

No: 1688 – Mahreç İşareti

AYDIN ENGİNARI

Tescil Ettiren

AYDIN TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 08.08.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.01.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1688
Tescil Tarihi	: 10.01.2025
Başvuru No	: C2023/000202
Başvuru Tarihi	: 08.08.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Aydın Enginarı
Ürün / Ürün Grubu	: Enginar / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar.
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Aydın Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Ata Mahallesi 738. Sokak No: 2 Efeler AYDIN
Coğrafi Sınır	: Aydın ili
Kullanım Biçimi	: Aydın Enginarı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Aydın Enginarı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Aydın Enginarı, sıcak iklim koşullarına uygun olarak ilkbahar aylarında olgunlaşan *Cynara scolymus* L. cv. türünde çok yıllık bitkilerden erken hasat yapılarak elde edilir. Sakız enginarı olarak da bilinen Aydın Enginarı, sakıza benzer bir tat profiline sahiptir. Aydın Enginarının tablası ince, çiçek tablaları etli, baş kısmı konik ve su bardağı şeklinde olup çapı 7,0 - 10,0 cm büyüklüğündedir. Bitkinin yaprakları düz ve ince olup gövdesi ince ve narindir. İlk çıkan yaprakları düzdür ve el büyüklüğündedir ve şekil olarak marula benzer. Yaprakların arka kısımları tüylü iken ön kısımları tüysüzdür. Oldukça heybetli olan bitkilerin gövdeleri 1,20 - 1,30 m boyundadır. Aydın Enginarının çiçekleri eflatun renktedir, fakat tarlada bekletildiğinde çiçeklerin rengi koyulaşır ve mor renge dönüşür.

Bitkiler eylülün ilk haftasında uyanmaya başlayıp 1 hafta - 10 gün içinde belirginleşmeye başlar ve aralık ayında ilk baş oluşumu görülür. Söküm, dikim ve uyandırma bir ayın içerisinde gerçekleşir. Bitkide enginarın baş kısmının oluşumu ocak ayında başlar ve mart, nisan ve mayıs ayları baş oluşumunun en yoğun olduğu aylardır. Aydın Enginarının sap, gövde ve yaprak kısımları da yemeklik olarak kullanılır. Aydın Enginarı yapraklı ve gövdeli olarak tüketiminin yanı sıra kelle ve dolma olarak da tüketilir.

Aydın ili tipik Akdeniz iklimi özelliği göstermekle beraber yeryüzü şekilleri ve yükseltiler nedeniyle rüzgârlı bir havaya sahiptir ve bu nedenle daha serindir. Hava genel olarak puslu ve yağmurlu olup ılık ve nemli bir iklim hâkimdir. Havanın puslu ve yağmurlu olması enginar yetiştiriciliği açısından avantajlıdır. Havanın puslu ve yağmurlu olması enginarda verimi artırarak kılçıklanma ve dikenlenmeyi azaltır. Aydın ili iklim açısından değerlendirildiğinde ortalama sıcaklık, yağış ve nem durumu enginarın yetişmesi için oldukça elverişlidir.

Aydın Enginarının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Aydın ilinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Tablo 1. Aydın Enginarının fizikokimyasal özellikleri

Özellik	En düşük	En yüksek
pH	6,03	6,10
Toplam asitlik (g/100 mL)	0,87	1,25
L*	56,78	89,92
a*	1,35	5,04
b*	31,15	53,36
Kuru madde (%)	14,50	22,62

Toplam fenolik madde miktarı (mg/100 mL)	15,50	18,20
Toplam antioksidan kapasite (%)	65,05	77,67

Tablo 2. Aydın Enginarının morfolojik özellikleri

Özellik	En düşük	En yüksek
Enginar baş yüksekliği (cm)	4,50	10,50
Enginar baş genişliği (cm)	8,00	32,50
Enginar baş yaprak katman sayısı	3,00	8,00
Enginar baş ağırlığı (g)	189,50	1200,60
Enginar tablası ağırlığı (g)	82,30	220,80
Enginar tablası genişliği (cm)	3,00	7,00
Enginar tablası yüksekliği (cm)	1,00	2,00

Üretim Metodu:

