

COĞRAFİ İŞARET BAŞVURUSU

Tahakkuk Numarası	3310357	Başvuru Numarası	C2024/000392
Evrak Numarası	2024-GE-892351	Evrak Tarihi	23.12.2024 14:16:34
Coğrafi İşaret Adı	OSMANELİ AYVASI	Coğrafi İşaretin Türü	Menşei Adı
Ürün Grubu	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Ürün	MEYVE
Başvurunun Menşei	Yerli Başvuru		
Kullanım Biçimi	Osmaneli Ayvası ibaresi ve menşei işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Osmaneli Ayvası ibaresi ve menşei işareti amblemi, işletmede kolayca görülebilecek bir şekilde bulundurulur.		

COĞRAFİ SINIR BİLGİLERİ

Ülke	İl	İlçe
TÜRK**	BİLE***	OSMA****
Coğrafi Sınır Ayrıntıları	BİLECİK İLİ OSMANELİ İLÇESİ	

ÜRÜNÜN TANIMI VE AYIRT EDİCİ ÖZELLİKLERİ

Osmaneli Ayvası, bilimsel adıyla Cydonia oblonga Miller, Türkiye'nin Marmara Bölgesi'nde yer alan Bilecik ilinin Osmaneli ilçesine özgü bir ayva çeşididir. Bölgenin organik madde bakımından zengin alüvyal toprakları ve ılıman iklim özellikleri, Osmaneli Ayvası'nın genetik potansiyelini tam anlamıyla ortaya çıkarır. Bu doğal avantajlar, meyvenin sert dokusunu, dayanıklılığını ve uzun raf ömrünü destekler. Osmaneli Ayvası, hem çiğ tüketim hem de işlenmiş ürünlerde kullanılmaya uygun olup, geleneksel üretim yöntemleri ve yüksek kalite standartlarıyla dikkat çeken bir tarımsal üründür.

Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesi'nde geçen, "Bire buçuk okka gelir sulu ayvası olur ki yeryüzünde benzeri yoktur. Ayva tatlısı, ayva reçeli dahi dünyanın övgüsünü kazanmıştır." ifadeleriyle övdüğü ayva, Osmaneli Ayvası'dır. Bu ifadeler, Osmaneli'nin (o dönemdeki adıyla Lefke'nin) verimli topraklarında yetişen ve kendine has tat, aroma ve dayanıklılık özellikleriyle öne çıkan ayvasını tanımlamaktadır.

Cydonia oblonga Miller, halk arasında "Şeker Gevrek Ayvası" olarak bilinen, tatlı ve aromatik özellikleriyle öne çıkan bir ayva türüdür. Dengeli bir tatlılık ve hafif ekşilik sunan bu ayva, %11-13 Brix şeker oranıyla oldukça lezzetlidir. Meyve eti sert ve dayanıklı olup, çiğ tüketimde gevrekliğiyle dikkat çeker. Oval bir forma sahip olan meyve, tepe kısmı hafif dışa çıkık, göz kısmı ise hafif girintilidir. Olgunlaştığında altın sarısı bir renge ulaşır ve parlak kabuğuyla estetik bir görünüme sahiptir.

Şeker Gevrek Ayvası, çiğ tüketimden reçel, marmelat ve tatlı yapımına kadar geniş bir kullanım alanına sahiptir. Sert yapısı, taşıma ve depolama sırasında meyvenin deformasyona karşı dayanıklılığını artırır. Osmaneli Ayvası tatlı, hafif ekşi, hafif buruk ve ağızda kepek bırakmayan özelliktedir.

Osmaneli bölgesinde gece ile gündüz arasındaki sıcaklık farkının yüksek olması, Osmaneli Ayvası'nın sert dokulu ve aromatik bir yapıya sahip olmasını sağlar. Bu sıcaklık farkı, meyvenin şeker oranını artırarak olgunlaşma sürecinde önemli bir rol oynar. Diğer ayva türleri genellikle düşük sıcaklık farkına sahip bölgelerde yetiştirildiği için aromatik yoğunlukları Osmaneli Ayvası kadar belirgin değildir.

