

No: 362 – Menş e Adı

KAPIDAĞ MOR SOĞANI

Tescil Ettiren
ERDEK TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 01.03.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.07.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 362
Tescil Tarihi	: 02.07.2018
Başvuru No	: C2018/057
Başvuru Tarihi	: 01.03.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Kapıdağ Mor Soğanı
Ürün / Ürün Grubu	: Soğan / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar.
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Erdek Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yalı Mah. Müze Sok. No:11 10500 Erdek / BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Kapıdağ Yarımadasıdır. Kapıdağ Yarımadası; Balıkesir İlinin Erdek İlçesine bağlıdır. Ülkemizin kuzeybatısında Marmara Denizi'nin güneyinde ikili tombolo (Kıyı yakınındaki bir adanın bir kordonla kıyıya bağlanması sonucu oluşan yarım adalara tombolo denir.) ile anakaraya bağlantı ters üçgen şeklinde olup yaklaşık 300 km ² alana sahiptir. Rakımı (deniz seviyesinden yüksekliği) 633 metrede olup 40° 21' 30" kuzey enlemi ve 27° 48' 59" doğu boylamındadır.
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaretin adı tek başına ya da marka ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilir.



Kapıdağ Mor Soğanı ibaresi büyük fontlarla etiket üzerinde yukarıda tanımlandığı haliyle kullanılmalıdır. Coğrafi işareti kullanacak üretici adı ya da unvanı, adresi, kendi logosu, ürün tanım numarası (barkod) ve Türk Patent ve Marka Kurumunun menşe adı amblemi ile birlikte kullanılmalıdır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kapıdağ Yarımadası yaklaşık 300 km² alana sahip bir morfolojik karakter sergilemektedir. Yapısında granit, kuvarsit, mikaşist ve gnays başta gelir. Kıyıları çoğu yerde diktir. Çok sayıda girinti ve çıkıntı bulunur.

Yarımada toprak özellikleri bakımından incelendiğinde genellikle ana kayanın özelliklerini yansıtan, iskeletçe zengin kum balçığı ve kumlu topraklardan oluştuğu görülür. Sahada geniş yayılış gösteren granit ve gnayslar iyi havalanabilen, geçirimli, kumlu, toprakları oluşturmuş bu topraklar sahanın tarımsal özelliklerine etki ederek yarımadada geçmiş dönemlerde tarımsal üretimde önemli rol oynamıştır. Bununla birlikte sahanın tarımsal özellikleri üzerinde asıl etkili olan topraklar, verimi çok yüksek olan alüvyal topraklardır.

Kapıdağ Yarımadası Akdeniz, Karadeniz, İç Anadolu iklim tipleri ile birlikte ya da tek tek görülebildiği nadir yerlerden biridir. Doğu ve kuzeyde poyraz rüzgârları, batıda ise lodos etkilidir. Aylar itibariyle ortalama rüzgâr hızı yaklaşık olarak 4,1 m/s (15 Km/Saat) olduğu görülmektedir. İklim yapısı bitki örtüsünde büyük bir çeşitlilik kazandırmıştır. Bu nedenle yarımadanın ekolojik yapısı ile fauna ve flora zenginliği yüksektir.

Deniz suyu sıcaklık ortalaması Mayıs ve Haziran aylarında 28 °C, Temmuz ve Ağustos aylarında 33 °C, Eylül ve Ekim aylarında 30 °C'dir. Yıllık ortalama yağış 700 mm'dir. Kış aylarındaki yağış, toplam yıllık yağışın % 43' ünü oluşturmaktadır. Aralık ve Ocak ayları en fazla günlük yağışın gerçekleştiği aylar olması dolayısıyla aynı zamanda nemlilik ortalamasının da en yüksek olduğu aylardır. İlçede yıllık nispi nem ortalaması %73' tür. En düşük ortalama sıcaklık 5,1 °C (Ocak), en yüksek ortalama sıcaklık 23,6 °C (Temmuz) ve yıllık ortalama sıcaklık 14,2 °C'dir.

Kapıdağ Yarımadasında üretilen soğanların koyu mor rengine ve diğer özelliklerini kazanmasında; alanın toprak, iklim ve coğrafi özelliklerinden kaynaklanmaktadır.

Kapıdağ Yarımadasında üretilen soğanların hepsi mor renktedir. Renginin diğer kırmızı soğan çeşitlerine kıyasla çok daha koyu olması nedeniyle Kapıdağ Mor Soğan olarak uzun yıllardır bilinmektedir.

Kapıdağ Mor Soğanının benzer ürünlerden fiziksel farklılığı kabuk ve et rengi yönünden ayrılmaktadır. Özellikle soğan kabuğu, beyaz kâğıt ve elde kırmızı renk bırakmaktadır.

