

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Tescil No</b>                | : 203  |
| <b>Koruma Tarihi</b>            | : 12.03.2013   |
| <b>Başvuru No</b>               | : C2013/023  |
| <b>Başvuru Sahibi</b>           | : Bayramiç Ziraat Odası  |
| <b>Başvuru Sahibinin Adresi</b> | : Camikebir Mahallesi, Baliğ Sokak No.8 Bayramiç/Çanakkale   |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>     | : Bayramiç Elması  |
| <b>Ürünün Adı</b>               | : Elma   |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>    | : Menşe adı  |
| <b>Coğrafi Sınır</b>            | : Çanakkale'nin Bayramiç ilçe merkezi ve ilçeye bağlı Evciler, Yeşilköy, Çırpılar, Karaköy, Tongurlu, Külcüler, Ahmetçeli ve Saçaklı köyleri |
| <b>Kullanım Biçimi</b>          | : Etiketleme   |



**Diğer bilgiler ektedir.**

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 1 Haziran 2016 Çarşamba tarih ve 29729 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 12.03.2013 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

**Tescil No** : 203  
**Coğrafi İşaret** : Bayramiç Elması

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

Bayramiç ilçesi denizden 100-1776 m. yükseklikteki yarı dağlık bir alan üzerine kurulu 1275 km<sup>2</sup> lik yüzölçümünü kaplamaktadır. Yörenin toprak yapısının kimyasal özellikleri itibariyle toprak pH değeri 6.81-7.55, CaCO<sub>3</sub> değeri %0.50 – 13.55 diğer deyimle az kireçli – orta kireçli ve organik madde değeri %1.43-2.40 arasında diğer deyimle organik madde içeriği yönünden az – orta sınıfındadır. Denizden yükseklik, gece – gündüz sıcaklık farkı ve Kaz dağlarının ekolojisi diğer bölgelere göre ayırt edici farklılıklar yaratmaktadır. Bölgede toprağı, suyu, yörede tarım arazilerinin çevresinde milli parklar, sit alanlarının bulunması ve üretim yörelerinin ormanlık alanlarla çevrili bulunması ürünlerin aroma, tat, lezzet yönünden yüksek değerlere ulaşmasını sağlamaktadır. Kaz Dağının kuzey yamaçlarında yerleşik bulunan ve tipik Karadeniz iklimine sahip Bayramiç ilçesinde Golden Delicious elma çeşidinden üretilen Bayramiç Elması yetiştirilmektedir.

Bayramiç ilçesinde Golden Delicious elma çeşidinin ilk çiçeklenme dönemi nisan ayının ilk haftasında, tam çiçeklenme nisan ayının ikinci veya üçüncü haftalarında gerçekleşmektedir. Hasat ise ekim ayının birinci veya ikinci haftalarında yapılabilmektedir. Meyveler ortalama 50-75 mm çap, 65-80 mm boy uzunluğuna sahip olup, hafif konik, silindirik şekillidir. Meyvelerde sap uzunluğu 2 cm, sap kalınlığı 0.2 cm olup standart olarak derin bir sap çukuru ve belirgin bir sap kopma tabakasına sahiptirler. Hasat edilmiş meyvelerde kabuk rengi yeşilden hafif sarıya dönüşür. Depolama süresince meyvenin yeme olumuna geçişi ile meyve kabuk rengi homojen şekilde açık sarı renge dönüşmektedir.

Hasattan sonra bölgede tahta kasaların kullanımı yaygın olmasına karşın plastik kasa da kullanılabilir. Hasadı yapılan elmaların bir kısmı hemen pazarlanmakta geriye kalan önemli bir kısmı bölgede kurulu bulunan soğuk hava depolarında muhafaza edilerek 7-8 ay boyunca pazarlanmaktadır. İdeal zamanında hasat edilen meyvelerin ideal depolama koşullarında (0°C sıcaklık ve %90-95 oransal nem) 6 ay başarılı bir şekilde depolanabilmektedir.

