

COĞRAFİ İŞARET BAŞVURUSU

Tahakkuk Numarası	3245760	Başvuru Numarası	C2024/000334
Evrak Numarası	2024-GE-802918	Evrak Tarihi	25.11.2024 14:52:37
Coğrafi İşaret Adı	BİLECİK CENNET HURMASI	Coğrafi İşaretin Türü	Mahreç İşareti
Ürün Grubu	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Ürün	hurma
Başvurunun Menşei	Yerli Başvuru		
Kullanım Biçimi	Bilecik Cennet Hurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bilecik Cennet Hurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülebilecek bir şekilde bulundurulur.		

COĞRAFİ SINIR BİLGİLERİ

Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	BOZÜ***
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	GÖLP*****
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	MERK**
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	OSMA****
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	PAZA*****
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	SÖĞÜ*
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	YENİ*****
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	İNHI***

Coğrafi Sınır Ayrıntıları Bilecik ili

ÜRÜNÜN TANIMI VE AYIRT EDİCİ ÖZELLİKLERİ

Bilecik Cennet Hurması (Diospyros kaki), Bilecik ilinin özgün ekolojik koşullarında yetiştirilen, yüksek şeker oranı (%15-20 arasında değişen) ve düşük çekirdek miktarı (genellikle meyve başına 0-2 çekirdek) ile dikkat çeken, tatlılık ve aromatik özellikleriyle ön plana çıkan bir meyvedir. Olgunlaştığında parlak turuncu veya kırmızı renge ulaşan bu ürün, yumuşak dokusu ve doğal tatlılığıyla hem taze tüketim hem de kurutma, pekmez ve diğer işlenmiş ürünlerde tercih edilmektedir. Hachiya, Fuyu ve Roja Brillante çeşitleriyle üretilen Bilecik Cennet Hurması, bölgenin iklim ve toprak yapısından kaynaklanan nitelikleriyle kendine özgü bir kalite profiline sahiptir. Geleneksel yöntemlerle işlenerek katma değeri artırılan bu meyve, hem yerel ekonomiye önemli katkılar sağlamakta hem de coğrafi işaret potansiyeli taşıyan değerli bir tarımsal üründür.

Bilecik Cennet Hurması (Diospyros kaki), Bilecik'in uygun iklim ve coğrafi yapısı sayesinde kendine özgü tat ve kalite özellikleri kazanır. Bölgenin ılıman iklimi ve deniz seviyesinden 300-500 metre yükseklikteki üretim alanlarında yaz aylarında yaşanan 30-35°C arasında seyreden sıcaklıklar, meyvede fotosentez etkinliğini artırarak şeker birikimini destekler. Bu sıcak günlerin ardından gelen sonbahardaki 20-25°C'lik serin gündüz sıcaklıkları ve 10-15°C arasındaki gece sıcaklık farkı, hurma meyvesinin tat ve aroma bileşiklerinin yoğunlaşmasına katkı sağlar. Gece-gündüz sıcaklık farkı, meyve dokusunda şekerlerin daha homojen dağılmasına ve daha yoğun aromatik bileşiklerin oluşmasına neden olur. Bu koşullar, meyvenin %15-20 arasında değişen yüksek şeker oranına ve doğal aromatik yapısına ulaşmasını mümkün kılar. Ayrıca, serin sonbahar koşulları, meyvenin yavaş olgunlaşmasını sağlayarak hem tat bileşiklerinin dengelenmesini hem de aromatik profilin daha belirgin hale gelmesini sağlar.

Coğrafi yapı açısından, Bilecik'in alüvyal toprak yapısı ve iyi drenajlı arazileri, cennet hurmasının kök sistemi için uygun bir yetiştirme ortamı sağlar. Bu özellik, bitkinin stres faktörlerine karşı direncini artırır ve çekirdek oluşumunun sınırlı kalmasına katkıda bulunur (meyve başına ortalama 0-2 çekirdek).

İklim koşulları ve coğrafi yapı arasındaki uyum, ürünün hasat döneminde (genellikle ekim sonu-kasım) olgunlaşmasını dengeli bir şekilde tamamlamasına olanak tanır. Özellikle, yaz aylarındaki sıcaklık stresinin düşük, sonbahar yağışlarının düzenli olması, meyvenin çatlama riskini azaltırken raf ömrünü ve görsel kalitesini artırır. Bu koşullar, Bilecik Cennet Hurması'nı hem sofralık tüketimde hem de işlenmiş ürünlerde (kurutulmuş meyve, pekmez) tercih edilen bir ürün haline getirmekte, aynı zamanda coğrafi işaret potansiyeli ile ekonomik ve kültürel değerini artırmaktadır.

