

No: 454 – Menş e Adı

GÜRSU DEVECİ ARMUDU

Tescil Ettiren
GÜRSU ZİRAAT ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 08.01.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.09.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 454
Tescil Tarihi	: 10.09.2019
Başvuru No	: C2019/003
Başvuru Tarihi	: 08.01.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Gürsu Deveci Armudu
Ürün / Ürün Grubu	: Armut / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Gürsu Ziraat Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kurtuluş Mahallesi Kehribar Sokak No:2 Gürsu BURSA
Coğrafi Sınırı	: Bursa ili Gürsu ilçesi
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret logosu, marka ile birlikte ve marka ibaresinden küçük olmamak üzere kasada/ambalajda yer alacaktır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gürsu Deveci Armudunun çeşidi, *Pyrus Cumminus* türüne ait Deveci armududur. Çiçek çukuru derindir. Meyve büyüklükleri iri ve çok iri arasında değişir. Gürsu Deveci Armudunun meyve yüzeyi hafif girintili çıkıntılı olup, şekli basık ve alt kısmı geniştir. Gürsu Deveci Armudunun güneş gören kısmı hafif pembemsi olmak üzere, zemini sarımtırak renge sahiptir. Dış kabuğu ince, meyve eti beyaz, parlak ve gevrek olan Gürsu Deveci Armudu bol sulu ve şekerlidir. Asitliği düşüktür. Yeme olumunda fazla yumuşamaz.

Gürsu Deveci Armudunun ağaçları orta kuvvette büyür ve yayvan olarak gelişir. Kışlık armut çeşididir. Ekim ayının ikinci ve üçüncü haftalarında olgunlaşır ve toplanır. Gürsu Deveci Armudu, oldukça sert ve dayanıklı bir armuttur. Depolama süresi çok uzundur.

Bursa Ovası Uludağ ve Katırlı dağlarından taşınan alüvyonlarla oluşmuş bir çöküntü havzasıdır. Deniz seviyesinden yüksekliği 155 m'dir. Yıllık ortalama hava sıcaklığı 14,4 °C, toprak sıcaklığı 16,6 °C'dir. Yağışın 711 mm olduğu ova, özellikle doğuda Gölcük mevki ile batıda Deliçay arasında kalan göl depozitlerinin etkisi ile organik madde ve bitki besin elementleri yönünden zengin bir yapıya sahiptir. Gürsu Deveci Armudu geçirgen, derin, sıcak ve organik madde miktarı yüksek toprakları tercih eder. Bursa Ovası toprakları Gürsu Deveci Armudunun talep ettiği toprak yapısındadır.

Bursa Ovasının Gürsu bölgesi iklimi ılımandır. Yaz yağışlarının ve Gemlik Körfezinden buharlaşan suyun, karayel ve gün batısı rüzgârlarıyla Uludağ istikametine taşınması neticesinde, ovada yetişen ürünlerin atmosferik nem ihtiyacı karşılanır. Bu sayede ürünler, yaz güneşinin yakıcı etkisinden de korunmuş olur. Gürsu Deveci Armudu, düzenli çiçek açabilmek için mutlaka kış dinlenme döneminde 0-7,2 °C arasında 1.000–1.500 saatlik soğuklamaya ihtiyaç duyar. Eğer bu ihtiyaçlar karşılanamazsa, çiçeklenme düzensiz olur veya çok az gerçekleşir. Gürsu ilçesinde kışların aşırı soğuk geçmemesi nedeniyle kış soğukları riski azdır. Ancak önlem olarak gübreleme ve sulama programlarının dikkatli bir şekilde planlanması gerekir. Deveci armut çeşidi birçok bölgede yetişmesine karşın, bölgenin iklimsel özellikleri sayesinde lezzet, kabuk inceliği, meyve iriliği, açık zemin rengi, meyve eti parlaklığı ve düşük asitlik seviyesi gibi kendine has özellikler kazanmıştır.

Gürsu Deveci Armudunun meyve eti sertliği ve suda çözünür kuru madde miktarı yüksektir. Bu sayede meyveler uzun süre muhafaza edilebilir ve hasat sonrası teknolojilerle uyumludur. Gürsu Deveci Armudunda tat ve aromayı etkileyen toplam fenolik madde içeriği yüksektir. Fenolik özellikleri sebebiyle yavaş olgunlaşır ve gittikçe hoş bir aroma kazanır.

