

**No: 1196 – Mahreç İşareti**

**TORBALI KURU DOMATESİ**

Tescil Ettiren  
**TORBALI TİCARET ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.07.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1196
<b>Tescil Tarihi</b>	: 18.08.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000280
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 14.07.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Torbalı Kuru Domatesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Domates kurusu / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Torbalı Ticaret Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Torbalı Mh Aydın Cd. No:74 Torbalı İZMİR
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: İzmir ili Torbalı ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Torbalı Kuru Domatesi ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Torbalı Kuru Domatesi ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Torbalı Kuru Domatesi; nisan ayında ekimi yapıp temmuz ayında hasat edilen domateslerin, hasattan hemen sonra ikiye kesilip güneşin altında kurutulduktan sonra yıkanıp tekrar kurutulması suretiyle elde edilen domates kurusudur. Torbalı Kuru Domatesi için en erkenci sanayi domatesi çeşidi olan Lalin F1 çeşidi kullanılır. Dilimlenmeden veya kalınlığı 6 mm olacak şekilde dilimlendikten sonra vakumlu torbalara konularak satışa sunulur. 13 kg – 14 kg yaş domatesten 1 kg domates kurusu elde edilir.

Torbalı ilçesi iç kesimlerde kaldığından nem oranı azdır. Bu durum domateslerin, güneş altında doğal olarak kuruması için ideal koşulları sağlar ve domatesler, yaklaşık 1 haftada kururlar.

Torbalı Kuru Domatesinin diğer kuru domateslerden bir diğer farkı da kurutma öncesi sadece ikiye bölünmesidir. Diğer domatesler genellikle ikiden fazla parçaya bölünerek kurutulur. Torbalı Kuru Domatesinin sadece ikiye bölünmesinin en büyük avantajı da kurutulmuş domateslerin içerisinde neme yansımadır. Nem sayesinde tüketim öncesinde ürünler daha hızlı yumuşamakta ve daha kolay tüketilir. Benzerlerine göre daha yumuşak kalır.

Tablo: Torbalı Kuru Domatesinin kimyasal özellikleri

Özellik	Değer (100 g için)
Enerji	185 – 188 kcal
Nem	17,20 - 18,94 g
Kül	17 - 18,82 g
Protein	10 - 11,94 g
Karbonhidrat	29 - 30,39 g
Diyet lif	17 - 18,26 g
Yağ	0,70 - 1,65 g

### Üretim Metodu:

13 kg – 14 kg yaş domatesten 1 kg Torbalı Kuru Domatesi elde edilir.

Torbalı Kuru Domatesinin üretiminde, nisan ayında ekimi yapıp temmuz ayında hasat edilen domatesler kullanılır. Temmuz ayında hasat yapılmasının sebebi, coğrafi sınırdan nemin az olması ve yağışın olmamasıdır. Lalin F1 çeşidi olan domatesler sanayi tipi olup en erken hasat edilen domateslerdir. Hasat erken olsa da kendi özelliğinden dolayı domatesler bu mevsimde olgunlaşmış olarak hasat edilir.

Hasat edilen domatesler, kurutma işleminin yapılacağı alanlara getirilir. Domatesler sabah 05:00 saatlerinde ikiye bölünür ve kurutmaya hazırlanır. Bunun nedeni yaz mevsimi olduğu için gündüz saatlerinde çalışmanın zorluğudur. Öğle saatlerine doğru hava sıcaklığı artınca domatesler kurumaya alınır. Kurutma işlemi için güneş ışığı, nem ve rüzgâr bakımından en uygun koşulları sağlayan yerlere serilen beyaz örtüleri üzerine yayılır.

Domateslerin üzerlerine tuz serpilir. Yaklaşık 1 hafta kuruyan domatesler, paketlenmek üzere fabrikalara gönderilir. Domateslerin güneşin altında 1 haftadan fazla kalması, suyunun tamamen buharlaşarak yanmalarına neden olur.

Fabrikaya ulaşan domateslerden; aspirasyon ünitesinde yabancı maddeler, konveyör bandında ise güneşte hasar alan domatesler ayıklanır.

Ayıklanan sağlam domatesler yıkanır. Günlük olarak gelen her domates nem, pH ve klor ölçümü yapıldıktan sonra, kurutmaya gönderilir. Kurutma süresi boyunca nem kontrolü yapılır. Başlangıçta % 94-95 nem içeriğine sahip olan domateslerde, bu sürenin sonunda % 17,20-18,94 nem içeriğine ulaşılır. Böylelikle ideal kurutma oranı olan 100 gramda 17,20-18,94 g nem sağlandığında toplanıp piyasaya sürülmeye hazır hale gelir. Domatesler, dilimlenmeden veya kalınlığı 6 mm olacak şekilde dilimlendikten sonra vakumlu torbalara konur ve tartılır.

Torbalı Kuru Domatesinin, vakumlu paketlerde ve doğrudan güneş ışığı almayan yerlerde muhafaza edildiği takdirde en az 2 yıl raf ömrü vardır.

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

Torbalı Kuru Domatesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşan Torbalı Kuru Domatesinin tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler Torbalı Ticaret Odası'nın koordinasyonunda; Torbalı Ticaret Odası, Torbalı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Torbalı Belediyesi'nden konuda uzman birer personelin katılımıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; domateslerin hasat zamanı, kurutma işlemine hazırlanması, kurutma süresi ve ambalajlama olmak üzere üretim metoduna uygunluk ile Torbalı Kuru Domatesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Ayrıca gerekli görülen hallerde, ürün fiziksel olarak üretim koşulları, kurutma teknikleri ve kimyasal özellikleri bakımından analiz yaptırılır.

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.