

No: 217 – Menş e Adı



Tescil Ettiren

BİRECİK BELEDİYE BAŞKANLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 21/02/2014 tarihinden itibaren korunmak üzere 19/06/2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Başvuru Tarihi : 21.02.2014
Başvuru No : C2014/008
Başvuru Sahibi : Birecik Belediye Başkanlığı
Başvuru Sahibinin Adresi : Meydan Mah. Adnan Menderes Bulvarı No:30
Birecik ŞANLIURFA
Coğrafi İşaretin Adı : Birecik Patlıcanı
Ürünün Adı : Patlıcan
Coğrafi İşaretin Türü : Menşe Adı
Coğrafi Sınırı : Şanlıurfa İli Birecik İlçesi
Kullanım Biçimi : Etiketleme



Etiket Kullanımı:

Üretici üretim miktarı kadar “Birecik Patlıcanı” yazılı ve yukarıda görseli bulunan etiketleri Denetim Kurulu veya Denetim Kurulunun görevlendireceği birimlerden temin ederek ürünün üzerinde kullanılacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Birecik Patlıcanı; Türkiye’de yetişen diğer yerli patlıcan çeşitlerinden farklı morfolojik özelliklere ve tada sahip tarım ürünüdür. Meyve et rengi beyazımsı olup çekirdeklilik çok azdır, meyve eti yumuşaktır. Yıllardır, bölgede tek çeşit olarak yetiştiriciliği yapılan Birecik patlıcanı, saflaşma göstermiş ve homojenlik göstererek köy çeşidi olma özelliğini de kazanmıştır.

Ticari hasatta meyve kabuğu düz ve rengi orta derecede mor renklidir. Meyve et rengi beyazımsı olup çekirdeklilik çok azdır, meyve eti yumuşaktır. Bu özelliğinden dolayı patlıcan kebabında ve diğer patlıcan yemeklerinde tercih edilmektedir. Birecik ilçesinin kenarından akan Fırat nehrine yakın alanlarda oluşan tarım arazilerinde yoğun olarak patlıcan üretimi yapılmaktadır. Fırat nehrinin kenarında olması nedeniyle Birecik mikro klima iklim özelliğindedir. Bu mikro klima iklim özelliği Birecik bölgesinde daha erkenci sebze yetiştiriciliğini mümkün kılmaktadır. Ayrıca, bitki deseninde ve yetiştirme şeklinde komşu ilçe ve kasabalardan farklılıklar göstermektedir.

Birecik Patlıcanı, Şanlıurfa'nın Birecik ilçesinde, ilçenin güney kısmında yer alan, özellikle Mezra Mahallesi başta olmak üzere, Fırat Nehri boyunca uzanan tarım arazilerinde yetiştirilmektedir. Birecik patlıcanı uzun yıllardır bölge halkı tarafından, bölgenin tarım alanları ile evlerin yanındaki bahçelerde yetiştirilmekte ve bölge halkının geçim kaynağını oluşturmaktadır.

Bitkisel Özellikleri:

Fidede antosiyanin renklenmesi çok az olup, hafiftir. Bitki dik ve tam gelişme döneminde uzun boylu olup, yerden yüksekliği 110-140 cm, gövde ve dallar hafif tüylü, gövde ve dallarda antosiyanin renklenmesi mevcut, boğum arası uzunluğu 7-10 cm arasında değişmekte, yaprakları uzun olup, uzunluğu 25-30 cm arasında değişmekte, yaprak kenar şekli dalgalı, yaprak yüzeyinde kabarcıklanma ve dikenlilik olmayıp, yeşil renkli, çiçek eflatun renkli orta boyuttur.

Meyve Özellikleri:

Meyve genellikle silindirik şekillidir. Uzunluğu 25-30 cm arasında değişmekte olup, eğrilik yok veya çok hafif düzeydedir; çapı 5-6 cm arasında değişmekte, ticari hasatta meyve kabuğu düz ve orta derece parlak olup orta mor renklidir. Damarlılık yoktur; dişi çiçek izi yoktur; meyve uç şekli sivri; çanak yaprağının altında antosiyanin renklenmesi yok veya hafif bulunmaktadır. Büyük çanak yaprağa sahip olup dikenlilik azdır; meyve et rengi beyazımsı ve çekirdeklik çok azdır; fizyolojik olumda yani tohum bağlama döneminde meyve kabuk rengi sarı olmaktadır.

Toprak Özelliği:

1-Toprak bünyesi ve suya doygunluk :

Birecik topraklarında yapılan suya doygunluk analizine göre 100 gr. toprak için 90 ml. su harcanmış ve bünye ile ilişkilendirilince killi bünye sınıfına girdiği görülmüştür.