Ekolojinin fenolojik ve pomolojik kalite üzerine etkisinin her yıl farklılık göstereceği dikkate alındığında, yapılan ölçümlerde Bayramiç Elması'nın hasat zamanında meyve eti sertliği 7.1-7.3 kg; suda çözünebilir kuru madde oranı %15.0-15.40; kabuk kalınlığı 0.068-0.070 cm; toplam şeker miktarı 12.6-13.0 g/100g; titre edilebilir toplam asitlik değeri (malik asit) %0.46-0.51 gram; meyve zemin rengi (L) 53.45 - 60.67; meyve kabuk rengi (Hue değeri) 1.15-1.18; klorofil-a 3.1-4.0 µg/cm<sup>2</sup>; klorofil-b 2.0-2.6 µg/cm<sup>2</sup>; toplam karotenoid 0.45-0.52 µg/cm<sup>2</sup>; indirgen şeker 9.37-9.90 g/100g; sakkaroz miktarı 2.60-3.1 g/100g aralıklarında değerlere sahiptir.

Yapılan analizlerle elde edilen sonuçlar dikkate alındığında suda çözünebilir kuru madde oranı (%), klorofil-a, klorofil-b, sakkaroz içeriği yönünden farklı yöreler ortalama değerleri ile Bayramiç ilçesine ait değerler arasında farklılık saptanmamıştır. İstatistiki anlamda yöreler arasında farklılık bulunmamasına rağmen numerik olarak Bayramiç Elması'nda kısmen daha yüksek suda erir kuru madde oranına sahip olmuştur. Bu özellik denizden yükseklik arttıkça ve yörenin içinde bulunduğu ekolojik koşullar ve özellikle gübrelemeye bağlanabilir. Diğer yandan, meyve eti sertliği, kabuk kalınlığı, Hue, L değerleri, toplam karotenoid, indirgen şeker, toplam şeker ve titre edilebilir toplam asitlik yönünden yöreler ortalamaları arasındaki farklılık önemli (p<0,05) bulunmuştur.

**Tescil No** : 203  
**Coğrafi İşaret** : Bayramiç Elması

Meyve tadıyla birlikte hem dayanıklılık hem de yeme sırasında önemli bir kriter olan meyve eti sertliği Bayramiç Elması'nda diğer bölgelere göre daha yüksek bulunmuştur. Özellikle gübreleme, sulama gibi işlemlerle yörenin iklim özellikleri meyve eti sertliğini belirleyen pektik maddelerdeki değişim üzerine çok etkili olmaktadır. Meyve eti sertliği yönünden Bayramiç Elması'nın daha sert bulunması bu elmaların hem yeme olumu aşamasında hem de özellikle depolama aşamasında dayanıklılık yönünden olumlu bir özelliktir. 6-7 ay gibi uzun sürecek depolamada meyvelerin göstereceği yumuşama onların pazarlama – raf ömrü yönünden de Bayramiç Elması'na bir avantaj sağlayacaktır.

Meyve gelişimi sırasında olgunlaşma ile birlikte depo karbonhidrat formu olan nişastanın şekerlere dönüşmesi sonucu toplam şeker içeriği artmaktadır. Yapılan analizlere göre hasat edilen bölgelerin ortalama toplam şeker miktarları arasında önemli ( $p<0,05$ ) farklılık tespit edilmiştir. Bayramiç Elması'nın yüksek değere sahip olduğu görülmüştür.

Toplam şekeri oluşturan indirgen şekerler (glikoz + fruktoz) yönünden bölgelere ait ortalama değerler arasındaki farklılık önemli ( $p<0,05$ ) bulunmuştur. Sakkaroz içeriği yönünden ise hasat bölgeleri arasında ortalama değerler istatistiki olarak farklılık göstermemiş, tüm bölgeler 2.60 – 2.92 g/100g arasında sakkaroz içermişlerdir. Meyvelerdeki şeker içerikleri öncelikli olarak organik asitlerle birlikte meyvenin tadını oluşturduğu için önemlidir. Diğer yandan şeker içeriği meyvelerin solunum metabolizmasına ana substrat olmaları ve renk maddeleri sentezine katılmaları nedeniyle de önem arz etmektedir. Özellikle rakım olarak denizden yükseklik arttıkça gece gündüz sıcaklık farklılıkları ile şeker asit dengesi ile meyvelerin tadı daha özgün olarak oluşabilmektedir.