Osmaneli Ayvası, bölgenin sıcak yaz aylarında görülen kuraklık stresine karşı dayanıklıdır. Kuraklıkla mücadelede uygun genetik özellikler taşıyan bu tür, su yönetimi ve nem kontrolüne uyum sağlar. Nemli bölgelerde yetiştirilen ayva türleri daha az dayanıklı olduğu için Osmaneli Ayvası, kurak koşullarda da yüksek verim ve kalite sağlayabilen ender türlerden biridir.

Osmaneli Ayvasının Fenolojik Özellikleri:

Yapraklanma Zamanı: Osmaneli Ayvası ağaçlarının yapraklanma zamanı genellikle Mart sonu ile Nisan başı arasındadır. Bu dönem, ilkbahar sıcaklıklarının 10-12°C'ye ulaştığı zamana denk gelir. Yapraklanma süreci, ağaçların büyüme döngüsünün başlangıcını işaret eder ve meyve oluşumu için kritik bir aşamadır. İklim koşullarına bağlı olarak bu süre hafif değişiklik gösterebilir. Yapraklanma dönemindeki uygun hava koşulları, ağaçların sağlıklı gelişimi ve çiçeklenme için önemlidir.

Çiçeklenme Dönemi: Osmaneli Ayvası ağaçlarının çiçeklenme dönemi, genellikle Nisan ayının 2. ve 3. haftaları arasında gerçekleşir. Çiçek açımı, iklim koşullarına bağlı olarak 10-15 gün arasında sürer. Bu dönemde çiçeklenme yoğunluğu, meyve tutumu ve kaliteyi doğrudan etkiler. Ayva ağaçlarında tozlaşma, böcekler (özellikle arılar) tarafından gerçekleştirilirken, rüzgâr tozlaşmayı destekleyici bir rol oynar. Bu süreç, hem ürün miktarını hem de meyve kalitesini artırmada kritik öneme sahiptir.

Tozlaşma Süresi: Osmaneli Ayvası ağaçlarında tozlaşma süresi, çiçeklenme döneminin hemen ardından başlar ve genellikle 7-10 gün boyunca devam eder. Bu süre, meyve tutumu için kritik bir aşamadır. Böcekler, özellikle arılar, tozlaşmada ana rolü üstlenirken, rüzgâr da tozlaşma sürecine destek olur. Tozlaşmanın etkili bir şekilde gerçekleşmesi, hem ürün verimini hem de meyve kalitesini doğrudan artırır. Bu süreçte uygun hava koşulları, tozlaşma başarısını olumlu yönde etkiler.

Meyve Bağlama Zamanı: Osmaneli Ayvası ağaçlarında meyve bağlama zamanı genellikle Mayıs ayının ilk haftasında gerçekleşir. Meyve bağlama, tam çiçeklenmeden yaklaşık 4-5 hafta sonra başlar. Mayıs ayının sonuna doğru, meyve üzerinde kalan taç yapraklar dökülür ve meyve gelişimi belirginleşir. Bu süreç, meyve tutumu ve büyüme evresinin başlangıcı için önemli bir dönüm noktasıdır. Uygun iklim koşulları ve bakım uygulamaları, bu aşamada meyve tutumunu olumlu yönde etkiler.

Meyve Olgunlaşma Dönemi: Osmaneli Ayvası, genellikle Ekim ayı ortasından Kasım ayı başına kadar olan dönemde olgunlaşır. Bu süreçte, gece ile gündüz arasındaki sıcaklık farkı meyvenin aromatik özelliklerini ve sertliğini artırarak ürün kalitesini yükseltir. Olgunlaşma dönemi, meyvenin altın sarısı rengini alması, karakteristik aromasının yayması ve tam büyüklüğüne ulaşmasıyla belirginleşir. Uygun bakım ve iklim koşulları, bu dönemde yüksek kaliteli ve lezzetli ayvaların elde edilmesine katkı sağlar.

Yaprak Döküm Zamanı: Osmaneli Ayvası ağaçlarının yaprak döküm zamanı, genellikle Aralık ayının 1. ve 2. haftalarında gerçekleşir. Bu dönemde, düşük sıcaklıklar ve azalan gün ışığı, yaprak dökümünü hızlandırır. Yaprakların dökülmesi, ağaçların dinlenme dönemine girmesi için doğal bir süreçtir ve kış hazırlığının bir parçasıdır. Bu evre, ayva ağaçlarının sonraki büyüme dönemine sağlıklı bir başlangıç yapması için önemlidir.

