

No: 386 – Menş e adı

ALANYA AVOKADOSU

Tescil Ettiren

ALANYA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi iş areti, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.07.2015 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.10.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 386
Tescil Tarihi	: 15.10.2018
Başvuru No	: C2015/031
Başvuru Tarihi	: 14.07.2015
Coğrafi İşaretin Adı	: Alanya Avokadosu
Ürünün Adı	: İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Alanya Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Cad. No:19 Alanya / ANTALYA
Coğrafi Sınır	: Antalya ilinin Alanya ve Gazipaşa ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Alanya Avokadosu ibaresi marka unsuru ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Anavatanı Meksika olan avokado meyvesi içerdiği yağ oranı ve önemli vitamin ve mineraller ile öne çıkmakta olup, diğer meyvelere kıyasla şeker oranı düşük iken yağ ve protein oranı yüksektir.

1970li yıllarda Türkiye'nin Amerika kıtasındaki Büyükelçilikleri çabasıyla farklı avokado çeşitleri (fuerte, hass, bacon ve zutano) Türkiye'ye getirilerek FAO aracılığıyla Antalya-Mersin kıyı kesiminde dikimi başlamış ve bu bölgenin avokado için elverişli olduğu tespit edilmiştir. 70'li yıllardan bugüne kadar avokado meyvesi ülkemizde önem kazanarak üretimi artmıştır. Türkiye'nin avokado üretiminin %80'i Antalya'da gerçekleştirilmekte olup, bu üretimin %80'inden fazlası ise Alanya ve Gazipaşa ilçelerinde toplam 4 bin dekar alanda 60 bin ağaçta gerçekleşmektedir.

Alanya Avokadosunun coğrafi alanında Toros dağları dar bir ova şeridinden sonra denize paralel olarak yükselmektedir. Doğu, batı ve kuzeydeki Toros dağları, kışın iç kısımlardan gelen soğuk havayı ve rüzgârları engellemekte, dolayısıyla doğal bir soğuk-kıran etkisi yapmaktadır. Böylece kış aylarında, erken ilkbahar ve geç sonbahar dönemlerinde yöre soğuklardan korunmakta, yıllık gözlenen en düşük sıcaklık Ocak ayında 12°C altına düşmemektedir. Ayrıca yörede denizin de yumuşatıcı etkisi bulunmaktadır. Bunların neticesi olarak Alanya ve Gazipaşa ilçeleri tam bir mikro-klimaya sahiptir.

Alanya Avokadosunun cinsi Fuerte'dir. Koyu yeşil renkli, hafif pürüzlü kabuklu olup; meyve şekli armuda benzemektedir. Yeşil, sarımtırak renkli küçük çiçekleri, salkımlar halinde, ağacın çeşitlerine göre sonbahardan yaz başlarına kadar olan dönemde açar. Alanya Avokadosunda meyve eti, açık sarı-yeşilimsidir. Her meyvede, iri tek çekirdek bulunur. Yapılan çalışmalar, yörede yetiştirilen avokadoların ithal ürünlere göre morfolojik ve besinsel içerik bakımından farklılaştığını göstermiştir. Yörede yetiştirilen fuerte çeşidinin dünyanın farklı bölgelerinde yetiştirilen aynı çeşitle karşılaştırılmasına yönelik veriler Tablo-1, Tablo-2 ve Tablo-3'te yer almaktadır. Alanya ve Gazipaşa'da yetişen avokadonun yağ oranının %12,22 - 17,28 arasında değiştiği gözlemlenirken, diğer ülkelerde yetişen avokadolar bu oranın %6,3 - 26,6 ve %3,05 - 6,70 arasında değiştiği görülmektedir.

Tablo-1: Besin kompozisyonu verileri

Bileşen	(Biale & Young, 1971)	(Gomez & Lopez, 1998)	Alanya - Gazipaşa (Özdemir vd., 2003)
Su (%)	65,70 - 83,50	84,24 - 87,41	73,75 - 78,12
Enerji (kkal)	-	-	-
Protein (gr)	0,90 - 1,80	-	1,63 - 2,42
Lipid (gr)	6,3 - 26,6	3,05 - 6,70	12,22 - 17,28
Karbonhidrat (gr)	1,52 - 7,80	-	-
Lif (gr)	-	-	-
Kül (gr)	0,64 - 1,60	-	0,94 - 1,27

Tablo-2: Mineral madde verileri (mg/100 gr meyve eti)