Bilecik Cennet Hurması (Diospyros kaki), bölgenin coğrafi ve iklimsel özelliklerinin sağladığı eşsiz avantajlarla karakterize edilen bir tarımsal üründür. Yüksek şeker oranı (%15-20) ve düşük çekirdek miktarı (meyve başına 0-2 çekirdek), ürünün tat ve doku profilini benzersiz kılarak hem taze tüketim hem de işlenmiş ürünlerde tercih edilmesini sağlar. Olgunlaştığında parlak turuncu veya kırmızı renge ulaşan ve pürüzsüz bir kabuk yapısına sahip olan meyve, yumuşak ve kremamsı dokusu ile dikkat çeker. Bölgenin ılıman iklimi, sıcak yaz günleri ve serin sonbahar aylarının birleşimi, meyvenin tatlılık ve aromatik yoğunluğunu artırırken, alüvyal toprak yapısı ve iyi drenajlı araziler kök gelişimini destekler. Bu özellikler, Bilecik Cennet Hurması'nın kurutma, pekmez ve diğer işlenmiş ürünlere yüksek uyum sağlamasını mümkün kılar. Ayrıca, geleneksel işleme yöntemleri (kekikli su ile kurutma ve meşe külü kullanımı) ürünün katma değerini artırarak hem ticari hem de kültürel açıdan önemini pekiştirir. Coğrafi ve iklimsel özelliklerin ürün üzerindeki belirgin etkisi, Bilecik Cennet Hurması'nın yerel ekonomiye katkı sağlayan, coğrafi işaret potansiyeline sahip bir ürün olmasını sağlamaktadır.

Bilecik Cennet Hurması'nın erken olgunlaşma özelliği, hem çevresel faktörlerden kaynaklanan risklerin azaltılmasında hem de ürün kalitesinin korunmasında önemli bir rol oynar. Geç donların genellikle Nisan sonu ve Mayıs başında etkili olduğu Bilecik'te, çiçeklenme ve meyve bağlama döneminde yaşanabilecek düşük sıcaklıklar, dışı meyve gözlerinde ciddi zararlara yol açabilir. Ancak, Bilecik Cennet Hurması'nın erken olgunlaşma dönemine sahip çeşitleri, bu riskli dönemlerden daha erken gelişerek zarar görme olasılığını minimuma indirir. Bu durum, geç donların ağaç üzerindeki doğrudan etkisini azaltırken, meyve bağlama oranını artırır ve toplam verimi olumlu yönde etkiler. Ayrıca, erken olgunlaşan meyveler, Eylül ve Ekim aylarında hasat edildiği için, olgunlaşma sürecinde karşılaşılabilecek sıcaklık dalgalanmalarından

ve aşırı nem koşullarından daha az etkilenir. Bu, meyvenin kabuk çatlaması gibi kalite kayıplarının önlenmesine katkı sağlar. Sonuç olarak, Bilecik Cennet Hurması'nın erken olgunlaşma özelliği, hem çevresel riskleri azaltan hem de ürün kalitesini ve ekonomik değerini artıran bir avantaj olarak karşımıza çıkar.