Dormansi Süresi: Osmaneli Ayvası ağaçlarında dormansi süresi, genellikle Kasım sonundan Şubat sonuna kadar olan dönem kapsar. Bu süre boyunca soğuk hava koşulları, meyve tomurcuklarının dinlenmesini sağlar ve ağaçların sağlıklı bir şekilde büyüme sezonuna hazırlanmasına yardımcı olur. Dormansi, ayva ağaçlarının doğal büyüme döngüsünün bir parçasıdır ve bu süreçte ağaçlar, enerji depolayarak çiçeklenme ve meyve verme için gerekli gücü toplar. Soğuklama ihtiyacının karşılanması, tomurcukların uyanışı ve meyve verimi için kritik öneme sahiptir.

Ağaç Özellikleri

Büyüme Habitusu: Osmaneli Ayvası ağaçları dik ve yayvan taç yapısına sahiptir. Bu özellik, ağaçların sağlıklı bir şekilde büyümesini ve meyve verimini destekler.

Ağaçlar, uygun bakım koşullarında 3-4 metre yüksekliğe kadar büyüyebilir.

Kök Sistemi: Ayva ağaçlarının güçlü ve derin bir kök yapısı vardır. Ancak, yoğun kökler de yaygındır. Bu kök sistemi, Osmaneli'nin alüvyal topraklarına uyum sağlamış olup, hem besin hem de su alımını etkin bir şekilde gerçekleştirir.

Dalların Yapısı: Dallar güçlü ve dayanıklıdır. Bu yapı, meyve yükü altında kırılmalara karşı direnci artırır ve uzun süreli verimliliği destekler.

Sürgün Rengi: İlkbahar döneminde sürgünler açık yeşil renkte görülür. Yaz sonuna doğru bu renk kahverengiyeye dönüşür ve ağaç olgunlaştıkça karakteristik bir görünüm kazanır.

Yaprak Şekli: Ayva ağaçlarının yaprakları uzun eliptik şekle sahiptir ve parlak koyu yeşil bir renktedir. Bu özellik, ağacın hem estetik hem de sağlıklı olduğunu gösterir.

Çiçek Yapısı: Ayva çiçekleri, beş taç yapraklı, beyaz ve hafif pembe tonlara sahip estetik bir görünüme sahiptir. Ağaç, yoğun bir çiçeklenme kapasitesine sahiptir ve bu durum meyve verimini olumlu yönde etkiler.

Çiçek Tozlaşması: Osmaneli Ayvası ağaçlarında kendi kendine tozlaşma oranı yüksektir, bu da meyve verimi için dölleyici bir türe ihtiyaç duyulmamasını sağlar. Bu özellik, ayva üretiminde kolaylık ve yüksek verimlilik sunar.

Pomolojik Özellikler

Meyve Şekli: Osmaneli Ayvası, hafif oval bir forma sahiptir. Tepe kısmı hafif dışa çıkık, göz kısmı ise hafif girintilidir. Bu şekil, ayvanın karakteristik görünümünü oluşturur.

Meyve Ağırlığı: Meyveler genellikle 250-450 gram arasında ağırlığa sahiptir. İdeal büyüklükte ve simetrik bir yapıya sahip olan meyveler, hem görsel hem de kalite

açısından tercih edilir.

Kabuk Rengi: Olgunlaşmamış meyveler açık yeşil renkte iken, tam olgunlaşma döneminde parlak sarıya dönüşür. Bu renk geçişi, meyvenin olgunluk seviyesinin önemli bir göstergesidir.

Kabuk Yapısı: Kabuk ince, pürüzsüz ve parlaktır. Bu özellik, meyvenin estetik görünümünü artırırken depolama ve taşıma sırasında da avantaj sağlar.

Meyve Eti Rengi: Meyve eti beyazımsı krem rengindedir. Olgunlaştıkça homojen bir renge ulaşır, bu da meyvenin çekici görünümünü pekiştirir.

Çekirdek Sayısı: Ortalama olarak bir meyvede 8-15 çekirdek bulunur. Çekirdekler düzgün yüzeyli ve koyu kahverengi renklidir.

