

No: 448 – Menş e Adı

ANTEP OĞUZELİ NARI / GAZİANTEP OĞUZELİ NARI

Tescil Ettiren

GAZİANTEP TİCARET BORSASI

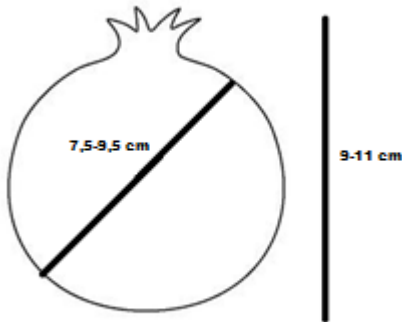
Bu coğrafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.09.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 448
Tescil Tarihi	: 02.09.2019
Başvuru No	: C2017/174
Başvuru Tarihi	: 02.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Oğuzeli Narı / Gaziantep Oğuzeli Narı
Ürün / Ürün Grubu	: Nar / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Gaziantep Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sanayi Mahallesi 60092 Sok. Bina No:15 Şehitkâmil 27170 GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret ibaresini taşıyan ve örneği aşağıda yer alan logo, ürün ambalajında yer almalıdır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antep Oğuzeli Narı, Gaziantep'te yetiştirilen ve yeme olgunluğuna geldiğinde köşelerinden hafif basık hale gelmesi, kareye benzer şekli, sarımsı beyaz tane rengi ve tatlılığı ile ayırt edilen, *Punica granatum* L. türüne ait Oğuzeli çeşidinden elde edilir. Diğer nar çeşitlerinden farklı olarak ekşi/mayhoş tada sahip olmayan bu nar çeşidi, Gaziantep ilinde geleneksel olarak yetiştirilir. Nar bitkisi kışları ılık ve yağışlı, yazları uzun, sıcak ve kurak geçen yerlerde iyi yetişir; -10°C'nin altında taze sürgünleri, -18°C'nin altında ise ana gövdesi soğuktan zarar görür. Gaziantep ilinde sıcak ve ılıman iklim hüküm sürmekte olup, yıllık ortalama sıcaklık 15,5 °C, yıllık ortalama yağış miktarı 529 mm'dir. İldeki bu koşullar nar üretimine uygun özellik oluşturur. Antep Oğuzeli Narı yeme olgunluğuna eriştiğinde, aşağıda belirtilen fiziksel ve kimyasal özelliklere sahip olur.



Meyve uzunluğu	9-11 cm
Meyve çapı	7,5-9,5 cm
Meyve ağırlığı	380-390 g
Meyvedeki toplam kabuk (tane dışındaki) miktarı	150-160 g
Meyvedeki tane oranı	%60 ve üzeri
Çekirdeğin taneye oranı	%25-30
Suda çözünebilir kuru madde	16°Briks ve üzeri

Üretim Metodu:

1. Çeşit seçimi: Antep Oğuzeli Narı "Oğuzeli" yerel çeşidinden üretilir.
2. Gübreleme: Gübreleme yaprak ve toprak analiz sonuçlarına göre yapılır. Nar bitkilerinde besin elementi noksanlığı belirtileri görülüyorsa, narlarda organik gübre uygulanır. Narlara verilecek çiftlik gübresi iyi yanmış olmalıdır. Dekara 2-3 ton çiftlik gübresi, sonbahar-kış aylarında bütün bahçeyi kaplayacak şekilde verilerek çapa ile toprağa karıştırılır.

3. Hasat: Narlar tam çiçeklenmeden 5–7 ay sonra hasat olgunluğuna gelir. Nar hasadı, meyveler üzerinde 1-2 mm uzunluğunda sap kalacak şekilde makasla kesilerek yapılır.
4. Sınıflandırma: Meyveler sınıflandırılır ve derecelendirilir. Bu işlem bahçede yapılabileceği gibi belli bir toplama alanında da yapılabilir.
5. Depolama: Ekim ayı içerisinde hasat edilen narlar, kasalara konularak güneş görmeyen serin depolarda bekletilir.

Denetleme:

Gaziantep Ticaret Borsasının koordinatörlüğündeki denetim mercii; Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüđü, Gaziantep Gastronomi ve Turizm Derneđi ve Gaziantep Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümünde görevli, konularında uzman en az 3 kişiden oluşur. Denetim mercii, Antep Oğuzeli Narının tescilde belirtilen özelliklere uygunluğunu denetler, üretimin coğrafi sınırdaki gerçekleştirildiğini tesellüm belgeleri üzerinden kontrol eder. Denetimler periyodik olarak yılda bir ya da gerekli gördüğü her an yapılır. Ayrıca şikâyet olması halinde her zaman denetim yapılır.

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.