

No: 813 – Menş e Adı

KEMALİYE DUTU / EĞİN DUTU

Tescil Ettiren
KEMALİYE BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.07.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 813
Tescil Tarihi	: 27.07.2021
Başvuru No	: C2020/401
Başvuru Tarihi	: 16.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Kemaliye Dutu / Eğin Dutu
Ürün / Ürün Grubu	: Dut / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Kemaliye Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Dört yolağı Mah. Cumhuriyet Cad. No:78 Kemaliye ERZİNCAN
Coğrafi Sınırı	: Erzincan ili Kemaliye ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kemaliye Dutu / Eğin Dutu ibaresi ve menşe adı amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kemaliye Dutu / Eğin Dutu ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kemaliye Dutu / Eğin Dutu; Erzincan ilinin Kemaliye ilçesi ile özdeşleşmiş Latince tür ismi *Morus alba* L. olan üzümü bir meyvedir. Kemaliye Dutu / Eğin Dutu; genellikle vejetatif yöntemler ile çoğaltılan ağaç popülasyonları şeklinde, genel özellikleri bakımından birbirine benzer birçok genotipten oluşur. Eski adı Eğin olan Kemaliye ilçesinde uzun yıllardır dut yetiştiriciliği yapılır. Kemaliye Dutu / Eğin Dutunun belirtilen coğrafi sınır ile bilinirliği ve ünü bulunur.

Kemaliye ilçesi coğrafi konumu ve iklim özellikleri ile dut yetiştiriciliği açısından avantajlı bir konumdadır. Kemaliye ilçesindeki dut bahçeleri farklı rakımlarda yer alır. Genel olarak ilçenin killi-tınlı karakterdeki toprak yapısında olması ve karasal iklim özelliği neticesinde ilçede gece ve gündüz sıcaklıkları arasındaki fark oldukça fazladır. Özellikle bu durum, Kemaliye Dutu / Eğin Dutunun tatlanmasını ve ticari anlamda suda çözünabilir kuru madde (SÇKM) ve kurutma randımanı değerleri bakımından ideal bir ürün olmasını sağlar.

Kemaliye Dutu / Eğin Dutunun Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Hasat döneminde iklim, yetiştirme koşulları ve meyvenin olgunluk durumuna göre yaş meyvelerde; meyve ağırlığı 0,4-3,5 g, meyve eni 8-19 mm, meyve boyu 12-32 mm ve meyve sapı uzunluğu 4,5-15 mm arasında değişir.

Çekirdeksiz özellikteki Kemaliye Dutu / Eğin Dutu yaş meyveleri görsel olarak beyaz renktedir.

Kemaliye Dutu / Eğin Dutunun kurtulmuş meyveleri görsel olarak beyaz-sarı ve kahverengi-sarı renk ve tonlarındadır.

Hasat dönemindeki yaş meyvede; SÇKM değeri (meyve suyunda) en az % 17, sıra randımanı en az % 59 ve kurutma randımanı ise en az % 25'tir.

Kemaliye Dutu / Eğin Dutunun; hasat sonrası raf ömrü kısa olup daha çok yaş meyve ya da kurutulmuş meyve olarak değerlendirilir. Bu nedenle hasat edildikten sonra yaş meyve veya kurutulmuş olarak, dökme ya da ambalajlı olarak tüketiciye arz edilir.

Üretim Metodu:

Kemaliye Dutu / Eğin Dutu Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları

Kemaliye Dutu / Eğin Dutunun yetiştirilmesi kapama meyve bahçeleri tesisinden ziyade genellikle bahçe aralarında ve bahçe sınırlarında tek ağaç ya da ağaç dizileri şeklindedir.

Çoğaltma Yöntemi: Anaç olarak çekirdekli beyaz dutlardan elde edilen dut çöğürleri kullanılır. Kemaliye Dutu / Eğin Dutundan alınan aşı kalemleri kullanılarak vejetatif yöntemler ile çoğaltılmış aşı fidanlar elde edilir. Aşı ile çoğaltmada; ilkbaharda kalem aşılı, haziran ayında sürgün göz aşısı ve ağustos-eylül aylarında ise durgun göz aşısı yöntemleri uygulanabilir. Vejetatif çoğaltma yöntemlerinden çelikle, daldırma ile ve doku kültürü ile de fidan üretimi yapılabilir.