Tablo 1: Bilecik Cennet Hurmasının Özellikleri

Kategoriler Özellikler

Fenolojik Özellikler
Dinlenme Dönemi: Kasım sonu-Aralık başı başlar, Ocak-Şubat dinlenme evresidir.
Göz Uyanması: Nisan sonu-Mayıs başı, sıcaklık 10°C'yi geçtiğinde gerçekleşir.
Çiçeklenme: Mayıs ortasında başlar, 3 hafta sürer, 0°C'nin altındaki sıcaklık zarar verebilir.
Meyve Bağlama: Mayıs sonu-Haziran başı, aşırı sıcaklık dalgalanmaları meyve dökümüne neden olabilir.
Olgunlaşma: Eylül-Ekim (erken çeşitler), tam olgunluk Ekim sonu-Kasım.
Yaprak Dökümü: Kasım sonu, kış budaması bu dönemde yapılır.
Pomolojik Özellikler
Meyve Şekli ve Boyutu: Yuvarlak, hafif basık, 200-300 gram ağırlık.
Renk: Parlak turuncu veya kırmızı kabuk, iç kısmı sarı-turuncu.
Çekirdek Sayısı: 0-2 çekirdek.
Doku: Olgunlaşmamışken sert ve buruk, olgunlaşınca yumuşak ve sulu.
Tat ve Şeker Oranı: %15-20 şeker oranı, doğal tatlı ve aromatik.
Kabuk Özellikleri: İnce, pürüzsüz; güneş yanığı görülebilir.
Raf Ömrü: Taze: 1-2 hafta; Kurutulmuş: 6 ay ve üzeri.
Kimyasal Özellikler pH Değeri: 4.5-5.0 (hafif asidik).
Lif Oranı: %2,5-3,6.
Polifenol İçeriği: 100 g taze meyvede 65-120 mg GAE.
Meyve Çeşitleri Hachiya: Konik şekilli, yoğun tatlı.
Fuyu: Sert dokulu, elma gibi tüketilebilir.
Roja Brillante: Büyük, parlak turuncu, sofralık, uzun raf ömrü.

Kategoriler	Özellikler
Fenolojik Özellikler	Dinlenme Dönemi: Kasım sonu-Aralık başı başlar, Ocak-Şubat dinlenme evresidir.
	Göz Uyanması: Nisan sonu-Mayıs başı, sıcaklık 10°C'yi geçtiğinde gerçekleşir.
	Çiçeklenme: Mayıs ortasında başlar, 3 hafta sürer, 0°C'nin altındaki sıcaklık zarar verebilir.
	Meyve Bağlama: Mayıs sonu-Haziran başı, aşırı sıcaklık dalgalanmaları meyve dökümüne neden olabilir.
	Olgunlaşma: Eylül-Ekim (erken çeşitler), tam olgunluk Ekim sonu-Kasım.
	Yaprak Dökümü: Kasım sonu, kış budaması bu dönemde yapılır.
Pomolojik Özellikler	Meyve Şekli ve Boyutu: Yuvarlak, hafif basık, 200-300 gram ağırlık.
	Renk: Parlak turuncu veya kırmızı kabuk, iç kısmı sarı-turuncu.
	Çekirdek Sayısı: 0-2 çekirdek.
	Doku: Olgunlaşmamışken sert ve buruk, olgunlaşınca yumuşak ve sulu.
	Tat ve Şeker Oranı: %15-20 şeker oranı, doğal tatlı ve aromatik.
	Kabuk Özellikleri: İnce, pürüzsüz; güneş yanığı görülebilir.
Kimyasal Özellikler	pH Değeri: 4.5-5.0 (hafif asidik).
	Lif Oranı: %2,5-3,6.
	Polifenol İçeriği: 100 g taze meyvede 65-120 mg GAE.
Meyve Çeşitleri	Hachiya: Konik şekilli, yoğun tatlı.
	Fuyu: Sert dokulu, elma gibi tüketilebilir.
	Roja Brillante: Büyük, parlak turuncu, sofralık, uzun raf ömrü.

Bilecik Cennet Hurmasının Diğer Bölgelerde Yetişen Cennet Hurmasından Farkları:

1. Fenolojik Özellikler Bakımından

Erken Göz Uyanması: Bilecik Cennet Hurmasında, Nisan sonu-Mayıs başında göz uyanması başlar. Ilıman iklim, bu süreci destekler. Diğer Bölgelerde Akdeniz ve Ege gibi sıcak bölgelerde göz uyanması daha erken (Mart sonu) başlar. Bu, geç don riskini artırır.

Çiçeklenme Süresi: Bilecik Cennet Hurmasında, Çiçeklenme Mayıs ortasında başlar ve 3 hafta sürer. Ilıman sıcaklıklar, çiçeklenmenin dengeli olmasını sağlar. Diğer Bölgelerde Daha sıcak bölgelerde çiçeklenme süresi kısaldı ve ani sıcaklık artışları meyve bağlama sorunlarına yol açmaktadır.

