

**No: 1422 – Menş e Adı**

**GULDAR DOMATESİ**

Tescil Ettiren

**BİNGÖL İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ**

Bu coğrafi iş areti, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 25.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1422
<b>Tescil Tarihi</b>	: 26.07.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000417
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 25.11.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Guldar Domatesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Domates / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Bingöl İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Saray Mahallesi Bingöl-Muş Karayolu Sağlık Cad. No:26 Düzağaç Mevki BİNGÖL
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Bingöl ili Merkez ilçesinin Akdurmuş, Yeşilköy, Balpınar, Çiçekyayla, Az, Altınışik ve Haziran köyleri
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Guldar Domatesi ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Guldar Domatesi ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Guldar Domatesi / Guldar Domatesinin Latince tür adı *Lycopersicon lycopersicum* L. olup, iri, kırmızı ve düzgün olmayan dilimli, çekirdekli yapılı bir domatestir. 274 ila 326 g arasında ağırlığa sahip olduğundan iri domates olarak değerlendirilir. Meyvesini yerken rahatsız etmeyen ve dile damağa yapışmayan bir kabuk kalınlığına (inceden kalına doğru hafif şekilde kalın kabuklu) sahip olan Guldar Domatesinin diğer köy tipi domates çeşitlerine göre hem raf ömrü daha uzundur hem de nakliye daha dayanıklıdır. Üründe damarlanmanın az olması çekiciliğini artırır, uzunlamasına kesit görünümü basık olan domateste bir fizyolojik bozukluk olan yeşil omuzluk hiç görülmez. Bu sebeplerle Guldar Domatesi daha çok sofralık olarak tüketilir.

Coğrafi sınırdaki 1500-1600 m yükseklikte ve yıllık yağış miktarının 700 mm üzerinde olduğu 6,3 pH'ı olan killi-tınlı toprakta yetiştirilen Guldar Domatesinin tarımının yapıldığı bölge, çalı şeklinde meşe ormanlarının yoğun olduğu bitki örtüsü ile kaplı olup, etrafının dağlarla çevrili oluşu ve topografik yapısı ile mikro klima özelliği gösterir. Yetiştirme döneminde gece ile gündüz sıcaklıkları arasındaki farkın yüksek olması ve özellikle hasadın son dönemlerinde sıcaklığın belli bir seviyenin altına düşmesi Guldar Domatesinde meyvelerin düzensiz şekilli olmasına, kıvrımlı ve iri yapılı olmasına neden olur. Guldar Domatesi ikiye yarıldığında içinde buzlanma, buğulanma görülür. Bu durum ise potasyum fazlalığından kaynaklanmaktadır. Coğrafi sınırdaki toprakların potasyum oranı yüksektir. Söz konusu potasyum fazlalığı Guldar Domatesinin tadını, lezzetini, nefasetini ve kokusunu oluşturur. İçindeki kristalimsi yapı Guldar Domatesinin ayırt edici özelliğidir.

Sulamanın doğal kaynak sularıyla yapılması, zirai mücadele ilacı ve suni gübre kullanılmaması, yalnızca yanmış çiftlik gübresi kullanılması, coğrafi sınıra yakın alanda aktif ve ağır sanayinin bulunmaması, dikim ve hasadının elle gerçekleştirilmesi ise ürüne ayırt edici özelliklerini kazandıran beşeri unsurlardır. Üreticiler uzun yıllar boyunca bir yıl önce hasatta elde edilen tohum kullanarak %98 oranında tohum safiyet oranına ulaşmışlardır. Üreticiler, hasatlarda tarlanın içinde hastalıklı veya çürük olmayan canlı renkli ve parlak olan yani mat olmayan, tam kızarmış, iri ve büyük olan en iyi ürünleri seçilerek tohumluk olarak ayırır. Böylece ürün homojen bir yapı elde ederek köy tipi domates özelliğini kazanmıştır. Beşeri unsurlar sayesinde 5.600 – 6.100 kg/da ile Türkiye ortalaması olan 3.600 kg/da'ın çok üzerinde bir verime ulaşmıştır.