Tablo 1. Gürsu Deveci Armudunun biyokimyasal özellikleri

	Kabuk kalınlığı (mm)	0,469-0,547
	Meyve zemin rengi (Hue açısı)	105,77-107,79
	Meyve ağırlığı (g)	355,27-397,05
	Meyve et rengi (L)	96,65-97,13
Biyokimyasal Özellikler	Meyve eti sertliği (kg)	8,090-8,680
	Suda çözünür kuru madde oranı (%)	14,091-14,981
	Malik asit (ml/100 ml)	0,429-0,457
	Meyve suyu pH değeri	3,981-4,039
	Top. fenolik bileşik miktarı (mg/ 100 g GAE)	1.068,93-1.173,97

Gürsu Deveci Armudunda tanımlanan aroma bileşeni sayısı 25 adet olmakla birlikte, bunların önemli bölümü ester bileşenleridir.

Tablo 2. Gürsu Deveci Armudu aromatik bileşenleri

Tanımlanan Aroma Bileşeni		% Oranları
Aldehitler	Hekzenal	6,17
	E-2-Hekzenal	5,08
	Toplam Aldehitler	11,25
Alkoller	1-Hekzanol	2,39
	2-Butanol	1,45
	2-Metil-1-Butanol	0,48
	2-Propin-1-ol	1,41
	4-Fenil Bütan-2-ol	0,71
	Farnesol	1,49
	İzoheksanol	0,12
	Toplam Alkoller	8,05
Esterler	(6Z)-6-Nonenil Asetat	1,03
	2-Etilbütil-2-Etilbütirat	0,29
	3-Hekzenil Asetat	0,20
	Bütil Asetat	4,47
	Etil (E,Z)-2,4-Dekadienoat	0,63
	Etil (E)-2-Hekzenoat	0,53
	Etil Bütanoat	14,30
	Etil Hekzanoat	5,82
	Hekzil Asetat	26,5
	Hekzil Hekzanoat	3,68
	İzobütil Asetat	2,17
	Metil Hekzanoat	0,63
	Pentil Asetat	4,49
	Propil asetat	1,47
	Propil hekzanoat	2,38
Toplam Esterler	68,59	
Diğer Bileşenler	α -Farnesen	12,41
Toplam Oran		100,00

Üretim Metodu:

Gürsu Deveci Armudu kültür armudu olduğundan tohumla ve çelikle üretimi mümkün değildir. Bu nedenle Gürsu Deveci Armudu, fidanı değişik özellik taşıyan anaçlar üzerine aşı yapılarak üretilir. Bodur ve yarı bodur anaçlardan BA29, MC, Queens A ve OHF333 önerilir. Klasik anaç olarak yabani armut kullanılır.

Bahçe Tesisi

Gürsu Deveci Armutu fidanları dikilmeden önce iyi bir toprak hazırlığı yapılmalıdır. Kapama meyve bahçesi yapılacağı zaman mutlaka sağlıklı, ismine doğru aşılı ve bir yaşlı genç fidanlar kullanılır. Fidanlar arası gerekli mesafe; anaç olarak BA29 ve Queens A kullanılıyor ise 4,00x1,25 m, MC kullanılıyor ise 3,50x0,50 m, OHF333 kullanılıyor ise 4,50x2,00 m, yabani armut anaç olarak kullanılıyor ise 5,00x5,00 m olmalıdır. Bu aralık ve mesafeler, toprak şartlarına ve uygulanacak olan kültürel işlemlere göre değişebilir. Dikim budaması yapılan fidanların aşu yeri toprak üzerinde kalacak şekilde aralık ve şubat ayları arasında dikilir. Dikim sırasında bahçede sağlıklı bir tozlanma ve dölllenme için mutlaka aynı dönemde çiçek açan çeşit karışımlarına yer verilmelidir.

Kültürel İşlemler

Toprak İşleme: Toprağın kış yağışlarından yüksek oranda faydalanması amacıyla bahçeler sonbaharda hasat işlemi tamamlandıktan sonra toprak frezesi veya diskaro ile yüzeysel olarak işlenir. İlkbaharda uyanma başlamadan önce toprak yabancı ot mücadelesi için diskaro ile fazla derin olmayacak şekilde işlenir.

Sulama: Bahçeler, Gürsu koşullarında Mayıs ayı başından Eylül ayı ortasına kadar, bodur ve yarı bodur ağaçlarda damlama, klasik ağaçlarda spring yöntemiyle sulanır. Haziran ayının ilk haftası itibari ile 7-10 günde bir az sulama yapılır. Gürsu Deveci Armutu kışlık bir çeşit olduğundan fazla sulama gerektirmez. Aksi takdirde depolama ömrü azalır.