Olgunlaşma Dönemi: Bilecik Cennet Hurmasında, Eylül-Ekim aylarında başlar, tam olgunluk Kasım'da tamamlanır. Gece-gündüz sıcaklık farkları, tat ve aroma gelişimini artırır. Diğer Bölgelerde Sıcak bölgelerde olgunlaşma daha erken (Ağustos sonu) gerçekleşir ancak tat ve aroma daha düşük gerçekleşir.

2. Pomolojik Özellikler Bakımından

Şeker Oranı: Bilecik Cennet Hurmasında, %15-20 arasında değişen doğal şeker oranı, aromatik bir tat sağlar. Diğer Bölgelerde şeker oranı genelde %12-15 seviyesindedir. Daha sıcak iklimlerde tat daha az yoğunudur.

Çekirdek Sayısı: Bilecik Cennet Hurmasında, Genellikle meyve başına 0-2 çekirdek bulunur. Diğer Bölgelerde Çekirdek sayısı daha yüksektir. (örneğin, Akdeniz bölgesinde 2-4 çekirdek).

Meyve Renk ve Doku: Bilecik Cennet Hurmasında, Parlak turuncu ya da kırmızı kabuk rengi, yumuşak ve kremamsı doku. Diğer Bölgelerde Daha erken olgunlaşan meyvelerde renk daha açık, doku sert kalır.

Raf Ömrü: Bilecik Cennet Hurmasında, Taze meyve 1-2 hafta dayanır; kurutulmuş ürünler en az 1 yıl saklanabilir. Diğer Bölgelerde Sıcak bölgelerde taze ürünlerin raf ömrü nem nedeniyle daha kısadır.

3. Kimyasal Özellikler:

Lif Oranı: Bilecik Cennet Hurmasında, %2,5-3,6 arasında değişir ve sindirim sağlığı için idealdir. Diğer Bölgeler: Lif oranı genellikle %2,0-2,5 seviyesindedir. Antioksidan içeriği: Bilecik Cennet Hurmasında Polifenol içeriği yüksek (65-120 mg GAE/100 g), bu da meyveye daha iyi bir sağlık profili kazandırır. Diğer Bölgelerde Daha sıcak iklimlerde polifenol içeriği düşüktür. (50-80 mg GAE/100 g).

4. Coğrafi ve İklimsel Avantajlar:

Gece-Gündüz Sıcaklık Farkı: Bilecik: Gece ve gündüz arasındaki sıcaklık farkı, tat ve aroma oluşumunu destekler. Diğer Bölgelerde: Akdeniz ve Ege bölgelerinde sıcaklık farkı daha düşüktür, bu da meyvenin lezzetini belirli seviyede tutar. Aroma gelişimi düşüktür.

5. Meyve Çeşitleri:

Hachiya: Bilecik ilinde: Daha büyük, yoğun tatlı ve kremamsı yapı gösterir. Diğer Bölgelerde: Daha küçük boyutludur.

Fuyu: Bilecik ilinde: Sert dokulu, elma gibi tüketilebilir, ancak tatlılık korunur. Diğer Bölgelerde Daha yumuşak ve daha az dayanıklıdır.

Roja Brillante: Bilecik ilinde Parlak turuncu, sofralık çeşitlerde meyve görünümü ve tekstürü daha belirgindir. Diğer Bölgelerde Daha sıcak bölgelerde yetişenler renk ve doku bakımından daha az dayanıklı ve tekstürü daha serttir.

ÜRETİM METODU

1. Toprak Hazırlığı ve Analiz

Bilecik Cennet Hurması yetiştiriciliğinde, toprağın uygun şekilde hazırlanması, sağlıklı bitki gelişimi ve yüksek verim elde etmek için ilk ve en önemli adımdır. Bu bitki, iyi drene edilmiş, organik madde bakımından zengin ve hafif asidik (pH 5.5-7.0) toprakları tercih eder. Dikimden önce toprağın kimyasal ve fiziksel özellikleri detaylı şekilde analiz edilmeli, pH değerinin yanı sıra azot, fosfor ve potasyum gibi temel besin maddelerinin durumu belirlenmelidir. Analiz sonuçlarına göre, eksik minerallerin giderilmesi için uygun bir gübreleme planı hazırlanır.

Toprağın yapısını iyileştirmek amacıyla kompost, yanmış hayvansal gübre veya solucan gübresi gibi organik materyaller toprakla karıştırılır. Bu işlem, toprağın su tutma kapasitesini artırır, kök gelişimini destekler ve mikroorganizma faaliyetlerini teşvik eder. Ayrıca, organik maddeler toprak yapısını iyileştirerek hava alabilirliğini artırır.