Meyve Aroması: Osmaneli Ayvası, hafif tatlı ve yoğun aromatik bir kokuya sahiptir. Bölgeye özgü aromatik bileşimler içerir. Çiğnendiğinde tat hafif buruk bir karakter sergiler.

Tat Profili: Meyve, dengeli bir tatlılık ve hafif ekşilik içerir. Şeker oranı %11-13 Brix arasında değişir. Limonun keskinliği olmadan narenciyemsi bir tat ile sert ve lifli bir doku sunar.

Sertlik: Meyve eti sert ve dayanıklıdır. Bu özellik, taşıma ve depolama sırasında deformasyona karşı direnç sağlar. Geyve Ayvası ile kıyaslandığında oblong şekli ve sert yapısıyla ön plana çıkar.

Suda Çözünür Kuru Madde (Brix): Meyvenin tatlılık derecesini ve olgunluğunu belirleyen Brix oranı %11-13 arasında değişir.

pH Değeri: Meyvenin pH değeri 3.8-4.5 arasında olup, düşük asit oranı sayesinde tatlı ve hoş bir lezzet sunar.

Lif Oranı: Meyve, %2.5-3.5 lif oranıyla sindirimi kolaylaştırır ve sağlık açısından değerli bir yapıya sahiptir.

Dayanıklılık: Osmaneli Ayvası, hasattan sonra uygun depolama koşullarında 4-6 ay süreyle tazeliğini koruyabilir. Mart sonuna kadar tat ve sertlik kaybı minimal düzeydedir. Bu dayanıklılık, meyvenin pazarlama avantajını artırır.

Tablo1: Osmaneli Ayvasının Meyve ve Meyve Kabuklarının Mineral Bileşimi

Ayva Meyvesi

N % 0.39-0.50

P % 0.06-0.10

K % 0.69-0.89

Ca % 0.05-0.09

Mg % 0.05-0.07

Fe mg kg⁻¹ 15.56-33.63

Cu mg kg⁻¹ 4.53-7.46

Mn mg kg⁻¹ 0.75-1.30

Zn mg kg⁻¹ 6.30-11.11

Ayva Kabukları

N % 0.39-0.43

P % 0.06-0.08

K % 0.39-0.55

Ca % 0.07-0.13

Mg % 0.06-0.11

Fe mg kg⁻¹ 20.36-49.98

Cu mg kg⁻¹ 2.69-13.87

Mn mg kg⁻¹ 1.17-2.37

Zn mg kg⁻¹ 6.74-14.34

Tablo 2: Osmaneli Ayvasının Yetiştirildiği Toprak Özellikleri

Özellik (0-30 cm veya eşdeğer)

(Min-Max) (0-60 cm veya eşdeğer)

(Min-Max)

Kil (%) 21.00-59.00 19.00-59.00

Silt (%) 33.00-49.00 33.00-49.00

Kum (%) 7.00-30.00 5.00-32.00

pH 7.98-8.32 8.06-8.32

EC (µS cm⁻¹) 301.00-633.00 423.00-610.00

Kireç (%) 13.01-27.06 14.66-27.47

Organik Madde (%) 0.70-2.90 0.70-1.47

Toplam N (%) 0.12-0.21 0.05-0.11

P (mg kg⁻¹) 4.00-40.00 0.00-13.00

K (mg kg⁻¹) 385.00-750.00 262.00-630.00

Ca (mg kg⁻¹) 9259.00-10486.00 9696.00-10488.00

Mg (mg kg⁻¹) 534.00-801.00 487.00-837.00

Fe (mg kg⁻¹) 2.23-14.69 2.09-6.19

Cu (mg kg⁻¹) 6.74-18.78 1.51-3.93

Mn (mg kg⁻¹) 4.35-9.64 3.35-6.56

Zn (mg kg⁻¹) 0.54-1.82 0.14-0.57

ÜRETİM METODU

Osmaneli Ayvası Üretim Süreçleri

1. Bahçe Seçimi ve Hazırlık

Toprak Özellikleri

Organik Madde İçeriği: Osmaneli ayva yetiştiriciliği için organik madde açısından zengin topraklar tercih edilir. Bu, ayva ağaçlarının sağlıklı büyümesini ve meyve kalitesinin artmasını sağlar.

pH Seviyesi: Hafif alkali (pH 6.5-7.5) topraklar idealdir. Bu pH aralığı, bitki besin elementlerinin çözünürlüğünü ve ayvanın optimum gelişimini destekler.