Bayramiç Elması'nda, meyve şeker içeriği ile birlikte meyvenin tadının oluşmasında çok önemli rolü bulunan titre edilebilir toplam asitlik değeri, diğer bölgelerdeki titre edilebilir toplam asitlik değerleri arasında önemli ( $p<0,05$ ) farklılık bulunmuştur.

Bayramiç Elması'nda diğer yörelere göre meyve suyunda erimiş madde oranı dolayısıyla şeker içeriğinin yüksek olması, titre edilebilir asit oranının düşük olması meyvenin yeme aşamasında daha tatlı ve leziz olmasına neden olmaktadır. Ayrıca meyve eti sertliği yönünden bu meyvelerin biraz daha sert olması yeme aşamasında ısırma kalitesi yönünden önemlidir.

Yeme sırasında önemli bir sorun teşkil eden kabuk kalınlığı yönünden Bayramiç Elması daha ince kabuğu ile diğer yörelerde yetiştirilen Golden Delicious elma çeşidi meyvelerinden farklıdır. Bu özellik önemli bir ayırt edici özelliktir.

Karatenoidler yönünden bölgeler arasında farklılıklar tespit edilmiştir. Ortalama karatenoid değerleri arasındaki bu farklılık istatistiki yönden önemlidir. Yapılan LSD testi sonucu hasat edilen meyveler karatenoid içeriği ile yüksek değerler verirken, Bayramiç Elması en düşük karatenoid değerini vermektedir. Yörelere arasındaki bu farklılık görsel olarak da algılanabilir.

Bayramiç Elması'nın özelliklerindeki bu farklılıklar iklim özellikleri, özellikle rakımın yüksek olması nedeniyle gece gündüz sıcaklık farkının yüksek olmasının yanında ışıklandırmanın daha iyi olması ve toprak özelliklerinden kaynaklanmaktadır.