2-Toplam tuz (EC):

Birecik topraklarında bulunan toplam tuz EC: 0.64 dS/m olarak tespit edilmiştir. Tuzluluk oranı, EC: 0-2 dS/m arasında olduğundan tuzsuz sınıfında yer almaktadır.

3-Suya doymuş toprak pH:

Birecik topraklarında; toprak reaksiyonu (pH) 7.73 olarak tespit edilmiş olup, çok hafif alkali özellik göstermektedir.

4- Kireç miktarı (%):

Birecik topraklarında kireç miktarı % 19 olarak tespit edilmiş olup, fazla kireçli toprak sınıfında yer almaktadır.

5- Organik madde miktarı (%):

Birecik topraklarında organik madde miktarı % 1.60 olarak tespit edilmiş olup, orta düzeyde organik madde özelliği göstermektedir.

6- Fosfor ve Potasyum miktarı (mg/kg):

Birecik topraklarında mg/kg cinsinden; kullanılabilir P₂O₅ (16.83 mg/kg)'un yeterli miktarda olduğu tespit edilmiştir; yine mg/kg cinsinden K₂O içeriği 230 olarak tespit edilmiş ve ülke topraklarında ender görülen yeterli potasyum gurubu içerisinde yer almaktadır.

7- Bazı mikro elementler:

Alınabilir demir (Fe), bakır (Cu), çinko (Zn), mangan (Mn) Birecik topraklarında ppm cinsinden demir içeriği, 8.95 olarak tespit edilmiş ve yeterli sınıftadır. Bakır: ppm cinsinden bakır içeriği, 1.59 olarak tespit edilmiş ve yeterli sınıftadır. Çinko: ppm cinsinden içeriği 0.33 olarak tespit edilmiştir. Mangan: ppm cinsinden içeriği, 1.82 olarak tespit edilmiştir.

Sulama suyunun özelliği;

Bitki yetiştiriciliğinde kullanılan sulama suyunun pH'sı (7.83) çok hafif alkali ve tuz oranı biraz yüksek (0.938 dS/m) olduğundan, suyun kalitesi 2. sınıftır.

İklim Özellikleri:

Birecik İlçesinin enlemi 37,2, boylamı 37,58 yüksekliği ise 350 metredir.

İklim parametreleri ve son 41 yıllık (1970-2011) ortalama değerleri aşağıda görülmektedir.

1- a-Ortalama basınç (hPa): 970.4

b-Maksimum basınç (hPa): 991.6

c-Minimum basınç (hPa): 947

2- Patlıcan üretiminin yapıldığı bölgenin Nisan, Mayıs, Haziran, Temmuz, Ağustos, Eylül aylarına ait sıcaklık değerleri:

a-07 Lokal Ortalama Sıcaklık (°C): 18.6

b-14 Lokal Ortalama Sıcaklık (°C): 33.1

c-21 Lokal Ortalama Sıcaklık (°C): 25.1

3-Nem ortalamaları:

a-07 Lokal Ortalama Maksimum Nispi nem (%): 76.8

b-14 Lokal Ortalama Minimum Nispi nem (%): 37.2

c-21 Lokal Ortalama Nispi nem (%): 57.2

d-Ortalama buhar basıncı hPa: 11.7

4-Patlıcan üretim sezonunda altı aylık kapalı gün sayısı, ortalama 1 gün olarak saptanmıştır.

5-41 yıllık yağış ortalaması 355.4 mm, olarak tespit edilmiştir.

6-Patlıcan üretiminde optimal toprak derinliği olan 20 cm toprak sıcaklığı ortalaması, üretim sezonu olan aylara ait veriler şu şekilde oluşmuştur:

Nisan 17.8°C, Mayıs 24.2°C, Haziran 30.2°C, Temmuz 33.7°C, Ağustos 33.6°C, Eylül 29.4°C.

7-Ortalama global güneşlenme şiddeti yıllık ortalaması (cal+cm²) 372,5 olarak belirlenmiştir.

Patlıcan üretiminde tarla hazırlığı:

İlkbaharda fide dikimi yapılacak alan, sonbahar dönemi sonunda, tarladan ürün kalktıktan sonra, ilk sürüm olarak, 25-30 cm derinlikte sürülmektedir. Daha sonra, yaklaşık dekara 3-5 ton yanmış çiftlik gübresi toprağa karıştırılmaktadır. İlkbaharda, Nisan ayının ilk haftasında fide dikiminden önce, dikim yapılacak alan, 15-20 cm derinlikte ikinci sürüm yapılırken tarlaya 150 Kg DAP taban gübresi verilerek toprağa karıştırılmaktadır.