Toprak özellikleri: Guldar Domatesi yetiştiriciliğinin yapıldığı yöredeki topraklar %35,56 oranında kum, % 29,28 oranında silt ve % 35,16 oranında kil içermektedir. Bu özellikler bölgenin killi-tınlı toprak sınıfında ve %53,5'lik doygunluk oranı ile iyi kalitede drenaja sahip olduğunu ve bu ürün çeşidi için ideal toprak grubunda bulunduğunu gösterir. Toprağın EC (Suda Çözünebilen Tuzlar (ds/m)) değeri; 1,72 ds/m, ortalama pH değeri ise 6,73 olup bu değerler Guldar Domatesinin gelişiminde gerekli besin elementlerinin topraktan alınımı kolaylaştırır. Ortalama 12,25 kg/da fosfor oranıyla zengin fosfor içeriğine sahip toprak olarak sınıflandırılmakta olup, bu durum bitkide enerjinin depolanmasına, enerjinin taşınmasına ve saçak kök oluşumuna katkı sağlar. Ayrıca üründe çiçeklenmeyi ve meyve tutumunu artırıcı özelliklerinin yanında, tohumların çimlenmesinde ve olgunlaşmasında hızlandırıcı ve hastalıklara karşı dayanıklılık sağlayıcı etki gösterir. Yöre toprağının % 0,06 tuzluluk oranı ve % 0,16 kireç oranıyla tuzsuz ve çok az kireçli toprak sınıfında olması Guldar Domatesinin toprakta bulunan suya kolay ulaşmasını sağlar. Toprağın potasyum (K) oranı ortalama 88 kg/da olup fazla miktarda potasyum içeriğine sahip toprak olarak sınıflandırılır. Söz konusu potasyum oranı ise Guldar Domatesinin yetiştirilmesinde, büyümeyi hızlandırıcı, verimi artırıcı, fotosentez ürünlerinin bitkinin ilgili kısımlarına taşınmasında dolayısıyla büyümenin

hızlı olmasında, su dengesinin ayarlanmasında, hastalık ve zararlılara karşı dayanıklılığının arttırmasında, bitkinin besleyicilik parametrelerinin (nişasta, yağ ve şeker düzeyinin artmasına) artmasında böylece koku, renk ve tat gibi özellikleri kazanmasında önemli rol oynar.



Şekil-1: Guldar Domatesi görselleri

Yörede 130 yıldan fazla süredir yetiştirilen Guldar Domatesinin meyve şekli, ağırlığı ve yapısı, coğrafi sınırdan nesilden nesile aktarılan yerel tohum ve fidelere bağlıdır. Meyve eti hoş kokulu olup, sulu, kumlu ve kendine has hafif ekşimsi bir tadı vardır. Guldar Domatesinin içten dışa doğru olgunlaşması ayırt edici özelliğidir. Guldar Domatesi el ile ortasından parçalara ayrıldığında orta kısmında konik biçimde göbek veya cücük tabir edilen çekirdeksiz etli bir parça bulunur. Ticari domateslerde bu parça bulunmaz. Ayrıca Guldar Domatesinin coğrafi sınır dışında üretildiğinde verim ve kalite parametreleri açısından coğrafi sınırdaki değerlerin oldukça altında kaldığı, tat ve aromada kayıplar oluştuğu bilimsel olarak kanıtlanmıştır.

**Tablo-1:** Guldar Domatesinin Bitki ve Meyvesinin Morfolojik Özellikleri

<u>Özellik</u>	<u>Değer</u>
Hipokotilde Antosiyanin Oluşumu	Var
Gövde Tipi	Esnek
Gövde Tüylülüğü	Az
İlk Açan Çiçeğin Altındaki Yaprakların Sayısı	Çok
Boğum Arası Uzunluğu	Orta
Yaprak Duruşu	Yarı Dik
Yaprak Uzunluğu	Uzun
Yaprak Genişliği	Orta
Yaprak Tipi	Tip-1
Yaprak Rengi	Koyu Yeşil
Çiçek Rengi	Sarı
Çiçekte Yassılaşıma	Yok
Meyve Büyüklüğü	Büyük
Meyve Şekli	Az Yassı
Meyvenin Enine Kesit Şekli	Yuvarlak
Meyve Kopma Dokusu	Var
Meyve Çiçek Sapının Uzunluğu	Kısa
Meyve Kabuk Kalınlığı	Kalın
Meyvedeki Çiçek Evi Sayısı	Genelde 4'ten Fazla
Meyvede Yeşil Yaka (Olumdan Önce)	Var
Meyve Rengi (Olumdan Önce)	Koyu Yeşil
Meyve Rengi (Olumda)	Koyu Kırmızı
Meyve Et Rengi (Olumda)	Kırmızı