<u>Mineral madde</u>	<u>Favier vd. (1995)</u>	<u>Ihli (1996)</u>	<u>Knight (2002)</u>	<u>Alanya - Gazipaşa (Özdemir vd., 2003)</u>
Fosfor	44	-	20 - 80	-
Potasyum	522	296 - 424	340 - 723	440 - 588
Kalsiyum	16	9,4 - 14,1	10 - 15	7,3 - 10,0
Magnezyum	33	26,3 - 27,4	40 - 60	18 - 25,9
Sodyum	7	1,21 - 3,16	5 - 15	1,66 - 2,75
Demir	1	0,14 - 0,36	0,5 - 2	0,19 - 0,61
Bakır	-	0,14 - 0,36	-	0,22 - 0,34
Çinko	-	0,34 - 0,40	-	0,31 - 0,50
Mangan	-	0,11 - 0,18	-	0,07 - 0,12

Tablo-3: Avokado meyvesinin yağının yağ asidi bileşimi (%)

<u>Yağ asidi</u>	<u>Frega vd. (1990)</u>	<u>Kurlaender (1996)</u>	<u>Knight (2002)</u>	<u>Alanya - Gazipaşa (Özdemir vd., 2003)</u>
Palmitik	14,5 - 22,8	9,0 - 13,0	7,2 - 25	15,35 - 22,26
Palmitoleik	4,7 - 10,7	2,8 - 4,0	0 - 8,3	6,33 - 10,88
Stearik	0,5 - 0,7	0,4 - 1,0		0,09 - 0,30
Oleik	49,5 - 67,7	69,0 - 74,0	42 - 81	49,66 - 66,51
Linoleik	8,9 - 15,1	10,0 - 14,0	6,0 - 18,5	9,88 - 15,6
Linolenik	1,0 - 1,3	1,0 - 2,0	-	0,04 - 0,26
Araşidik	-	İz	-	0,42 - 0,89

Alanya Avokadosunun ortalama meyve ağırlığı 210,97 gr, yağ oranı %16,26, kuru madde değeri ise %29,77'dir. Tolerans değerleriyle birlikte ele alındığında Alanya Avokadosunun sahip olduğu yağ oranı %15'ten az, kuru madde oranı ise %25'ten az olmamalıdır.

Tablo-4: Alanya Avokadosunun meyve ve ağaç özellikleri

Optimum hasat dönemi	Kasım başı-Nisan sonu
Ağaç üzerinde kalma durumu	Uzun (5-6 ay)
Soğuktan zararlanma eşiği	-2,8°C
Muhafaza durumu	2 ay +4°C
Ağaç habitüsü	Orta
Periyodisite durumu	Var
Ekolojik seçicilik	Var
Ekonomik verime yatma yaşı	8-10 yaş
Ortalama meyve ağırlığı (gr)	150-300 gr
Meyve kabuk rengi	Donuk yeşil ve üzeri puslu
Meyve kabuk yapısı	Hafif pürüzlü
Kabuk kalınlığı	Kalın
Soyulabilirlik durumu	Kolay

Çekirdek şekli	Konik
Meyve şekli	Armut
Meyve eti rengi	Açık sarı-yeşil
Tad ve lezzet	Lezzetli
Verim (kg/ağaç) (10-12 yaşında)	50-55
Verim (adet/ağaç) (10-12 yaşında)	190-200

Üretim Metodu:

Alanya Avokadosu üretiminde avokadoya ilişkin genel üretim teknikleri kullanmakla birlikte aşağıdaki hususlara dikkat edilmesi gerekmektedir. Alanya’da avokado açık alanda yetiştirilebilmektedir.

İklim İsteği: Alanya Avokadosu, kış ve ilkbahar geç donlarından, çiçeklenme ve meyve tutum dönemi düşük sıcaklıklarından, ani sıcaklık dalgalanmalarından, şiddetli esen rüzgârlardan ve fidan dönemi yüksek sıcaklıklardan çok fazla etkilenmektedir. Alanya’nın uzun yıllara yayılmış iklim verilerine bakıldığında bir yıllık ortalama hava sıcaklığı 19°C, en sıcak ay 27°C ile Ağustos, en soğuk ay ise 12°C ile Ocak ayıdır. Alanya’da kışları yağışlı ve nemli, yazları ise kurak ve sıcak tipik Akdeniz iklimi görülmektedir. Alanya Avokadosu bahçesi tesis edilecek arazi, kuvvetli rüzgârlardan nispeten korunmuş ve soğuk olmayan yerlerde olmalıdır. Sıcaklık -2,8°C’ye düştüğünde zararlı olmaktadır.