Üretim Metodu:

Fide yetiştiriciliği:

Patlıcan tohumları, sobayla ısıtılan alçak tünel altında hazırlanan fide yetiştirme yerlerine; m² ye 3-5 gram gelecek şekilde serpmeye olarak Ocak ve Şubat aylarında ekilmektedir. Ekimden sonra, dikim zamanı olan 4-5 yapraklı döneme kadar, fidelikte sulama, çapalama, gübreleme ve gerektiğinde ilaçlama yapılarak fidelerin yetiştiriciliği yapılmaktadır.

Fidelerin tarlaya dikimi ve bitkilerin yetiştiriciliği:

Fidelikte gelişen ve dikim aşamasına gelen fideler, fidelikten sökülerek, Nisan veya Mayıs ayının ilk haftalarında hazırlanan tarlaya, sıra üzeri 40-50 cm ve sıra arası 80 cm mesafelerde dikilmektedir. Bitkiler 20 cm ya da 6-8 yapraklı olduğunda, ilk çapa uygulanmaktadır. Sulama dikimden sonra düzenli bir şekilde haftada bir olarak karıklar arasında salma sulama şeklinde yapılmaktadır. Üst gübreleme birinci sulama ile başlamakta olup mikro element değerlerine göre gübre uygulaması yapılmaktadır. Ürünün ilk hasadı 25 Temmuzda başlamakta, iklim ve ürünün durumuna göre 7-10 günde bir hasat yapılmaktadır. Bitkilerde patlıcan meyvelerinin hasadı iklim koşullarının uygun olması nedeniyle, Ekim ayının sonuna kadar devam etmektedir. Toplamda; dekardan 4-6 ton ürün alınmaktadır. Hastalık ve zararlılar için Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının zirai ilaç uygulama teknik talimatları doğrultusunda teknik eleman denetiminde en asgari düzeyde uygulama yapılmaktadır.

Denetleme:

Birecik Patlıcanı ile yapılacak üretimlerin uygunluk kontrolleri Birecik Belediye Başkanlığı koordinasyonunda patlıcan konusunda uzman en az üç kişiden oluşan bir komisyon tarafından yapılacaktır. Komisyon denetimlerini ihtiyaç duyduğu zamanlarda ve/veya şikâyet halinde her zaman yapar.

Denetleme Komisyonu:

Birecik Belediye Başkanlığının koordinatörlüğünde; Birecik Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğünden bir uzman, Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesinden bir uzman, İlçe Sağlık Grup Başkanlığından bir uzman, Birecik Ziraat Odasından bir uzman, Birecik Hal Komisyonunda bulunan bir uzman ile üreticilerden iki uzmanın katılımıyla üst kurul oluşturulur.

Komisyonun Toplanma ve Denetleme Şartları:

Komisyon, her yıl hasat döneminde bir defa toplanır ve Coğrafi İşarete konu bölgelerden bilimsel yöntemler ile numune toplayarak test ve gözlemlerini rapor haline getirir. Komisyonun toplanması için Birecik Belediye Başkanlığı denetleme komisyonunca uzman vermeyi taahhüt eden kuruluşlara en az bir hafta önceden resmi yazıyla çağrı yapar.

Komisyonun Acil Toplanması:

“Birecik Patlıcanı” Coğrafi işaret kriterlerine uymayan ürünlerde Birecik Patlıcanı ibaresi olması ve bunun şikayet ile ilgili birimlere bildirilmesi halinde Birecik Belediye Başkanlığı Denetleme Komisyonuna uzman vermeyi taahhüt eden kuruluşlara “Acil” başlıklı yazı gönderilerek Denetleme Komisyonunun acil olarak toplanması sağlanır. Denetleme sonuçları komisyon tarafından rapor haline getirilerek Birecik Belediye Başkanlığına bildirilir ve sonraki işlemler de bu komisyon tarafından yürütülür.

Denetim Kriteri:

- a) Fidelerin tarlaya dikiminde üretim metodunda belirtilen sıra üzeri ve sıra arası mesafelere göre dikim yapılması sağlanacaktır.
- b) Birecik Patlıcanının saflığının devamı için üretim alanı içinde sadece Birecik Patlıcanı tohumu, fidesi veya bitkisinin yetiştirilmesi sağlanacaktır.
- c) Ürünün bitkisel özellikleri yukarıda açıklanan bilgiler kapsamında kontrolleri yapılacaktır.
- d) Meyve vermiş ürünün fiziksel özellikleri yukarıda açıklanan bilgiler kapsamında kontrolleri yapılacaktır.
- e) Gübre kullanımının takibi yapılacaktır.

Komisyon bu kriterler ile birlikte hangi yöntemin kullanılacağını kendisi belirler.