**Tablo-2:** Guldar Domatesinin Fiziksel Özellikleri

<u>Özellik</u>	<u>En Az</u>	<u>En Çok</u>
Meyve Eni (Mm)	80	90
Meyve Boyu (Mm)	55	65
Meyve İndeksi (Mm)	0,8	0,9
Sap Çukuru Genişliği (Mm)	12	16
Ortalama Meyve Ağırlığı (Gr)	274	326
Ortalama Meyve Sayısı (Adet/Bitki)	550	620
Bitki Verimi (G/Bitki)	4,3	4,8
Dekara Verim (Kg/Da)	5600	6100
Kabuk Kalınlığı (Mm)	0,26	0,38
Karpel (Odacık) Sayısı (Adet)	6	9
Tohum (Çekirdek) Sayısı (Adet/Meyve)	90	120
Meyve Kabuğu Sertliği (Kg/Cm <sup>2</sup> )(N)	2,5	3,2
Meyve Et Sertliği (Kg/Cm <sup>2</sup> )(N)	1,5	1,7
Dilimlilik	Var	

**Tablo-3: Guldar Domatesinin Kimyasal Özellikleri**

<u>Özellik</u>	<u>En Az</u>	<u>En Çok</u>
Toplam Azot (%)	2,5	2,7
Fosfor (%)	0,55	0,69
Potasyum (%)	6	7,7
pH	3,9	4,2
Suda Çözünür Kuru Madde (Briks) (%)	5,6	6,3
Titre Edilebilir Asit Miktarı (%)	0,36	0,41

**Tablo-4: Guldar Domatesinin Renk Değerleri**

<u>Özellik</u>	<u>En az</u>	<u>En çok</u>
Parlaklık (L)	40	42
A değeri	26	29
B değeri	26	28
Chroma değeri	35	38
Hue değeri	48	50

### **Üretim Metodu:**

**Tohum Ekimi:** 20-25 m<sup>2</sup>'lik toprak hazırlanır ve ekilen tohuma koruma oluşturmak için etrafı tahta çitlerle çevrilir. Mart ayının ikinci yarısından, Mayıs ayının ilk yarısına kadar fide üretim işlemi gerçekleştirilir. Ekim için hazırlanan toprağa yanmış çiftlik gübresi karıştırılır ve bu karışım elekten geçirilerek tohumun ekileceği alana serpilir. Tohum elle serpmeye şekliyle hazırlanmış toprağa atılır, tırmık yardımı ile karıştırılarak kürek yardımı ile hafifçe bastırılır ve ilk su verilir. Daha sonra üstü gıda temasına uygun güneş ışığını geçirebilir nitelikte plastik örtüyle örtülür. Kapalı kalma süresi 3-4 gün sürer. 3-4 gün sonra üzeri açılır ve ikinci su verilir. Daha sonra üretim alanının üzeri gıda temasına uygun plastik örtüyle sera şeklinde örtülerek yağmur, dolu vb. hava olaylarından zarar görmesi önlenir. Ortalama 40-45 gün içerisinde tohum ekime hazır fide haline gelir.

**Toprak Hazırlığı:** Mayıs ayının başından sonuna kadar yapılır. Fide dikimi için toprak hazırlanır. Sonbaharda toprak işlenmeden önce, toprağın hazırlık aşamasında toprağın organik madde oranını yükseltmek amacıyla dekara ortalama 3-4 ton civarında yanmış ahır gübresi uygulanır. Gübrelemede kesinlikle kimyevi gübre kullanılmaz. Toprak, fide dikiminden bir ay önce 25-30 cm derinlikte belenir.

**Fide Dikimi:** Mayıs ayının üçüncü haftasından itibaren Haziran ayının ikinci haftasına kadar fide dikim işlemi gerçekleştirilir. Dikim işleminde çiçek açmış fideler ve makine kullanılmaz, elle dikilir. Sıra usulü dikim yapılır. Sıra araları ortalama 120-150 cm ve fide dikim aralığı ise ortalama 35-40 cm olacak şekilde yapılır. Fide dikim işlemi akşamüstü serin havada gerçekleştirilir. Başparmak ve/veya dikim çubuğu yardımı ile yaklaşık ¼'ü toprağa gömülme suretiyle fideler dikilir ve ilk su verilir.

