

No: 1701 – Mahreç İşareti

KIRIKHAN HAVUCU

Tescil Ettiren

KIRIKHAN TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 03.02.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.02.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1701
Tescil Tarihi	: 17.02.2025
Başvuru No	: C2023/000044
Başvuru Tarihi	: 03.02.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Kırıkhan Havucu
Ürün / Ürün Grubu	: Havuç / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kırıkhan Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. İnönü Bulvarı No: 3 Kırıkhan HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili Kırıkhan ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kırıkhan Havucu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Kırıkhan Havucu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kırıkhan Havucu; Hatay ilinin Kırıkhan ilçesinde genellikle yerel ekotip havuç tohumları ve Nantes çeşidi tohumlardan üretilen, oldukça düzgün şekilli, parlak turuncu renkli ve yüksek kuru madde içeriğine sahip bir havuçtur.

Kırıkhan Havucunun Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Özellik	Değer
Boy (cm)	14-17
Eni (cm)	2-4
En/boy oranı (%)	0,15-0,20
Bir adet havuç ağırlığı (g)	45-120
Suda çözünen kuru madde değeri - Brix (el refraktometresi ile)	8-10
Kabuk rengi (L)	50-58
Kabuk rengi (a)	18-23
Kabuk rengi (b)	30-40
Et rengi (L)	45-55
Et rengi (a)	22-30
Et rengi (b)	45-55

Kırıkhan Havucunun, magnezyum seviyesi 109,25-115,9 mg/100 g aralığında olup diğer turuncu havuçlara göre çok yüksektir.

Kırıkhan Havucu, Kırıkhan ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kırıkhan Havucu üretiminde sertifikalı tohum kullanılabildiği gibi bir önceki yılın ürününden de tohum ayrılabilir.

Tohum üretimi ve ekim:

Havuç üretiminden sonra iyi kalitedeki havuçlardan tohumluk seçilir ve tohumluk parseline 70-80 cm sıra arası ve 30 cm sıra üzeri mesafede havuçların üst kısımlarında 2-3 cm yaprak sapı kalacak şekilde toprak yüzeyinden 2-3 cm derinliğe dikilir. Tohumluk üretilirken toprak özelliklerine göre potasyumlu gübreler kullanılır. Tohum oluşumu kademeli olarak gerçekleşir. Bu nedenle tohumluk hasadı da kademeli olarak yapılır. Tohumların irilikleri ilk şemsiyeden, diğer şemsiye gruplarına doğru küçülür. 8 -10 cm uzunluktaki sapı ile birlikte hasat edilen şemsiyeler gölge ve temiz bir ortamda kurutulur ve çiçeklerindeki tohumlar kuruduktan sonra alınır. Tohumlar tüylü bir yapıdadır ve tüylerinin alınması gerekir.

Kırıkhan Havucu tohumlarının ekimi 1 Ağustos ile 15 Ekim arasında olur. Mibzer ile toprak hazırlığı yapıldıktan sonra tohumlar dekara 600-800 adet gelecek şekilde 2,5-3 cm derinliğe 25-30 ya da 25-40 cm sıra arası ve 5-12 cm sıra üzeri mesafe ile dikilir.

Seyreltme ve bakım:

Çimlenmenin tamamlanması ile birlikte bitkiler 2-3 hakiki yaprak olduktan sonra seyreltme yapılır. Seyreltme yapılırken bitki kökünün zarar görmemesine dikkat edilmesi kalite açısından önem taşır. Seyreltme tamamlandıktan sonra yabancı otlar elle temizlenir.

Gübreleme ve sulama:

Kırıkhan Havucu üretilirken tohum ekimi öncesinde toprak ihtiyacına göre taban gübresi olarak NPK (azot, fosfor, potasyum) ya da DAP (diamonyum fosfat) gübreleri verilir. Eylül ayı sonu ya da ekim ayı başında nitrat formunda azotlu gübre verilir. Bitkinin gelişimi esnasında kök kurşunkalem büyüklüğüne ulaştığında potas, bor ve çinko içerikli yaprak gübreleri kullanılır. Hasattan yaklaşık 1 ay önce potasyumlu gübreler 1 ya da 2 defa verilir.

Sulama, yağmurların başladığı zamana kadar yapılır. Bölgede salma sulama ve yağmurlama sulama yöntemleri uygulanmaktadır. Yağmurlar azaldığında sulamaya devam edilir.

Hastalık ve zararlılar ile mücadele:

Kırıkhan Havucunda zarara neden olan hastalıklardan başlıcaları Botrytis, Rhizoctonia ve havuç mildiyösüdür (Plasmopora). En önemli zararlılar ise havuç sineği, Nematodlar ve köstebeklerdir. Hastalık ve zararlılara karşı sadece ruhsatlı ilaçlar kullanılabilir.

Hasat ve depolama:

Kırıkhan Havucunun hasadı aralık ayının başında başlayarak haziran ayı ortasına kadar devam eder. Havuçlar 3-5 °C sıcaklıkta depolanır. Depolama süresi 7 ayı geçmemelidir.

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

Kırıkhan Havucu köklü geçmişe sahip olup Kırıkhan ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kırıkhan Havucunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Antakya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Antakya Ticaret ve Sanayi Odası, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az 2 kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Kırıkhan Havucunun fiziksel özellikleri
- Üretim aşamasında kullanılan girdiler
- Depolama koşulları
- Ürün adının ve mahreç işareti ambleminin doğru kullanımı

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.