Toprak hazırlığının son aşamasında, toprak 30-40 cm derinliğinde sürülerek köklerin kolayca yayılabileceği bir ortam oluşturulur. Derin sürüm işlemi, toprağın yabancı otlardan arındırılmasını ve havalandırılmasını sağlar. Bu uygulamalar, Bilecik Cennet Hurması fidanlarının sağlıklı bir başlangıç yapmasını ve uzun vadede yüksek verimlilik göstermesini temin eder.

2. Fidan Seçimi ve Dikim

Bilecik Cennet Hurması yetiştiriciliğinde doğru fidan seçimi ve uygun dikim teknikleri, ürün kalitesi ve verimliliği doğrudan etkiler. Bölgenin iklimine uyum sağlayan, hastalıklara dirençli ve yüksek verim potansiyeline sahip anaç türlerden fidan seçimi yapılmalıdır. Dikim işlemi, bitkilerin toprakla uyum sağlaması ve kök gelişiminin hızlanması için en uygun dönem olan sonbahar veya erken ilkbahar aylarında gerçekleştirilmelidir. Fidanlar, kök boğazı toprağın hemen üzerinde kalacak şekilde dikkatle kök çürümesi riski azaltılır ve bitkinin sağlam bir şekilde tutunması sağlanır.

Her fidan arasında 4-6 metre mesafe bırakılması, ağaçların sağlıklı bir şekilde büyümesi için kritik öneme sahiptir. Bu mesafe, dallar arasında iyi bir hava sirkülasyonu sağlayarak hastalıkların yayılmasını önler ve meyve kalitesini artırır. Dikimden hemen sonra, fidanların köklerinin toprakla hızlı bir şekilde uyum sağlaması için can suyu verilmelidir. Bu işlem, toprağın köklere sıkıca temas etmesini sağlayarak kök gelişimini destekler. Doğru fidan seçimi, uygun dikim mesafesi ve başlangıç bakımı, Bilecik Cennet Hurması ağaçlarının uzun ömürlü ve yüksek verimli olmasını garanti eder.

3. Sulama

Bilecik Cennet Hurması ağaçlarında düzenli sulama, yüksek verim ve kaliteli meyve üretimi için temel gerekliliklerden biridir. Düzenli sulama, özellikle yaz aylarında artan su ihtiyacını karşılamak için dikkatle planlanmalıdır. Damla sulama yöntemi, suyun doğrudan kök bölgesine iletilmesiyle etkili bir çözüm sunar. Bu yöntem, su tasarrufu sağlarken köklerin yeterli besin almasına yardımcı olur ve toprak yüzeyinde su birikmesini engelleyerek kök çürümesi ve hastalık risklerini azaltır. Çiçeklenme döneminde, bitkinin su ihtiyacı önemli ölçüde artar. Bu dönemde düzenli sulama yapılmalı, ancak toprağın suyla aşırı doymun hale gelmesi önlenmelidir. Aşırı sulama, meyve kalitesini düşürebileceği gibi bitkinin büyümesini de olumsuz etkileyebilir. Sulama programı, toprağın nem durumu, hava koşulları ve bitkinin gelişim aşaması dikkate alınarak uyarlanmalı ve meyve tutumundan hasat dönemine kadar dikkatle yönetilmelidir.

4. Gübreleme

Bilecik Cennet Hurması ağaçlarında sağlıklı gelişim ve kaliteli meyve üretimi için gübreleme hayati bir rol oynar. Besin eksiklikleri, bitkinin büyümesini, meyve tutumunu ve verimini olumsuz etkiler. Organik gübreler, ilkbahar başında topraktaki temel besin maddelerini artırmak için uygulanır. Azot, fosfor ve potasyum içeren yanmış hayvan gübresi veya kompost gibi organik materyaller, bitkinin çiçeklenme ve meyve tutumunu desteklerken, toprağın uzun vadeli verimliliğini korur. Mikro element takviyeleri ise, çinko, magnezyum ve demir gibi bitki sağlığı ve meyve kalitesi için kritik öneme sahiptir. Bu elementlerin eksikliği durumunda yapraklarda sararma veya meyve gelişiminde bozulmalar görülebilir; eksiklikler yaprak gübresi veya sulama yoluyla giderilebilir. Dönemsel gübreleme programları ise, bitkinin gelişim dönemine göre planlanmalıdır. Çiçeklenme öncesinde azot ağırlıklı gübreleme, vegetatif büyümeyi hızlandırırken, meyve oluşumu sırasında potasyum ağırlıklı gübreler kullanılır. Potasyum, meyvenin tat, renk ve dayanıklılığını artırır. Tüm gübreleme uygulamaları, toprak analizi sonuçlarına dayanarak düzenlenmelidir ve bu şekilde Bilecik Cennet Hurması ağaçlarından yüksek verim ve kaliteli meyve elde edilebilir.