Gübreleme: Ahır gübresinin yanında kompoze gübreler sonbahar toprak işleme ile birlikte, azotlu gübreler ve diğer gübreler ise ilkbahar ve yaz dönemlerindeki toprak işleme zamanında uygulanır. Gübreleme, damlama sulama sistemiyle de uygulanır. Verilecek olan gübre miktarlarının belirlenmesinde toprak analiz sonuçları dikkate alınır.

İlaçlama: Gürsu Deveci Armutu ağaçlarında görülen en önemli hastalık ve zararlılar; armut ateş yanıklığı, karaleke, memeli pas, meyve iç kurdu, armut yaprak piresi, armut psillası ve kabuklu bitlerdir. Hastalık ve zararlılara karşı Tarım ve Orman Bakanlığının erken uyarı sistemine göre belirtilen miktarlarda zirai mücadele yapılır. Genç bahçelerde yabancı ot mücadelesinde dikkatli ilaç kullanılmalı, ağaçlar ilacın etkisinden korunmalıdır.

Budama ve Meyve Seyreltmesi: Dikilen anaç çeşitlerine uygun budama sistemleri uygulanır. Ağaçların erken meyveye yatması için şekil budaması sırasında fazla kesimden kaçınılmalıdır. Gürsu Deveci Armutu ağaçlarında kaliteli ürün elde etmek, ağaçların bakımı, meyvelerin hasadı, hastalık ve zararlılar ile mücadele vb. teknik işleri kolaylaştırmak amacıyla her yıl düzenli olarak dinlenme periyodunda verim budaması yapılır. Ürünün çok olduğu yıllarda Gürsu Deveci Armutu ağaçlarında meyve seyreltmesi yapılır. Bir huzmede en fazla iki meyve kalacak ya da 20-30 yaprağa bir meyve düşecek şekilde Haziran ayı sonu ile Temmuz ayı başında meyveler henüz küçükken fazla olanları koparılır.

Hasat İşlemleri

Hasat: Gürsu Deveci Armutunda yıllara göre değişmekle birlikte, çiçeklenme Nisan ayının ikinci ve üçüncü haftasında gerçekleşir, büyüme ise Nisan ayının dördüncü haftasında başlayarak Ekim ayının ilk haftasına kadar sürer. Eylül ayı sonları ve Ekim ayının ilk yarısında hasat yapılır.

Hasat zamanının belirlenmesinde; meyve kabuğunun zemin rengi, meyvenin daldan kopma durumu, meyve eti sertliği ve şekerlenme oranı göz önünde bulundurulur. Gürsu Deveci Armutunda hasat olum döneminin çok iyi belirlenmesi ve buna göre hasada başlanması önemlidir. Çünkü Gürsu Deveci Armutunda hasat olumu ile yeme olumu farklı değildir. Hasat zamanını belirlemek için armut ikiye bölünür, çekirdek rengi siyahlaşmışsa hasat zamanı gelmiş demektir. Eylül ortası itibari ile çekirdek kontrolü yapılmaya başlanır. Hasat sırasında meyve sapı ile birlikte toplanır.

Elle daldan koparılan Gürsu Deveci Armutu, 10-15 kg'lık kovalara doldurulur. Kovalardan 20-25 kg'lık kasalara aktarılırken boylama yapılır. Meyve etinin sertliğinden dolayı meyveler kasalara üst üste dizilebilir.

Depolama: Kasalanan Gürsu Deveci Armutu soğuk hava depolarına gönderilir. Soğuk hava deposunda Gürsu Deveci Armutu dışında hiçbir meyve bulundurulmaz. Soğuk hava deposu tamamen doluncaya kadar depo 5 °C ile 6 °C sıcaklıkta, %80-90 nispi nem oranında sabit tutulur. Daha sonra kademeli olarak depo sıcaklığı iri boy meyvelerde 2 °C'ye, daha küçük meyvelerde 4°C'ye düşürülür. Meyveler depolarda 8 ay kadar kalabilir. Olgunlaşmasını tamamlayan ve kendine has aromasını kazanan Gürsu Deveci Armutu piyasaya sürülür. Soğuk hava

deposunda yeterince olgunlaşmayan meyveler, yeme olumuna gelebilmeleri için depo dışında 2-3 gün ortam sıcaklığında bekletilir. Meyveler yağmur altında kalmayacak şekilde kapısı ve penceresi açık bir yerde istif yapılarak bekletilir. Piyasaya arz edilmeden önce meyvenin gerekli tat ve olgunluk seviyesinde olması gerekir.