Kapıdağ Mor Soğanının teknik özellikleri:

Familyası	: <i>Alliaceae</i>
Cinsi	: <i>Allium</i>
Türü	: <i>Allium cepa</i>
Kabuk Rengi	: Mor
Soğan Eti Rengi	: Koyu Kırmızı
Kabuk Sayısı	: En az 3
Soğan Tadı	: Tatlı
Toplam Şeker (%)	: $7,90 \pm 0,27$
Ham Selüloz (%)	: 1,20
Kuru Madde (%)	: 10,51
Soğan Yumrusunun Ortalama Genişliği	: $78,6 \pm 7,7$ mm
Soğan Yumrusunun ortalama Boyu	: $61,7 \pm 11,3$ mm
Toplam çözünebilir maddeler (%)	: $8,0 \pm 0,3$
Soğan Eti Rengi (Chromameter)	: $28,8 \pm 4,5$ (parlak) $35,6 \pm 3,5$ (koyu kırmızı)

Üretim Metodu:

Kapıdağ Mor Soğanı yarımada içerisinde bulunan vadi tabanlarında alüvyonlu topraklarda yetişmektedir. Coğrafi alanın genel toprak yapısı kumlu-tınlıdır. Ekim-dikim yapılan bölge genellikle yarımada'nın kuzeyinde Marmara Denizine bakan kısımlarda olup izole bölge içinde kalmaktadır. Coğrafi alanında başka soğan tohum çeşidi yetiştirilmediğinden dolayı yabancı tozlaşma olmamaktadır. Coğrafi alan içinde kullanılan tohum bir asır gibi bir süre içerisinde genetik safiyeti bozulmadan kullanılmaktadır. Ürünün tohumları Kapıdağ Yarımadasında çoğaltılmakta ve tanımlanan coğrafi sınır içinde ziraii faaliyeti yapılmaktadır. Ancak bu şekilde ürünün tat, aroma ve diğer özelliklerinin kazanması mümkündür.

Kapıdağ Mor Soğanı 5-8 katmanlı, kabuk rengi koyu kırmızı mor renkte, soğan eti rengi koyu kırmızı, tatlı ve sulu bir yapıya sahiptir. Tohum ekimi Ekim ayında tohum yastıklarına yapılır. Mart-Nisan aylarında tohum yastıklarındaki fideler esas dikim yeri olan tavalara 5-10 cm sıra üzeri, 10-15 cm sıra arası dikimi yapılır.

Ürünün zirai üretiminde uzun yılların bilgi ve deneyimi ile coğrafi alandaki çiftçiler tarafından kültürel işlemler (çapalama, sulama, yabancı otlardan arındırma vb.) yapılmaktadır.

Kapıdağ Mor Soğanı ürünün en uygun hasat (söküm) zamanı Haziran ayı sonu Temmuz ayı başıdır. Sökümü yapılan soğanlar tarlada namlu olacak şekilde 7-10 gün süre ile kurumaya bırakılır. Bu süreçten sonra soğanların bir kısmı 3'lü veya 5'li saç örgüsü olarak örülüp askıya alınır. Soğanların dayanma süresi 4-5 aydır. Bu süreç içerisinde soğan rutubetsiz ve serin yerde muhafaza edilmelidir.

Denetleme:

Erdek Ticaret Odası koordinatörlüğünde; Erdek Kaymakamlığı, Erdek Ziraat Odası, Erdek Belediyesi, Erdek Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğü ve Erdek Ticaret Odasının görevlendireceği ürün hakkında bilgi sahibi birer kişiden oluşacak toplam 5 kişilik denetim mercii tarafından periyodik olarak ve şikâyet halinde ayrıca şüphe üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda her zaman denetim kriterleri kapsamında denetimler yapılacaktır.

Coğrafi işareti haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurulacaktır.

Denetim mercii;

1. Coğrafi sınır içinde yer alan üreticileri tespit ederek kayıt altına alacaktır.
2. Her rutin denetleme öncesi denetim mercii toplantı yapıp denetlenecek olan yerlere göre bir denetleme planı yapacaktır.

3. Kapıdağ Mor Soğanının tohum üretim süreci denetlenecektir. Özellikle tohum üretim parsellerine yakın alanlarda “Mor Soğan” sınıfından da olsa yabancı bir çeşit bulunmaması sağlanacaktır.
4. Her yıl Haziran ayı sonu Temmuz ayı başlarında hasat dönemi ile birlikte ürünün morfolojik özellikleri ile üretim metodu uygunluğu denetlenecektir.
5. “Kapıdağ Mor Soğanı” işaretini kullanan firmaların ürün tanımı ve ayırt edici özellikleri ile üretim metodunda belirtilen özellikleri taşıyıp taşımadığı hususlarının takibi konusunda yılda en az iki defa düzenli olarak denetleyip sonuçlarını raporlayacaktır.
6. Denetim mercii tarafından gerekli hallerde numuneler alınarak laboratuvar analizlerinin, bağımsız laboratuvarda yapılması sağlanacaktır. Masraflar denetlenen üretici veya pazarlama aşamasındakiler tarafından karşılanacaktır.
7. Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim mercii hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.