5. Budama ve Şekil Verme

Bilecik Cennet Hurması ağaçlarında budama işlemi, sağlıklı gelişim ve düzenli meyve verimi için kritik bir uygulamadır. Dalların doğru şekilde yönlendirilmesi ve gereksiz büyümelerin temizlenmesi, ağacın enerjisini daha verimli kullanmasını sağlar. Kış budaması, ağaçlar dinlenme dönemindeyken yapılır ve zayıf, hastalıklı, verimsiz dalların kesilmesiyle ağacın enerjisinin güçlü dallara yönlendirilmesini sağlar. Bu işlem, yeni sezonda daha yüksek verim için temel oluşturur. Yaz budaması ise, aşırı yapraklanmayı önlemek, güneş ışığının meyvelere daha iyi ulaşmasını sağlamak ve hava sirkülasyonunu artırarak hastalık riskini azaltmak amacıyla yapılır. Gereksiz sürgünlerin temizlenmesi, meyve yoğunluğunu artırır. Şekil budaması, genç Bilecik Cennet Hurması fidanlarında uygulanır ve ağacın ilerleyen yıllarda dengeli bir yapıya sahip olmasını sağlar. Ana dallar seçilerek diğer dallar temizlenir, böylece ağacın güneş ışığını daha etkili kullanması ve meyvelerin eşit olgunlaşması mümkün hale gelir. Dengeli bir taç yapısı, hem meyve verimini artırır hem de hasadı kolaylaştırır.

6. Hastalık ve Zararlı Mücadelesi

Bilecik Cennet Hurması yetiştiriciliğinde hastalıklara karşı koruma sağlamak için Kaliforniya bulamacı ve sönmüş kireç uygulaması etkili yöntemlerdir. Kaliforniya bulamacı, mantar ve bakteriyel hastalıklara karşı uzun süreli koruma sağlayan bir çözüldür. Bakır sülfat (göztaşı) ve sönmüş kirecin kaynatılarak hazırlanmasıyla elde edilir ve yaprak yüzeyine tutunma gücünü artırır. Bu sayede antraknoz ve külleme gibi hastalıklar etkin şekilde önlenir. Sönmüş kireç ise pH artırıcı etkisiyle mantar sporlarının yayılmasını engeller ve bitki yüzeyinde koruyucu bir tabaka oluşturur. Doğal ve çevre dostu bu uygulamalar, Bilecik Cennet Hurması ağaçlarının sağlıklı kalmasını sağlayarak kaliteli ve bol verim elde edilmesine katkıda bulunur.

7. Meyve Hasadı

Cennet hurması meyveleri, sonbaharda olgunlaşma dönemine girer ve bu dönemde hasat işlemi gerçekleştirilir. Doğru zamanda yapılan hasat, meyvelerin lezzet ve dayanıklılığını en üst seviyeye taşır.

Olgunlaşma Takibi: Hasat zamanı, meyvelerin dış kabuğunun parlak turuncu bir renk alması ve hafifçe yumuşamasıyla belirlenir. Meyvelerin aşırı yumuşamasını beklemek, taşınma ve depolama sırasında hasar görme riskini artırabilir. Bu nedenle, ideal olgunluk seviyesi dikkatle takip edilmelidir.

Elle Hasat: Cennet hurmaları elle toplanır ve hasat sırasında kabuklarının zarar görmemesine özen gösterilir. Meyveler, saplarıyla birlikte kesilerek alınır. Bu yöntem, meyvelerin raf ömrünü uzatarak tazeliğini daha uzun süre korumasını sağlar. Elle yapılan hasat, meyvelerin ezilmesini veya zedelenmesini önlediği için tercih edilir.