Toprak Türü: Osmaneli'nin alüvyal toprakları, ayva yetiştiriciliği için en uygun toprak çeşitlerindedir. Alüvyal topraklar, yüksek su tutma kapasitesi ve besin zenginliği ile bilinir ve ayva ağaçlarının verimli büyümesine olanak tanır.

Drenaj: Toprağın iyi drene olması, fazla suyun kök çürümesine neden olmasını önler. Bu nedenle dikim yapılacak alanlarda drenaj kontrolü önemlidir.

İklim Özellikleri

Sıcaklık ve Nem: Ilıman iklim kuşağında bulunan Osmaneli'nde, karasal ve Akdeniz ikliminin birleşiminden kaynaklanan gece-gündüz sıcaklık farkı ayvanın aroması ve sertliğini artırır.

Gece-Gündüz Sıcaklık Farkı: Bu fark, meyvenin şeker oranını ve aromatik özelliklerini olumlu yönde etkiler.

Yaz Ayları: Yazların sıcak geçmesi, ayva meyvesinin olgunlaşmasını hızlandırır.

Kış Ayları: Kışın ılıman olması, ağaçların don hasarına karşı korunmasını sağlar.

Rüzgar: Hafif esintiler, hastalık riskini azaltmak ve polinasyonu teşvik etmek için faydalıdır.

Bahçe Düzeni

Dikim Mesafesi: Ağaçlar arasında genellikle 5-6 metre mesafe bırakılır. Bu mesafe: Ağaçların yeterli miktarda güneş ışığı almasını sağlar, bu da fotosentezi ve meyve olgunlaşmasını artırır. Hava akışı sağlanarak hastalık ve zararlıların yayılması önlenir.

Dikim Sıklığı: Dikim sıklığı, meyve verimini optimize etmek için belirlenir. Daha yoğun dikimler, meyve verimini düşürebilir ve hastalık riskini artırabilir.

Topografya: Bahçe düzeni, arazinin eğimine uygun şekilde yapılır. Hafif eğimli alanlarda dikim yapılması, drenajı iyileştirir ve su birikimini önler. Yoğun rüzgarlardan korunmak için bahçe sınırlarına rüzgar kıran bitkiler dikilebilir.

2. Fidan Dikimi

Fidan Temini: Yerel Çeşitlerden Sertifikalı Fidanlar: Dikim için yerel çeşitlerden elde edilmiş sertifikalı fidanlar tercih edilir. Bu fidanlar, yerel iklime ve toprak koşullarına adapte olmuş yüksek kaliteli türlerdir.

Fidan Üretim Yöntemi: Eski sistemde kullanılan sürgünlerden elde edilen fidanlar, günümüzde daha yaygın olarak aşılı fidanlar şeklinde temin edilmektedir. Aşılı

Fidanlar: Quince Anaç A-B üzerine yapılan aşılılarla elde edilen fidanlar, hastalıklara karşı daha dayanıklı ve verim açısından daha avantajlıdır.

Dikim Zamanı: Sonbahar Dönemi: Dikim genellikle Kasım-Aralık aylarında, sonbahar döneminde gerçekleştirilir. Bu dönem, fidanların uyku döneminde olduğu için kök adaptasyonu açısından en uygun zamandır.

Hazırlık Süreci: Fidanlar dikilmeden önce kök budaması yapılır. Bu işlem, köklerin zarar görmüş kısımlarını temizler ve yeni kök gelişimini teşvik eder.

Köklerin Nemli Ortamda Bekletilmesi: Köklerin su tutma kapasitesini artırmak için dikim öncesinde nemli bir ortamda bekletilir. Bu, fidanların toprağa daha iyi adapte olmasını sağlar.

3-Bakım ve Gelişim Süreci

Ayva yetiştiriciliğinde bakım ve gelişim süreçleri, ağaçların sağlıklı büyümesini ve yüksek kaliteli ürün elde edilmesini sağlamak için titizlikle planlanır.