**Çapalama:** Fidelerin dikim işlemini takiben 12-15 gün sonra ilk çapalama işlemi yapılır ve çapayla birlikte yanmış çiftlik gübresi her fideye ortalama bir avuç miktarı olacak şekilde fidenin toprakla buluştuğu kısmına uygulanır. İlk çapalamayı takiben 10-12 gün sonra ikinci çapalama işlemi yapılır. İkinci çapalama sırasında boğaz doldurma işlemleriyle beraber yabancı ot temizliği de yapılır. Hastalık kaynağı olmaması açısından, toprak altında kalan ve toprağa temas eden ve sararmış yapraklar kopararak tarladan uzaklaştırılır. İkinci çapalamayı takiben 7-10 gün sonra üçüncü çapalama yapılır ve bu çapalamada bitki köklerini beslemek ve köklerin suyla direk temasını önlemek amacıyla bitki kökünün etrafı toprak ile kapatılır. Fide gelişimi devam ederken yağış durumuna bağlı olarak ek bir yağmur çapası, bitki kökünü yağmur sonrası oluşabilecek toprak pasından korumak amacıyla yapılır. Ayrıca her çapalamadan en geç 24 saat sonra sulama işlemi yapılır.

**Sulama:** Fide döneminde dikim alanı periyodik (haftalık) olarak sulanır. Kolay sulanabilme açısından sulama karıklar halinde sulama şekliyle yapılır. Ayrıca Guldar Domatesi hasat edildikten veya toplandıktan hemen sonra verim kaybını önlemek için dikili alan tekrar sulama işlemine tabi tutulur. Sulama yapılırken budama, yabancı otları ayıklama ve hasat gibi işlemler de aynı anda yapılabilir.

**Budama:** Tarlada çürüyen, kuruyan ve sarılaşılan bitki dalları ve yaprakları hastalık ve zararlıların çoğalmasını engellemek amacı ile ortamdan uzaklaştırılır. Aynı zamanda gereğinden fazla güçlenen 1,5 metre ve üzeri dallar uç kısımlarından kopararak gelişmeleri engellenir ve diğer dallara gelişim imkânı sağlanır. Ayrıca alt yaprakların dibinden çıkan filizler daha küçükken alınır ve böylece fidelerin 2-3 dal şeklinde büyümesi sağlanır.

**Hasat ve Depolama:** Hasat dönemi temmuz ayının son haftası itibariyle başlar ve ekim ayının sonuna kadar devam eder. Ürün tam olarak kızarmadan hafif kırmızımsı halde iken dalından kopararak hasat edilir. Ürün elle tek tek toplanarak hasat edilir. Ürün gıda ile temasa uygun toplama kaplarına ezilmeyecek şekilde yerleştirilir. Toplama kapları gıda temasına uygun gıda kâğıdıyla üzeri kapatılarak satışa kadar serin, kuru, rutubetsiz ve ışık almayan 4-8 °C'de depolanır. Karıkların iç kısmı yaş iken hasat yapılmaz. Ekim ayının ilk haftasından itibaren yani 'son hasat' denilen sonbaharın ilk donları başlamadan önceki dönemde ürün yeşil iken dalından elle tek tek toplanarak altına ve üstüne saman, kuru ot ve kuru meşe yaprakları yerleştirilerek serin, kuru, rutubetsiz ve ışık almayan 4-8 °C'de 90-100 günlük saklama dönemi boyunca muhafaza edilir.

**Tohumluk Üretimi:** İlk ve son hasat arasındaki hasatlarda tarlanın içinde hastalıklı veya çürük olmayan canlı renkli ve parlak olan yani mat olmayan, tam kızarmış, iri ve büyük olan en iyi ürünler seçilerek tohumluk olarak ayrılır. Tohumluk olarak ayrılan domatesler gövdelerinden ikiye ayrılır ve elle sıkılarak süzgeç vasıtasıyla tohumlar alınır ve gıda temasına uygun bir örtü üzerinde 7 gün boyunca güneşte kurumaya bırakılır. Kurutulan tohumlar cam kavanozlar içine alınır ve ağzı hava almayacak şekilde kapatılır. Kavanozlar serin, kuru ve güneş ışığı görmeyen bir ortamda 4-8 °C'de bir sonraki yılın fide üretimine kadar muhafaza edilir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Bingöl İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinasyonunda; Bingöl İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bingöl Ticaret ve Sanayi Odası, Bingöl Ziraat Odası ve Bingöl Belediyesinden ürün hakkında bilgi sahibi birer uzmanın katılımıyla en az 4 temsilciden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda 2 defa, gerek duyulduğunda veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir. Denetime ilişkin raporlar, Bingöl İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.

Denetimlerde; tohum temininin uygunluğu; kültürel işlemlere ve üretim metoduna uygunluk; muhafaza koşullarının uygunluğu ile Guldar Domatesi ibaresi ve menşee adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.