Toprak İsteği: Alanya Avokadosu yetiştiriciliği için iyi drene edilmiş, derin, organik maddece zengin, killi-kumlu, gevşek, reaksiyonu nötr toprak gerekmektedir. Alanya ilçesine ait toprak özellikleri Tablo-4’te verilmiş olup, derin, organik maddece zengin, killi-kumlu, gevşek, reaksiyonu nötr ve iyi drene edilmiş olması bu yörenin toprak özellikleridir.

Tablo-4: Alanya ilçesi toprak özellikleri

Toprak Özellikleri		Metotlar	Analiz Sonucu	Değerlendirme
pH	-	1:2,5	7,89	Hafif alkali
Kireç	(%)	Kalsimetrik	2,8	Az
Tuz (EC)	mS	1:2,5	459	Tuzsuz
Kum	(%)		42%	Kumlu tınlı
Kil	(%)		18%	
Mil	(%)		40%	
Org. Madde	(%)	Yaş Yakma	3,1	İyi
Alınabilir P	ppm	UV/VIS Spekt.	26	Yeterli
Alınabilir K	ppm	A.Asetat AAS	205	Orta

Çoğaltım Teknikleri: En çok kullanılan üretim yöntemi aşı ile çoğaltmadır. Alanya Avokadosu genellikle çöğür anaçlar üzerine göz ve kalem aşısı yapılarak çoğaltılır.

Tohum Ekimi: Tohum, meyveden çıkarıldıktan sonra hemen ekilir. Ekilmeden önce tohum kabuklarının çıkarılması, kotiledonların birleşme yerinin alt veya üst kısmından ince bir tabakanın kesilmesi ile çimlenme mümkün olmaktadır. Tohum; yastıklara, polietilen torbalara, saksılara veya doğrudan fidanlık arazisine ekilir. Tohumun sivri uç kısmı toprak düzeyiyle aynı seviyede ve geniş olan kısmı ise aşağıda kalacak şekilde ekimi yapılır. Ekim aralığı yastıkta 10 x 10 cm ve fidanlıkta 40 x 90 cm olmalıdır. Ekim polietilen torbalara veya saksılara yapılacaksa, her torba ve saksıya tek bir tohumun konması yeterli olur. Polietilen torbalar ve saksılarla yapılan üretimde, yarı-gölgeli bir ortamın olması çok önemlidir. Ayrıca tohumların kasalara 3 - 4 hafta süreyle katlanması da örnek çöğür çıkışı sağlar. Tohumun ekildiği ortam 3:1:1 oranında torf:kum:perlit karışımıdır. Ekim

Dikim Zamanı ve Dikim Şekli

Alanya Avokadosu fidanları için en uygun dikim zamanı, soğuk tehlikesinin kalktığı ilkbahar aylarının erken dönemleri olmaktadır. Dikim sırasında plastik tüp, köklere zarar vermeden dikkatlice çıkarılır. Dikimden önce kökler tarafından sarılmış olan toprak dağıtılmadan, kıvrılmış ve zarar görmüş kökler kesilir. Daha sonra kökle tacın gelişimini dengeleyecek bir 'dikim tuvaleti budaması' yapılır. Fidanın aşı yeri toprak üstünde kalacak şekilde ve fidanın toprağı dağıtılmadan çukura oturtulur. Dikimden hemen sonra can suyu verilir ve hereklele bağlanır.

Sulama

Alanya şartlarında yaygın olarak damlama sulama ve tava usulü sulama kullanılır. Damla sulama yönteminde temel ilke bitkide nem eksikliğinden kaynaklanan bir gerilim yaratmadan, her defasında az miktarda sulama suyunu basınçlı bir boru ve damlatıcılar yardımıyla sık aralıklarla yalnızca bitki köklerinin geliştiği ortama vermektir. Sistemin en önemli özelliği, alanın tamamı ıslatılmayıp, sadece bitki sırası boyunca ıslak bir şerit elde edilir ve bitki sıra arasında kuru bir alan kalır. Böylece mevcut sulama suyundan en üst düzeyde yararlanılır. Bu yöntemde istenildiği takdirde her gün azar azar bitkinin ihtiyacı kadar sulama yapılabilir.

Tava usulü sulama iki çeşittir:

1. Adi tava usulü sulama: Bu yöntemle sulama etrafı seddelerle çevrili düz parsellere büyük akış debilerinin verilmesi ile yapılır. Özellikle düz ve düze yakın arazilerin sulanmasında uygundur.
2. Uzun tava yöntemi: Bu yöntemin esası, tarlanın azami meyil istikametinde uzun şeritlere ayrılması ve bunların aralarının seddelerle bölünmesidir. Şeritlerin üst başından sevk edilen su, ince bir tabaka halinde ve seddelerle kontrol edilerek aşağı doğru akar.