**Tescil No** : 203  
**Coğrafi İşaret** : Bayramiç Elması

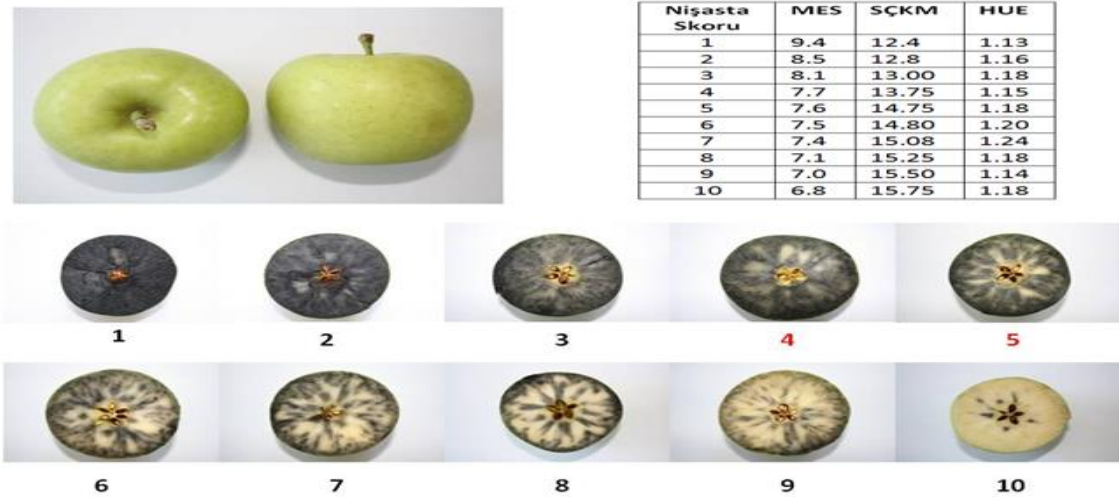
## Üretim Metodu

Bayramiç Elması genel olarak bu bölgede çöğür anacı üzerine aşılanarak yetiştirilmektedir. Çöğür anacı üzerine aşılı elma ağaçları diğer klon anaçlarına göre daha uzun süre (25-30 yıl) ekonomik olarak ürün vermektedir. Anaç damızlığı olarak Bayramiç ilçesinde hizmet veren Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına bağlı mülga Meyvecilik Üretim İstasyonundaki damızlık parsellerindeki bitkilerin tohumları ve bu ağaçlardan alınan aşı kalemleri kullanılmaktadır. Anaç ve kalemler aynı damızlık parsellerinden alındığı için hemen hemen tüm yetiştirici köylerde elde edilen elma meyveleri çok benzer özellikler göstermektedir. Ağacı çöğür anacı üzerinde kuvvetli ve yarı-dik yayvan gelişir, dallanması çok iyidir. Verimli bir çeşittir, ancak seyreltme yapılmazsa bir yıl aşırı, ertesi yıl daha düşük verim yani kısmi periyodisite gösterir. Soğuklama ihtiyacı (klasik yöntem) ortalama 2600 saat olup, bölgenin konumu, denizden yüksekliği nedeniyle bu konuda bir sorun yaşanmamaktadır.

Yörede klasik elma yetiştiriciliği yapılmaktadır. Diğer deyimle çöğür anacı üzerine aşılı 1 veya 2 yaşlı fidanlarla 5.0 x 5.0 m, 5.0 x 6.0m veya 6.0 x 7.0 m sıra üzeri ve sıra arası mesafelerde dikim yapılarak bahçe tesis edilmektedir. Çok eğimli yamaçlarda teraslama yapılarak yapılan yetiştiricilikte elma fidanlarının bu mesafelere uymadan dikildiği de görülmektedir. Bölgede elma yetiştiriciliğinde şekil budamasında merkezi lider terbiye sistemi tercih edilmektedir, daha ileriki yıllarda ağacın daha iyi ışıklanması için goble şekline dönülmektedir. Verim budaması her yıl yapılmakta ve genel olarak üretici kendi ağaçlarını kendileri budamaktadır. Meyve seyreltmesinde haziran dökümünden sonra elle seyreltme yapılmakta, genellikle 40 yaprağa bir meyve düşecek oranda seyreltme yapılmaktadır. Çiçek ve meyve seyreltmesi elle yapılmaktadır.

Yörede elma iç kurdu en etkin zararlı ve kara leke ise en etkin hastalık olarak yetiştiricilikte etkili olmaktadır. Bunlara karşı elmada ruhsatlı kimyasallar kullanılmaktadır. Bayramiç Elması yetiştiriciliğinde herhangi bir amaçla hormon kullanımı söz konusu değildir.

Bölgede meyveler aşağıda verilen olgunluk kartları ile izlenmektedir.(Şekil 1)



(Şekil 1: Bayramiç Elması'nda hasat olgunluk kartı)

**Tescil No** : 203  
**Coğrafi İşaret** : Bayramiç Elması

### **Kullanım Biçimi**

Kullanım biçimi etiketlemedir.

Dış çizgi kalınlığı 1pt, çizim çizgi kalınlıkları 1pt, yazı fontu HumstSlab 712 Blk BT, yazı büyüklüğü 10 puntodur.