Budama: İlbahar döneminde ağaçların düzgün bir şekli alması için şekil budaması yapılır. Yaz aylarında, ürünün kalitesini artırmak amacıyla sürgün budaması uygulanır. Sonbahar ve kış dönemlerinde ise yaşlı ve hastalıklı dallar temizlenerek ağacın gençleşmesi sağlanır. Bu işlemler, ağaçların hava sirkülasyonunu artırır ve hastalık riskini azaltır.

Gübreleme: Ayva ağaçlarının ihtiyaç duyduğu besinler, organik gübreler (özellikle hayvan gübresi) ve fosfor/potasyum ağırlıklı mineral gübrelerle sağlanır. Gübreleme işlemleri genellikle Kasım-Mart ayları arasında gerçekleştirilir. Bu uygulama, toprağın besin değerlerini artırır ve ağaçların büyüme sezonuna güçlü bir başlangıç yapmasını destekler.

Sulama: Damlama sulama sistemi, ayva ağaçlarının düzenli su ihtiyacını karşılamak için en etkili yöntemdir. Özellikle meyve olgunlaşma döneminde (Haziran-Eylül ayları), sulama sıklığı artırılarak meyve büyümesi ve kalitesi desteklenir. Damlama sulama sistemi genellikle 10 haftada bir uygulanarak suyun etkin kullanımı sağlanır. Hastalık ve Zararlı Mücadelesi: Entegre mücadele yöntemleriyle (biyolojik ve kimyasal mücadele) ağaçlar düzenli olarak korunur. Ateş yanıklığı, göztaşı ve karaleke gibi hastalıklara karşı periyodik kontroller yapılır. Ateş yanıklığı görülen sürgünler kesilip dallar temizlenir ve ardından hidrojen peroksit ile dezenfekte edilir. Bu yöntemler, hastalıkların yayılmasını önler ve sağlıklı bir ürün elde edilmesine katkı sağlar.

4. Çiçeklenme ve Tozlaşma

Çiçeklenme Zamanı: Osmaneli Ayvası ağaçları genellikle Nisan ayında çiçek açar. Bu dönem, ayva ağaçlarının büyüme döngüsü için kritik bir süreçtir. Çiçeklerin açma zamanı, hem mevsimsel koşullara hem de yerel iklim özelliklerine bağlı olarak hafif değişiklik gösterebilir.

Tozlaşma: Ayva ağaçlarında tozlaşma, genellikle böcekler (özellikle arılar) ve rüzgar aracılığıyla sağlanır. Osmaneli Ayvası kendi kendini döleyebilen bir türdür, bu da meyve veriminin yüksek olmasını sağlar. Ancak, böcek tozlaşması verimi ve meyve kalitesini artırmada önemli bir rol oynar. Arıların aktif olduğu bölgelerde ve dönemlerde tozlaşma daha verimli gerçekleşir. Rüzgarla tozlaşma da bu süreci destekler ve meyve tutumunu artırır.

5. Meyve Gelişimi

Meyve Seyreltme: Meyvelerin iri ve kaliteli olmasını sağlamak için ağaçlardaki aşırı meyve yükü, seyreltme işlemi ile azaltılır. Bu işlem, genellikle Haziran dökümünden sonra gerçekleştirilir. Ayva ağaçları, Mayıs dökümü sırasında kendi kendine döllenen meyveleri atar ve bu süreç Haziran ortasına kadar devam eder. Seyreltme işlemi, çiçeklenmeden sonraki 4-6 hafta içinde elle yapılır. Bu süreçte, ağaç üzerinde kalan fazla meyveler, sık olan bölgelerde azaltılır. Ağustos Ayı Teklemesi: Ağustos ayında ikinci bir seyreltme işlemi gerçekleştirilir. Bu işlem sırasında, gelişemeyen ve güneşten zarar gören meyveler temizlenir. Böylece kalan meyvelerin daha iyi büyümesi sağlanır.

Meyve Bakımı: Ayva meyvelerinin ağırlığını taşıyabilmek için dalların kırılmasını önlemek amacıyla dalların altına destekler yerleştirilir. Bu destekler, meyve gelişim sürecinde dalların zarar görmesini engeller ve meyve kalitesini korur.

6. Hasat: Osmaneli Ayvası, genellikle Eylül sonu ile Ekim ortası arasında hasat edilir. Bu dönem, meyvenin olgunlaşma sürecini tamamladığı ve en iyi kaliteye ulaştığı zaman aralığıdır. Hasat sırasında, meyvenin sap kısmı koparılmadan, dalıyla birlikte toplanması büyük önem taşır. Bu, meyvenin daha uzun süre taze kalmasını sağlar.