Pazara Hazırlama: Kasalar içerisinde ambalaj evlerine getirilen meyvelerden sağlamlık, şekil, renk ve kalite kriterlerini sağlamayanlar ayıklanır. Sonra meyveler, iriliklerine göre sınıflara ayrılır ve ambalajlara yerleştirilir. Gürsu Deveci Armudu; ekstra, birinci sınıf ve ikinci sınıf olmak üzere üç kalite sınıfına ayrılır. Meyvelerin her üç kalite sınıfında da minimum şartlara sahip olması gerekir.

Gürsu Deveci Armudunun Kalite Sınıflandırılması:

Ekstra Sınıf: Bu sınıftaki Gürsu Deveci Armudu üstün kalitede olmalıdır. Renk ve şekil olarak meyveler çeşidin tipik özelliklerini taşımaktadır. Türünün özelliklerini belli edecek düzeyde, parlak görünümlü olmalıdır. Ambalajlamadaki sunum ve kalitenin korunması, ürünün genel görünüşünün etkilenmemesi koşuluyla çok küçük yüzeysel kusurlar kabul edilebilir.

1.Sınıf: Bu sınıftaki Gürsu Deveci Armudu iyi kalitede olmalıdırlar. Renk ve şekil olarak türün tipik özelliklerini taşımalıdırlar. Ambalajlamadaki sunum ve kaliteyi korumak, genel ürün görünüşünü etkilememek şartıyla şekilde ufak kusurlar, meyvenin dış görünüşünün %10'unu aşmamak kaydıyla lekeler, yüzeysel ezilme izleri kabul edilebilir.

2.Sınıf: Bu sınıfa, daha üst sınıflardaki kalite tanımlamalarına uymayan, fakat yukarıda belirtilen koşulları yerine getiren Gürsu Deveci Armutları girer. Meyvede yer alan kusurlar, meyvenin esas karakteristik özelliklerini muhafaza edebileceği seviyede olmalıdır. Hafif şekil bozuklukları, meyvenin yüzey alanının beşte birini geçmeyen lekeler, yayılmayacak hafif kuru bereler kabul edilebilir.

Denetleme:

Gürsu Ziraat Odası koordinatörlüğünde ve Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesinden bir uzman, Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden bir uzman ve Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lapseki Meslek Yüksek Okulu Gıda İşleme Programı Bölümünden bir uzmandan oluşan denetim mercii tarafından, biri temmuz ya da ağustos, ikincisi hasat zamanı başlangıcı olan ekim ayında olmak üzere yılda iki defa denetim yapılır. Denetim mercii; şikâyet halinde, şüphe üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda her zaman denetim yapar.

Denetime ilişkin raporlar Gürsu Ziraat Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilir.

Denetim mercii, Gürsu Deveci Armudunun yukarıda belirtilen ayırt edici özelliklere sahip olması, üretim metodunda belirtilen tekniğe uygun şekilde yetiştirilmesi, depolanması, taşınması ve pazarlanmasının denetimini ve coğrafi işaret adı, logosu ve ambleminin uygun şekilde kullanımının denetimini yapar.

Denetimler öncelikle ürünün gözleme dayalı özellikleri (meyve şekli, meyve ağırlığı, meyve kabuk rengi vb.) üzerinden yapılır.

Denetim mercii, üreticilerin sayısı, bahçe büyüklüğü ve yerleri (ada, parsel), ağaç sayısı, sulama biçimi ve depolardan piyasaya arz edilen miktar gibi ürün envanter bilgilerini kayıt altına alır.

Yeni oluşturulacak bahçelerde ya da mevcut bahçelere yeni dikimlerde fidan denetimi, temmuz - ağustos aylarında sulama denetimi, hasat zamanının belirlenmesi ve hasadın denetimi yapılır. Denetim mercii, Gürsu Deveci Armudu üreticilerinden bahçelerinde bulunan ağaç sayısını ve hasat miktarını isteme yetkisine sahiptir.

Denetim mercii, depo yetkililerinden ürünün depoya giriş tarihini, hangi üreticiden ne kadar ürün aldığını, depo çıkış tarihini, muhafaza odalarının günlük sıcaklık ve nem değerlerinin raporlarını isteme yetkisine sahiptir.

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.