Bahçe Tesisi: Dut ağaçlarının kuvvetli gelişme gösterebilmelerinden dolayı kapama bahçe tesisinde 8x8 m, 9x9 m ve 10x10 m dikim mesafeleri kullanılması tavsiye edilir. Fidan dikimi sonbaharda yaprak dökümünden, ilkbaharda ağaçlara su yürümesine kadar geçen devrede yapılır. Dikim öncesinde fidanlarda dikim budaması yapılır ve fidanlar aşı parseline soküldükleri derinlikte dikilir. Dikimden sonra mutlaka can suyu verilir.

Sulama: Genellikle salma sulama şeklinde yapılır. Sulamaya gün dönümünden (21 Haziran) sonra başlanır. Bölgenin yağış durumu da gözetilerek yaklaşık her 15 günde bir ağaçlara su verilmesi uygun olur. Yıllara göre değişmekle birlikte genel olarak eylül ayının son haftasında sulama yapılması sonlandırılır. Salma sulama yönteminde ağaçların kök boğazına su temas etmeyecek şekilde çanaklara su verilmesi tavsiye edilir. Yeni tesis edilecek bahçelerde ise modern sulama tekniklerinden; damla sulama ve mini yağmurlama metotlarının kullanılması tavsiye edilir.

Toprak İşleme: Toprağın havalandırılması, yağışlardan ve sulama suyundan faydalanılması ve yabancı ot kontrolü için ilkbahar ve sonbahar aylarında toprak işleme yapılabilir. Toprak işleme, kök sistemine zarar vermeyecek derinlikte yapılmalıdır.

Gübreleme: Genel olarak hayvan gübresi (ahır gübresi / çiftlik gübresi) kullanılır. Yabancı ot mücadelesinin etkinliği bakımından hayvan gübresinin yanmış olması istenir.

Budama: Fidanların dikimden itibaren ilk yıllarda şekil budaması gerçekleştirilir. Budamada goble ve merkezi lider terbiye şekilleri uygulanabilir. Verim çağına gelmiş ağaçlarda ise iç içe geçmiş ve kurumuş dallar çıkarılarak ağacın maksimum şekilde ışık alması sağlanır. Budamalar ağaç dinlenme devresinde iken yapılmalı ve kesim yerleri aşı macunu ile kapatılmalıdır. Yaşlanmış ağaçlarda gençleştirme budaması yapılabilir.

Zirai Mücadele: Zirai mücadelede, ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılabilir ve teknik talimatlara uyulur.

Hasat ve Kurutma: Ortalama üç ay süreyle dut hasat yapılır. Dut meyveleri haziran ayının ilk haftasında olgunlaşmaya başlar. Devam eden üç aylık zaman aralığında defalarca ürün hasadı yapılır. Kurutmalık olarak değerlendirilecek dutlar, genellikle gün dönümü olarak bilinen 21 Haziran tarihinden sonra olgunlaşan meyvelerden seçilir.

Meyve hasadı farklı şekillerde yapılır. Hasat edilirken meyvenin mümkün olduğunca ezilmemesine / zedelenmemesine dikkat edilir. Hasat; elle toplama ve sergilere ağacın silkelenmesi şeklinde yapılır. Ayrıca bahçe toprağının uygun olduğu yerlerde arazi tesviyesi ve temizliği yapılarak, toprağa serilen sergilere düşen meyveler bu haliyle ya da bu sergilerde kurutulduktan sonra toplanır. Bir başka yöntemde ise ağaç altlarına fileler gerilir. Bu filelere düşen dutlar birkaç gün aralıklarla toplanarak güneş altında, asgari teknik ve hijyenik şartlara riayet edilerek kurutulur. Kurutmadan sonra dut kuruları içerisinde bulunabilecek yaprak, dal parçası vb. yabancı maddeler ayıklanır.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Yaş Kemaliye Dutu / Eğin Dutunun; kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda depolanmasına ve muhafaza edilmesine dikkat edilir. Ancak esas olan ürünün hasattan sonra en kısa sürede tüketiciye arz edilmesidir.

Kurutulmuş Kemaliye Dutu / Eğin Dutu ise; kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda, oda sıcaklığında dökme ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir. Daha uzun süre muhafaza için buzdolabı koşullarında ürünün saklanması tavsiye edilir.

Denetleme:

Denetimler; Kemaliye Belediyesinin koordinatörlüğünde; Kemaliye Belediyesi, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi Kemaliye Hacı Ali Akın Meslek Yüksekokulu, Kemaliye Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Kemaliye İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Kemaliye Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii, Kemaliye Dutu / Eğin Dutu ibareli coğrafi işaretin kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün hasadı, kurutulması, depolama ve muhafaza koşulları ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.