

No: 1861 – Menş e Adı

ZİVZİK NARI

Tescil Ettiren

SİİRT İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.11.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.05.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1861
Tescil Tarihi	: 20.05.2026
Başvuru No	: C2024/000328
Başvuru Tarihi	: 19.11.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Zivzik Narı
Ürün / Ürün Grubu	: Nar / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Bahçelievler Mah. Gaffar Okan Cad. No: 9 Merkez SİİRT
Coğrafi Sınır	: Siirt ili Şirvan ve Pervari ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Zivzik Narı ibaresi ve menşe adı ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Zivzik Narı ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Zivzik Narı, *Punica granatum L.* türüne ait coğrafi sınırdaki yetiştirilen yerel bir nar çeşididir. Zivzik Narı adını Siirt ilinin Şirvan ilçesine bağlı Zivzik (Dışınar) köyünden alır. Siirt ili sınırları içinde Botan çayının kıyısında Şirvan ve Pervari ilçeleri ve bağlı köylerinde üretimi yapılır.

Zivzik Narının ayırt edici özellikleri iri taneli, bol sulu, tatlı ve ince kabuklu olması ile düşük asitlik seviyesidir. Zivzik Narının linoleik, oleik, pulmik asit içeriği de yüksektir.

Siirt'in Şirvan ve Pervari ilçeleri, karasal iklimle Akdeniz iklimi arasında geçiş kuşağında, 900 – 1400 m rakım aralığında bulunan vadilerde yer alır ve belirgin bir mikroklimaya sahiptir. Botan Çayı havzasında şekillenen bu mikroklima; gündüz ve gece sıcaklık farklarının artmasını sağlar. Bu durum renk oluşumunu hızlandırır ve aromatik bileşiklerin gelişimini destekler. Bu iklimsel özellikler, Zivzik Narının tatlı, düşük asitli ve aromatik yapısının oluşmasında etkilidir.

Zivzik Narı; kireç oranı yüksek, orta derinlikte, tınlı-killi yapıya sahip ve pH değeri 6.5-8.0 arasındaki topraklarda yetiştirilir. Toprağın yüksek kireç oranı, meyve iç zarının beyaz renkte oluşmasını destekler ve tanen miktarının düşük olmasını sağlar. Bu sayede nar, tatlı ve burukluk içermeyen bir tada sahip olur. Beyaz iç zar yapısı, Zivzik Narının ayırt edici özelliklerinden biridir. Ayrıca, bölgenin toprak yapısı ve mineral içeriği, Zivzik Narında sitrik asit ve malik asit oranlarının dengeli olmasını sağlar. Bu durum meyveye tatlı ve ferah bir aroma kazandırır.

Tablo 1. Zivzik Narının Genel Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Tane Çapı (mm)	7,83 - 7,95
Tane Boyu (mm)	58,83 - 79,65
Kabuk Rengi	Açık Kırmızı – Sarı
Dane Rengi	Açık Kırmızı – Pembe
Renk Yoğunluğu (Abs)	4,498 - 4,921
Toplam Asit %	0,957 - 1,027
pH	3,55 - 3,72
L- Askorbik Asit (C vitamini) (mg/100ml)	14,91 - 15,58
Toplam Şeker (%)	12,82 - 13,13
Toplam Fenolik Madde (mg gallik A/L nar suyu)	935,28 - 1019,14
Antioksidan Aktivitesi (DPPH%)	87,97 - 90,01
Kabuk Kalınlığı (mm)	2.63 - 4,15

Tablo 2. Zivzik Narında en çok bulunan organik asit ve fenolik bileşikler

Organik Asitler		Fenolik Bileşikler	
Sitrik asit (g / L)	3,10 - 3,50	Kuarsetin (mg / L)	50 - 60
L-Malik asit (g / L)	1,40 - 3,50	Kateşin (mg / L)	9 - 12
Tartarik asit (g / L)	0,08 - 0,15	Kafeik asit (mg / L)	50 - 60

Üretim Metodu:

Zivzik Narının ağaç yapısı orta kuvvetli, tek gövdeli ve gövde kalınlığı ağacın yaşına göre değişkenlik göstermekle birlikte ortalama 35 cm civarındadır. Dip sürgünü oluşturma özelliği, ana gövdede çoğunlukla obur dallar oluşmaktadır.

Zivzik Narı çiçek yapısı bakımından erselik olup, koyu kırmızı renktedir. Dikimden itibaren üçüncü yıldan itibaren meyve vermeye başlar. Bir ağaçtan en yüksek verimin dört ve beşinci yıllarda alınır.