Anaç Seçimi: İlk yılda sağlıklı, verimli ve hastalıksız enginar bitkileri anaç olarak seçilir. Anaç seçimi, sonraki yıllarda kullanılacak fidelerin kalitesini belirler. Genellikle 2 - 3 yıllık sağlıklı bitkiler anaç olarak tercih edilir. Bitkinin kökü etrafında büyüyen sürgünler bulunmakta olup Aydın Enginarı bu dip sürgünleriyle çoğaltılır. Üretimde kullanılacak dip sürgünleri coğrafi sınırdan yetişen bitkilerden alınır. Fiziksel olarak çok büyümüş dip sürgünleri dört parçaya boyutu küçük olan dip sürgünleri ise iki parçaya bölünür. Dip sürgünleri bölünerek elde edilen bu parçalar fide olarak kullanılır ve bölünen parçalar 1 - 2 gün içinde toprağa dikilmelidir. Bölünen sürgünler ilk yıl toprağa dikilir. İkinci yıl büyüyen fidelerden sağlıklı olanlar seçilip seralarda veya fideliklerde köklendirilir. Fidelerin tarlaya dikimi amacıyla ikinci yılda üretilen fideler üçüncü yılda bahar aylarında tarlaya dikilir.

Bahçe Kurumu, Çapalama ve Sulama: Traktör ile araziler işlenip 120 cm aralıklarla arklar oluşturulur. Fidler 15 ağustosta arkların yan kenarlarına sıra araları 120 cm, sıra üzerleri 80 cm olacak şekilde dikilir. Uyandırma suyu verilip bitkilerin bulunduğu arklar su ile doldurulur.

Ekim - kasım aylarında traktör ile ara sürümleri yapıp sonrasında çapalama işlemi yapılır. Havanın yağmurlu olup olmamasına göre çapa sıklığı değişmekle beraber en az 2 kez çapalama yapılmalıdır.

Sulama işlemi toprağın nemine göre damlama sistemi ya da arık sulama ile dikimden sonra haftada bir kez yapılır.

Gübreleme: Bitkilerin araları işlenirken ekim - kasım aylarında gübreleme yapılır. Toprak işlenirken toprak altına 3 / 15 denilen toprak gübresi verilir. Dikim öncesi toprak altı gübresi, bitki gelişimi 50 - 70 cm'ye ulaştığında ise toprak üstü gübresi yapılır. Toprak üstü gübresi şubat ayında verilir. Sonrasında kasım ayı içerisinde ara gübre olarak sülfat ya da üre gübresi verilir. Aralık - ocak aylarında gübre verilmez. Şubat ayında su ile birlikte üre gübresi verilir. İlave olarak mart - nisan aylarında da bitkinin yeşilliğini koruması için dönüme 100 kilo nitropower gübreleme yapılır.

Tarımsal Mücadele: Aydın Enginarında mantar, külleme, kurt ve sinek hastalıkları görülebilmektedir. Bu nedenle yetiştirme aşamasında bu hastalık ve zararlılar varsa ilaçlama yapılır. Hasat zamanı yapılan ilaçlamalardan sonra 1 hafta süreyle hasat yapılmaz.

Hasat ve Depolama: Her yıl sezon bitiminde tarlaların sürülmesi amacıyla traktör arkasına takılan ot biçme tamburu kullanılarak biçilen otlar tarlada bırakılır. Bu otlar gübre olarak toprağın devamlılığını sağlar. Hasat 15 Kasım'da başlayarak mayıs ayı sonuna kadar yapılır. Su bardağı şekline gelen kelle ile hasat sırası belli olmaktadır. Hasat, kelle kısmının 30 cm altından kesimle gerçekleşir.

Hasat genel olarak talep olan günlerde yapılır. Taze Aydın Enginarı, oda sıcaklığında 2 gün, buzdolabında 15 gün raf ömrüne sahiptir. Salamura yapılarak cam kavanozlarda 2 yıl süreyle de muhafaza edilebilir. Salamura, 10 adet çanak enginar için 2 l su, 200 ml sirke (üzüm ya da elma sirkesi), 40 g kaya tuzu, 5 g limon tuzu kullanılarak yapılır.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Aydın Enginarının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Aydın ilinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Aydın Enginarının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Aydın Ticaret Borsası koordinatörlüğünde ve Aydın Ticaret Borsası, Aydın İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Aydın İl Sanayi ve Teknoloji Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün, Tablo 2’de belirtilen özellikler bakımından uygunluğu.
- Gerekli durumlarda Tablo 1’de belirtilen özelliklere uygunluk.
- Aydın Enginarı ibareli logonun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, 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.