Sınıflandırma:

Hasat edilen meyveler, boyut, renk ve kaliteye göre sınıflandırılır. Büyük ve kusursuz meyveler pazara sunulurken, küçük, şekilsiz veya hafif hasarlı meyveler meyve suyu, reçel veya kuru meyve gibi işlenmiş ürünlerde değerlendirilir. Bu süreç, ürünün ekonomik değerini artırır.

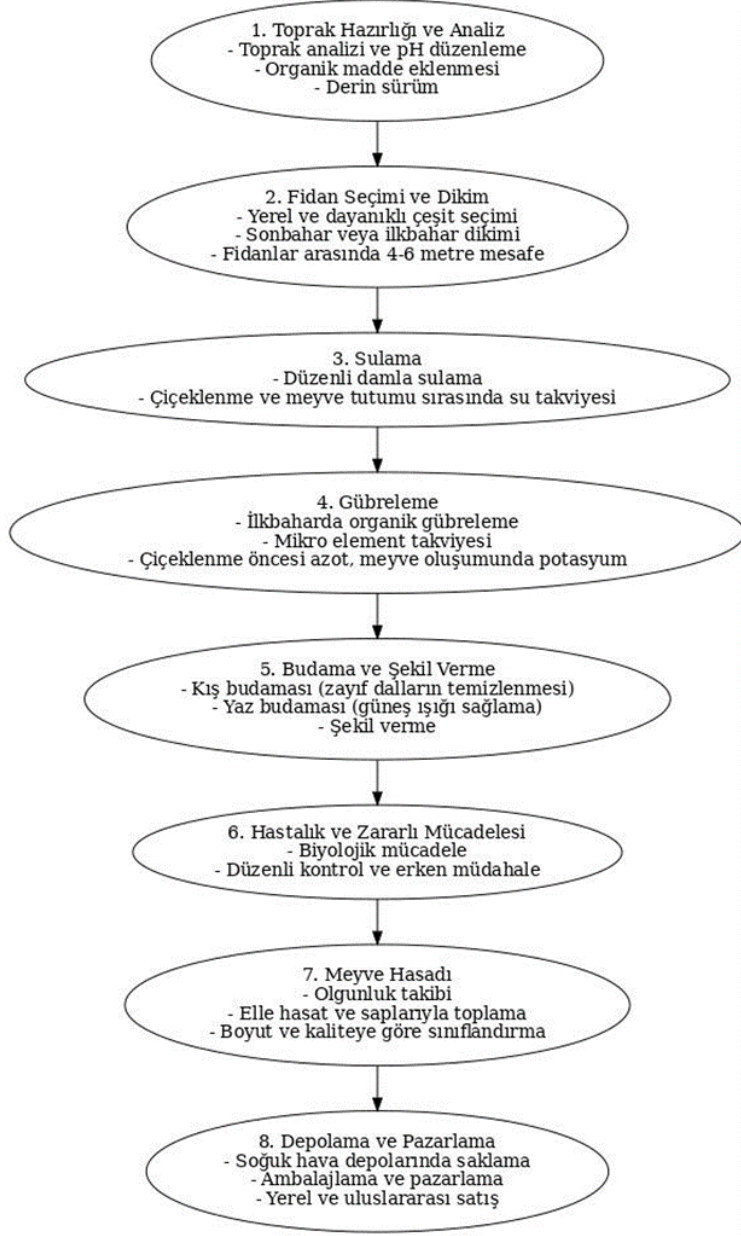
8. Depolama

Bilecik Cennet Hurması'nın depolama koşulları, meyvenin tazeliğini ve kalitesini korumak açısından oldukça önemlidir. Taze hurma, 0°C ile +4°C arasındaki sıcaklıklarda ve %85-90 nem oranında muhafaza edilmelidir. Bu sıcaklık aralığı, meyvenin olgunlaşma hızını yavaşlatarak raf ömrünü uzatırken, nem oranının

korunması meyvenin yüzeyinin buruşmasını ve pazar değerinin düşmesini engeller. Ancak 0°C'nin altındaki sıcaklıklar, meyve dokusuna zarar verebileceğinden depolama sırasında dikkat edilmesi gerekir. Modifiye atmosferli ambalajlama gibi ileri teknikler kullanıldığında taze hurmanın raf ömrü 30 güne kadar uzatılabilirken, geleneksel yöntemlerde bu süre 1-2 hafta ile sınırlıdır. Kurutulmuş hurma ise 5°C ile 15°C arasında ve %50-60 nem oranında saklanmalıdır. Daha yüksek sıcaklıklar tat bozukluğuna, yüksek nem ise küflenmeye yol açabileceğinden bu koşullar özenle sağlanmalıdır. Kurutulmuş hurmalar, uygun depolama koşullarında 6-12 ay boyunca dayanıklılığını koruyarak uzun süre saklanabilir.