Toprak İsteği:

Zivzik Narı genellikle %10'un üzerinde eğimli olan arazilerde teraslama yaparak ya da doğal olarak yetişir. Toprak özellikleri bakımından ise çakıllı, killi ve kireçli toprakta yetiştiriciliği yapılır.

Fidan Üretimi - Çoğaltma Yöntemleri:

Zivzik Narı çelikle çoğaltıldığından nar ağaçlarından 25 - 30 cm uzunluğunda çelikler kasım – aralık ayında alınır ve içi toprakla doldurulmuş bir plastik torba ya da kabın içine dikilir. İlkbahar aylarında köklenen fidanlar vejetatif süresini tamamladıktan sonra sonbahar aylarında yapraklarını döktükten sonra toprak ile buluşturulur.

Bahçe Kurulması ve Dikim:

Yaz aylarında pulluk tabanını kırmak için dip kazan çekilir ve ardından pullukla sürülür. Sonbahar döneminde ise 40 - 60 cm derinlik ve çapta dikim çukurları açılır. Çukurlar üst toprak ve yanmış çiftlik gübresi karışımıyla doldurulur ve yabancı otlar temizlenir. Dikim aralıkları 2 m ile 6 m arasında olmalıdır. Sıralar kuzey - güney doğrultusunda olursa güneş ve havalanma daha iyi olur. Nar fidanları sonbaharda yaprak dökümünden başlayarak kış ayları boyunca ve erken ilkbaharda dikilebilir.

Sulama Peryodu:

Zivzik Narı genellikle karık sulama ve ya damla sulama yöntemleri ile sulama yapılabilir. Karık sulamalarda özellikle 7 günde bir mutlaka sulama yapılır. Zivzik Narında üretiminde nar çatlaması olayı sıklıkla karşılaşılr. Coğrafi sınırdaki yaz sıcaklık ortalaması 38 - 39 °C'ye ulaşması nedeniyle sulama işlemlerinin düzenli, dengeli ve kontrollü şekilde yapılması büyük önem taşır.

Gübreleme:

Zivzik Narı üretiminde sadece yanmış hayvan gübresi kullanılır.

Budama:

Zivzik Narında budama işlemi, tek gövdeli ve çok gövdeli terbiye sistemlerine göre yapılır. Genellikle çok gövdeli gelişim gösteren nar ağaçlarında, ana gövdeden çıkan sürgünler arasında sağlıklı kuvvetli olanlar bırakılarak zayıf, içe doğru büyüyen ve verimi düşen dallar budanır.

Budama işlemleri; ağacın hava ve ışık almasını sağlamak, hastalık ve zararlı riskini azaltmak ve meyve kalitesini arttırmak amacıyla kış döneminde yapılır. Aşırı budamadan kaçınılarak ağacın doğal gelişim formu korunur.

Zararlılar İle Mücadele:

Zivzik Narında üretiminde doğal yetiştiricilik yapılır. Hastalık ve zararlılar ile mücadelede kimyasal türevi ilaçlar kullanılmaz. Sineklerden kaynaklı hastalık ve zararlıların önüne geçebilmek için feromon tuzaklardan faydalanılır.

Toprak İşleme:

Zivzik Narının yetiştirildiği araziler genellikle parçalı, eğimli ve dar olması hasebi ile yabancı ot ile mücadelede genellikle ağaç dipleri ve etrafı el çapası ile temizlenir ve boğaz açılma işlemi yapılır.

Hasat ve Depolama:

Zivzik Narı hasat dönemi, meyve ucundaki kalikslerin açılarak meyve kabuk renginin açık yeşilden sarı ve açık pembe renge doğru dönmeye başladığı ekim ayının ilk haftası ve kasım ayının ikinci haftasına kadar devam eder. Hasat işleminde mutlaka meyve makası kullanılarak nar meyvesinin kalikslerine zarar vermeden hasat işlemi yapılır.

Zivzik Narının kabuğu kalın olduğundan muhafazası da kolaydır. Meyveler hasattan hemen sonra pazara sunulur. Merkeze uzak köylerde yetiştiricilik yapan üreticiler ise genellikle ürünleri tavanlara asarak serin yerlerde muhafaza eder.

Denetleme:

Denetimler; Siirt İl Tarım Müdürlüğü koordinatörlüğünde, Siirt İl Tarım Müdürlüğü, Siirt Ticaret ve Sanayi Odası ve Pervari Ziraat Odasından konuda uzman 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda 1 defa ve gerek duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Kabuk kalınlığı
- Hasat döneminde meyve olgunluğunun oluşup oluşmadığı
- Ürünün kimyasal ve pomolojik özelliklerinin uygunluğu
- Zivzik Narı ibaresi ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu

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.