Tava usulü sulama yönteminde genellikle 7-20 günde bir sulama yapılır. Damla sulama yönteminde ise ağacın yaşına büyüklüğüne, verilen suyun miktarına ve zamana bağlı olmak üzere sulama aralığı, 1 - 7 gün arasında değişebilir. Sulama zamanının belirlenmesinde, yağışların başlangıç ve bitiş zamanı çok önemlidir. En fazla sulama yılın en sıcak ayları olan Temmuz ve Ağustos aylarında yapılır.

Gübreleme

Alanya Avokadosu yetiştiriciliğinde azotlu gübrelerin önemi çok büyüktür. Genç ağaçlarda azotlu gübreleme, her yıl artan miktarda yapılır. İlk azotlu gübrelemeye, dikimden sonra fidanın gelişmeye başlamasıyla birlikte başlanır.

Avokado fidanları kök zararlanmalarına karşı çok hassas olduğundan, gübreler genç ağaçların gövdesine temas ettirilmez ve gövdeden yaklaşık 20-50 cm. uzaklıktaki taç iz düşüm bölgesine verilir.

Her gübre uygulamasını az ve kontrollü bir sulama izler.

Genç Avokado Ağaçlarında Azotlu Gübreleme;

1.YIL; Ağaç başında yılda toplam 50 gr saf azot (250 gr amonyum sülfat), her 2 - 3 sulamada bir olmak üzere, ağaç başına 15 gr amonyum sülfat olarak verilir.

2.YIL; Ağaç başına yılda toplam 100 gr saf azot (500 gr amonyum sülfat), Şubat ve Temmuz aylarında 4 defa sulama ile birlikte verilir.

3.YIL; Ağaç başına yılda toplam 150 gr saf azot (750 gr amonyum sülfat), Şubat ve Temmuz aylarında 2 defa sulama ile birlikte verilir.

4.YIL; Ağaç başına yılda 200 gr saf azot (1000 gr amonyum sülfat), Ocak ve Şubat aylarında yağışlı günlerde ağaç tacı altına verilir.

Verime Yatmış Alanya Avokadosu Ağaçlarında Gübreleme:

Ağaç başına; 3 - 4kg amonyum sülfat ((NH₄)₂SO₄), 500 gr triple süper fosfat (fosfor-P₂O₅) ve 750 gr potasyum sülfat (potasyum - K₂SO₄) gübre kullanılır. Azotlu gübrelerin, tamamının Ocak- Şubat aylarında görülen yağışlardan hemen önce, bir defada verilmesi mümkündür, ancak 2 - 3 defada uygulanması daha yararlıdır (Ocak - Şubat aylarında toplam verilecek azotun 2/3'ü, Nisan-Mayıs aylarında 1/3'ü). Fosforlu ve potaslı gübreler 4.yıldan itibaren verilir. Fosforlu ve potaslı gübrelerin tamamı Kasım-Aralık aylarında, toprak işleme ile birlikte izdüşümüne verilir. Ayrıca toprağın fiziksel ve kimyasal yapısını iyileştirmek için her 3 - 4 yılda bir dekara yaklaşık 2-3 ton ağır gübresi uygulanır.

Budama

Alanya Avokadosu fidanlarına ilk olarak dikim sırasında 'dikim tuvaleti budaması' yapılır. Daha sonraki dönemlerde fidanlara; dikim aralıklarına göre doruk dallı budama uygulanır. Bu budama şekli, üç ana dalın ortasında bir doruk dalının bulunmasıdır. Fidan dikildikten hemen sonra topraktan 40 - 60 cm yükseklikten 4 - 5 cm uzunluğunda bir tırnak bırakılarak kesilir. Fidanlar gelişmeye bırakılır. Yaz gelişme periyodu içerisinde Temmuz-Ağustos aylarında fidana ilk şekil verilir. Fidanın gövdesi üzerinde eşit kuvvette gelişmiş, gövde üzerinde düzgün dağılmış 3 ana dal ile bunların ortasında gelişen ve gövdenin devamını oluşturan bir doruk dalı seçilerek taç oluşturulur. Budama yapılan 2-3 cm'den daha kalın dallarda, kesim yerlerine aşı macunu sürülür. Avokadoların en iyi budama zamanı; genellikle hasattan hemen sonra başlayarak gelişimin başladığı zamana kadar devam eden periyottur. (Şubat-Nisan) Ayrıca yaz aylarında ilkbaharda bulunan kısımlardan çıkan sürgünlerde 'uç almalar' yapılır.