Paketleme:

Bilecik Cennet Hurması'nın ambalajlanmasında kullanılan bu malzemeler, ürünün fiziksel zarar görmesini engelleyerek tazeliğini ve ticari değerini korumayı hedefler. Taze hurmalar için dayanıklı ve havalandırılabilir kutular, kurutulmuş ürünler için ise nem geçirmez torbalar en sık kullanılan yöntemlerdir. Ambalaj seçimi, meyvenin taşınacağı mesafeye, depolama süresine ve satış amacına bağlı olarak belirlenir.



COĞRAFI İŞARETİN TÜRÜ MAHREÇ İŞARETİ İSE COĞRAFI SINIR İÇERİSİNDE GERÇEKLEŞMESİ GEREKEN ÜRETİM, İŞLEME VE DİĞER İŞLEMLER

Bilecik Cennet Hurması, yetiştirme ve işleme yöntemleri bakımından bölgeye özgü farklılıklar taşımaktadır. Ürünün yetiştirilmesinden kurutulması, pekmez ve diğer ürünlerin elde edilmesi aşamaları, bölgenin coğrafi ve iklimsel özellikleri ile sıkı bir bağ içerisindedir. Bu sebeplerle; Bilecik Cennet Hurması'nın tüm yetiştirme, işleme ve üretim aşamaları, ün bağı bulunan Bilecik ili sınırları içerisinde gerçekleştirilmelidir.

DENETLEME

Denetimler; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası ile Bilecik İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansı (BEBKA) 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 Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Bilecik Cennet Hurması'nın meyve özelliğinin uygunluğu
- Bilecik Cennet hurması üretim metodunun uygunluğu,

- Bilecik Cennet Hurmasının yetiştirildiği coğrafi bölgenin uygunluğu

- Bilecik Cennet hurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.

BAŞVURU SAHİPLERİ

Başvuru Yapan	TC Kimlik/Vergi No	Adı Soyadı/Unvanı	Uyruk
Kamu Kurum ve Kuruluşları / Kamu Kurumu Niteliğindeki Meslek Kuruluşu	8440*****	BİLE*** TİCA*** VE SANA** ODAS*	TÜRK***
E-Posta	Telefon	Sahip Türü	
seda*****	5462*****	Tüzel	

FATURA DÜZENLENECEK BAŞVURU SAHİBİ

Tc Kimlik/Vergi No	Ad Soyad/Unvan	BİLE*** TİCA*** VE SANA** ODAS*
8440*****		

DEKONT BİLGİLERİ

Dekont Numarası	46173602619-3245760

ÜCRET BİLGİLERİ

Hizmet	Miktar	B.Fiyat	Tutar
Coğrafi İşaret Başvuru Ücreti	1	₺320,00	₺320,00
GENEL TOPLAM			₺320,00

2024.3851379 25-11-2024



* Bu evrak Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından oluşturulmuştur.

** Bu talep, Sınai Mülkiyet Kanununun Uygulanmasına Dair Yönetmeliğin 131'inci maddesinin dördüncü fıkrası kapsamında, SEDA YALÇ***** tarafından yapılan e-Devlet girişine istinaden kimlik doğrulaması yapılarak alınmıştır.

*** Başvurunuzla ilgili tebligatlar 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 160'uncü maddesi uyarınca elektronik ortamda yapılacak olup, ayrıca fiziki tebligat yapılmayacaktır. **Hak kaybı yaşamamanız için EPATS uygulamasında yer alan Elektronik Tebligat Sistemine (ETEBS) belirli aralıklarla giriş yapınız.**

**** Evrakin doğruluğunu <https://epats.turkpatent.gov.tr/run/TP/DOGRULA/goruntule?ID=23D1CF864CA354BDE0635A01A8C0D8C2> adresinden veya QR kodu okutarak kontrol edebilirsiniz.