Hasat Şekli: Meyveler elle toplanır ve dikkatlice kasalara yerleştirilir. Hasat sırasında meyveye zarar verilmemesi için özen gösterilir. Hasat işlemi sırasında kullanılan kasalar, meyvelerin ezilmesini veya çizilmesini önleyecek şekilde yumuşak bir yüzeye sahip olmalıdır.

Hasat Kriterleri: Osmaneli Ayvası'nın hasat edilme zamanı, meyvenin bazı özelliklerine bakılarak belirlenir:

? Meyvenin altın sarısı bir renge ulaşması, olgunlaştığının bir göstergesidir.

? Karakteristik aromatik kokusunu yayması, meyvenin tam olgunluğa eriştiğini gösterir.

? Ayvanın yüzeyindeki ince tüylerin (ayva kepeği) dökülmesi, hasat olgunluğuna ulaştığının bir başka işaretidir.

7. Depolama ve Paketleme: Osmaneli Ayvaları, hasattan sonra uzun süre tazeliğini koruyabilmesi için kontrollü atmosfer depolarında saklanır. Depolama sırasında 0-4°C sıcaklık ve %85-90 nem oranı sağlanarak meyvelerin bozulması önlenir ve raf ömrü uzatılır. Depolama sürecinde düzenli kontroller yapılır, çürüyen veya bozulmaya başlayan meyveler diğer ürünlere zarar vermemesi için ayrılır. Paketleme işlemi ise yerel kooperatifler veya üretici birlikleri tarafından hijyenik koşullarda gerçekleştirilir.

Bu süreçte, ayvalar plastik kasalara veya viol ambalajlarına iki sıra halinde yerleştirilir ve her sıra arasına kırpıntı kağıt konularak meyvelerin zarar görmesini engellenir. Paketleme sırasında coğrafi işaret logosu ve üretim yılı etiketi eklenerek ürünün menşei ve kalitesi garanti altına alınır. Bu işlemler, ayvaların sağlıklı ve güvenilir bir şekilde tüketiciye ulaşmasını sağlar.

8. Taşıma ve Pazarlama

Osmaneli Ayvalarının taşıma ve pazarlama süreçleri, meyvelerin kalitesini koruyarak güvenilir bir şekilde tüketiciye ulaşmasını sağlar. Taşıma sürecinde, meyveler zarar görmemesi için yastıklı kasalarda taşınır. Soğuk zincir sistemi kullanılarak uygun sıcaklık koşulları sağlanır ve meyvelerin tazeliği korunur. Bu yöntem, özellikle uzun mesafeli taşımalarda ürün kalitesinin bozulmasını önler.

Pazarlama aşamasında, Osmaneli Ayvası yerel pazarlar, ulusal market zincirleri ve ihracatçı firmalar aracılığıyla tüketicilere ulaştırılır. Coğrafi işaret logosu taşıyan ürünler, Osmaneli Ayvası'nın tanınırlığını artırır ve tüketici güvenini sağlar. Bu süreç, hem yerel hem de uluslararası pazarlarda Osmaneli Ayvası'nın rekabet gücünü artırır.

DENETLEME

Denetimler; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası, Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansı (BEBKA) ile Bilecik İl Tarım ve Orman Müdürlüğü 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:

- Osmaneli Ayvasının üretim metodunun uygunluğu,

- Osmaneli Ayvasının üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu

-Osmaneli Ayvasının ibaresi ve menşe 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 SAHIPLERİ

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	8440*****	Ad Soyad/Unvan	BİLE*** TİCA*** VE SANA** ODAS*
--------------------	-----------	----------------	---------------------------------

DEKONT BİLGİLERİ

Dekont Numarası	46501141441-3310357
-----------------	---------------------

ÜCRET BİLGİLERİ

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

2024.3930157 23-12-2024



* 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'ıncı 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.**

**** Evrakın doğruluğunu <https://epats.turkpatent.gov.tr/run/TP/DOGRULA/goruntule?ID=2872004585BC7859E0635B01A8C02778> adresinden veya QR kodu okutarak kontrol edebilirsiniz.