Hasat

Aşılı Alanya Avokadosu ağaçlarının hasadı dikimden 3 - 4 yıl sonra başlar. Kasım - Nisan ayları arası hasat zamanı için uygundur. Meyvelerin toplanması; elle veya toplama aleti ile yapılır. Meyvelerin toplanması sırasında yaralanmaması ve zedelenmemesine dikkat edilir. Hasat edilen meyveler taşıma kaplarına (kasa ve sandık gibi) konulurken, yüksekte bırakılmaması gerekir. Toplama aleti veya elle hasat yapılırken, meyve sapı ile birlikte ağaçtan koparılır. Meyve sapının uzun olarak koparılması durumunda, ambalajlamada sorun olmaması için uygun bir şekilde kısaltılır.

Paketleme

Paketlemeden önce hasat edilen avokadolar sınıflandırılır, yıkanır ve derecelendirilir. Meyveler kâğıt ile sarılıp özel karton kutulara tek sıra halinde yerleştirilerek paketlenir.

Depolama

Alanya Avokadosu normal oda sıcaklığı olan 21°C'de 6 - 12 günde yumuşarken, 5°C'de 30 - 40 günde yumuşar. Alanya Avokadosu 5 - 6 °C arasında muhafaza edilmelidir. Depolama süresi 3 haftadan fazla olmamalıdır.

Denetleme:

Alanya Avokadosunun yukarıda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Alanya Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Alanya Ziraat Odası ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Alanya İlçe Müdürlüğünden konuda uzman birer kişi olmak üzere toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetim mercii en az bir kere ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman kontrol yapılacaktır.

Denetim mercii; Alanya Avokadosunun yukarıda belirtilen ayırt edici özelliklere sahip olarak ve üretim yönteminde belirtilen tekniğe uygun şekilde yetiştirilmesi, depolanması, taşınması ve pazarlanmasının kontrolünü ve coğrafi işaretin takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür. Denetimler öncelikle ürünün üretim dönemindeki dış görünümü (meyve şekli, meyve ağırlığı, meyve kabuk rengi vb.) ve gözleme dayalı özellikleri üzerinden yapılacak olup, denetimlerde başka unsurlar da dikkate alınmak üzere özellikle aşağıdaki hususlara dikkat edilecektir:

- Çeşit: Fuerte çeşidi olmalıdır.
- % SÇKM (Suda Çözünür Kuru Madde) Oranı: % 25 ve üzeri olmalıdır. Avokado meyvesi sıkılarak elde edilen sıvı el refraktometre cihazına damlatılır ve okunan değer % SÇKM oranını verir.
- %Yağ Oranı: %15 ile %20 arasında olmalıdır. Yağ tayini sokselet metodu (Soxhlet Ekstrasyon Cihazı) kullanılarak yapılır.

- Meyve büyüklüğü: 150 gr ve üzeri olmalıdır Meyveler sapı ile beraber elektronik hassas terazide tartılır.
- Yetiştigi Yer: Ürünün yetiştigi bahçe Alanya ve Gazipaşa ilçe sınırları içerisinde olmalıdır. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından verilen Üretici Kayıt Defteri ve ÇKS belgesi incelenecektir. Üretim yeri olarak Alanya veya Gazipaşa İlçeleri idari sınırlarında bulunan araziye ait ada parsel nosu, üretim alanı bilgileri yazmalıdır.
- Kayıt: Üretim alanı Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Çiftçi Kayıt Sistemi (ÇKS) ne kayıtlı olmalıdır.
- İzlenebilirlik: Ürünün izlenebilirliğini ve kullanılan kimyasalların takibinin yapılabilmesi için Üretici Kayıt Defteri olmalıdır.

Analizler, Alanya İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Analiz Laboratuvarında yapılacaktır. Denetim mercii, coğrafi işaretli belirlenen koşullara aykırı ve haksız kullananlar hakkında gerekli yasal takibatı başlatır. Mercii, öncelikle Alanya Avokadosunun üretildiği ve yaygın olarak tüketildiği bölgelerdeki üreticilere, odalara ve dağıtım-pazarlama aşamalarında faaliyet gösterenlere coğrafi işaret tescili hakkında bilgi vererek gerekleri hakkında farkındalık oluşturacaktır.

Denetim mercii, yılda 1 defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda/şikâyet halinde ise her zaman denetim işlemlerini yürütecek ve sonuçları raporlayacaktır. Denetime ilişkin raporlar Alanya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilir.

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.