Logonun genişliği 7,6 cm, yüksekliği 7 cm olup, elma figürü içerisinde üç adet elma figüründen ve “Bayramiç Elması” yazısından ibarettir. Yazı büyüklükleri B’nin dik çizgisi 2,4mm dir. Genişliği 2,3mmdir. A’nın dik çizgisi 2,4mm dir. Genişliği 2,6mmdir. Y’nin dik çizgisi 2,4mm dir. Genişliği 2,4mmdir. R’nin dik çizgisi 2,4mm dir. Genişliği 2,5mm dir. M’nin dik çizgisi 2,4mm dir. Genişliği 3,5mm dir. İ’nin dik çizgisi 3,3mm dir. Genişliği 1,3mm dir. Ç’nin dik çizgisi 3,3mm dir. Genişliği 2mm dir. E’nin dik çizgisi 2,4mm dir. Genişliği 2,3mm dir. L’nin dik çizgisi 2,4mm dir. Genişliği 2mm dir. S’nin dik çizgisi 2,5mm dir. Genişliği 2mm dir. İ’nin dik çizgisi 2,4mm dir. Genişliği 1,3mmdir. Logo üzerindeki elma figürlerinin eni 54mm ve boyu 59mmdir. Logo üzerinde vektörel çizimler ile jpg görseller kullanılmıştır.

Logo renkleri aşağıdaki renk kodlarından oluşmaktadır.

|  |                                      |  |                                       |  |                                     |  |                                      |  |                                      |
|--|--------------------------------------|--|---------------------------------------|--|-------------------------------------|--|--------------------------------------|--|--------------------------------------|
|  | C : 3<br>M : 100<br>Y : 89<br>K : 15 |  | C : 27<br>M : 89<br>Y : 100<br>K : 80 |  | C : 5<br>M : 16<br>Y : 85<br>K : 12 |  | C : 62<br>M : 21<br>Y : 95<br>K : 60 |  | C : 44<br>M : 12<br>Y : 81<br>K : 21 |
|--|--------------------------------------|--|---------------------------------------|--|-------------------------------------|--|--------------------------------------|--|--------------------------------------|

Logo 7,6x7cmve 300dpi formatındadır.

### **Denetleme**

Kontrollü ve denetimli sürdürülebilir bir üretim sağlamak amacıyla Bayramiç Elması adı altında üretilen ürünlerin üretimin her aşamasının kontrol işlemleri ve denetim işlemleri Bayramiç Ziraat Odası Başkanlığı koordinatörlüğünde, Çanakkale Ziraat Odası teknik personeli ve Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümünde görevli uzmanlarından oluşacak en az 4 kişilik komisyon tarafından yılda 3 kez ve şikayet olması halinde her zaman yapılacaktır.

### **Denetleme Kriterleri**

- 1) Denetlemeler yılda üretim aşamasında, hasat zamanında ve depolama sürecinde olmak üzere yılda 3 kez yapılacaktır. Ayrıca herhangi bir şikayet olması halinde denetim yapılacaktır.
- 2) Denetlemelerde yetiştirme sürecinde uygulanan kültürel işlemler (bahçe tesisi, budama, seyreltme, bitki besleme, zirai mücadele, hasat teknikleri, hasat vb) uygulama zamanlarında bölgede yapılacak arazi gözlemleri ve üreticilerin uyguladıkları İyi Tarım Uygulamaları kayıtları ile kontrol edilecektir.
- 3) Üretici tarafından hasat edilen ürünlerin doğrudan pazarlanması veya depolamadan sonra pazarlanması aşamasında ürünün ayırt edici özellikleri dikkate alınarak denetleme yapılacaktır.
- 4) Bayramiç Elması’nda bu bölgenin ekolojik özellikleri nedeniyle dış kabuğun diğer bölgelerde yetiştirilen elmalara göre daha ince olması nedeniyle soğuk depolamada depo sıcaklığının 0<sup>0</sup> C sıcaklık ve en az %90 oransal neme sahip olması ve aynı özellik nedeniyle hasattan önce depolama performansını artırmak amacıyla herhangi bir kimyasal madde (Ör: Fungusit, 1\_MCP) kullanılmaması denetlenecektir.
- 5) Bu denetimler Bayramiç Ziraat Odasının organizasyonu ile gerçekleştirilecektir.