

No: 1527 – Mahreç İşareti

NİZİP MIZAR HAVUCU

Tescil Ettiren
NİZİP TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.01.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1527
Tescil Tarihi	: 24.01.2024
Başvuru No	: C2021/000123
Başvuru Tarihi	: 19.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Nizip Mızar Havucu
Ürün / Ürün Grubu	: Havuç / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Nizip Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: İstasyon Mah. İstasyon Cad. No:2 Nizip GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili Nizip ilçesi Uluyatır Mahallesi
Kullanım Biçimi	: Nizip Mızar Havucu ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Nizip Mızar Havucu coğrafi işaret ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Nizip Mızar Havucu, Gaziantep ili Nizip ilçesinin Uluyatır (Mızar) Mahallesinde yetiştirilen ve Apiaceae familyasının *Daucus carota* L. var. *sativus* türü havuçtur. Üretiminde kullanılan tohumlar, bir önceki hasat döneminden elde edilen havuçlarından bir kısmının üretim alanında bırakılması suretiyle elde edilir.

Nizip Mızar Havucunun adında geçen Mızar, Uluyatır Mahallesinin eski adı olup ürünün yetiştiriciliği uzun yıllardan bu yana ilgili coğrafi sınırdadır.

Coğrafi sınır pH 7,5 (hafif alkali), killi - tınlı, fosfor ve potasyum oranı yüksek toprak yapısına sahiptir ve bu durum yüksek asitliğe karşı hassas bir sebze olan Nizip Mızar Havucunun yumru gelişimini olumlu etkiler.

Nizip Mızar Havucu iri yapıdadır. Şeker oranının yüksek olmasından dolayı tatlı ve sarı renktedir. Alt kısmı ince ve sivri, üst kısmı ise kalın olup konik şekilde görünümüne sahiptir. Yetiştirme döneminde taze olarak tüketilen Nizip Mızar Havucu, coğrafi sınırdaki közlenmiş, haşlanmış veya turşusu yapılarak da tüketilir.

Nizip Mızar Havucunun morfolojik, agronomik ve tane kalite özellikleri aşağıdaki tablolarda yer almaktadır.

Tablo 1. Nizip Mızar Havucunun morfolojik, agronomik ve fizikokimyasal özellikleri

Nizip Mızar Havucunun Morfolojik ve Agronomik Özellikleri			
Özellik	Değer		
Kök Yapısı	Kazık		
Yaprak Yapısı	Bileşil yapraklı, eksen üzerinde linear ve lanceolat şeklinde sıralı		
Gövde Yapısı	Gövde boyu çizgili ve tüylü. Gövde uzunluğu ortalama 100 - 150 cm		
Çiçek Yapısı	Taç yaprak rengi beyaz. Erselik ve yabancı dölleme özelliğindedir.		
Gövde Rengi	Sarı		
Tohum Yapısı	Kırlı sarı renkli, 2 - 4 mm uzunluk ve 1 - 1,5 mm enindedir.		
Ekim Zamanı	15 Temmuz - 15 Ağustos		
Hasat Zamanı	20 Aralık - 20 Mart		
Nizip Mızar Havucunun Fizikokimyasal Özellikleri			
Karbonhidrat (Sakkaroz cinsinden toplam şeker)	% 6,90 - 6,98		
Sakkaroz (g / L)	% 5,85 - 5,92		
Suda çözünebilir kuru madde	% 8,8 - 10,01		
Renk (ortalama değerler)	L*: 77,41	a*: -1,24	b*: 41,98
Ağırlık (g)	280 - 450		
Boy (cm)	16 - 30		

Omuz kısmı çap (mm)	28,65 - 42,71
Orta kısım çap (mm)	17,87 - 27,80

Üretim Metodu:

Tohum Üretimi:

Hasat dönemi Nizip Mızır Havuçlarından bir kısmı bir sonraki üretim dönemi için gerekli olan tohumun üretilmesi amacıyla yetiştirilme alanında bırakılır. Nizip Mızır Havucu üzerinde şemsiye şeklinde oluşan çiçeklerin içinde olgunlaşan tohumlar bir sonraki yıl kullanılmak üzere üreticiler tarafından toplanır. Tohum üretim işlemine haziran ayı sonu ile temmuz ayı ortalarına kadar devam edilir. Haziran ayında başlayan çiçeklenme dönemi sonrasında bitki kökünden çekilerek tarlada kuruması beklenir ve kuruyan tohumlar yaprak ve sap kısmından ayrıştırılır. Ayrılan tohumlar bir sonraki ekim döneminde kullanılmak üzere hava geçirmez kaplara koyulup 15 - 20 °C sıcaklık ve % 5 - 10 neme sahip ortamda muhafaza edilir.

Tarla Hazırlığı:

Ekimin yapılacağı alana ekim zamanından 2 - 3 ay öncesinde yaklaşık 2 ton / dekar olacak şekilde yanmış çiftlik gübresi verilir. Tohum ekiminden 20 - 25 gün önce tarlada bulunan yabancı otlar, yabancı ot mücadelesi yapılarak temizlenir. Ardından ekilecek alan sulanıp taban gübresi (50 kg, amonyum nitrat, amonyum sülfat veya üre) verilir. Ekilecek alan sıra (timütler) şeklinde hazırlanır. Nizip Mızır Havucu tohumlarının geç çimlenmesi nedeniyle yabancı otlar hızla gelişerek bitkinin gelişmesini yavaşlatır ve üzerini örter. Bu nedenle seyreltme ve çapalama işlemleri de zorlaşacağından, çapalamaya önem verilmekte, düzenli olarak yabancı ot kontrolü yapılır.

Tohum Ekimi:

Temmuz ayının 15'inde başlayarak Ağustos ayının 15'ine kadar yapılabilir. Timütlerin arasına bir kazma boyu aralıklarla (yaklaşık 25 - 30 cm) çizikler oluşturulur. Bu çiziklere Nizip Mızır Havucunun tohumları elle hafifçe serpilir ve daha sonra bir çalı veya ağaç dalı ile bu tohumların üzeri kapatılır ve can suyu verilerek havuçların çimlenmesi beklenir. 10 °C üzerindeki sıcaklıklar da tohumun çimlenmesi gerçekleşir. Çimlenmeden sonra bitkiler arasında 25 - 30 cm mesafe, sıra üzeri ise 8 - 12 cm olacak şekilde seyreltme işlemi yapılır. Bu aşamadan sonra bitkiler düzenli olarak sulanır.

Sulama:

Ekim alanında düzenli olarak salma sulama yapılır. Düzenli sulama Nizip Mızır Havucunun primer (birincil) ve sekonder (ikincil) kök gelişiminde çok önemli olup, primer dönemdeki susuzluk ürün boyunun kısa kalmasına, sekonder dönemdeki susuzluk ise ürünün yeterli ölçüde kalınlaşmamasına neden olmaktadır. Ekim sonrası iki hafta boyunca 5 günde bir sulama yapılır ve sonrasında havucun daha derine kök salarak iyi bir gelişim sağlaması amacıyla 40 gün boyunca su verilmez. Eylül sonu ve hasat dönemine kadar 10 günde bir sulamaya devam edilir.

Hasat:

Hasat coğrafi sınırdan elle yapılır. Hasada yaklaşık aralık ayının ortalarında başlanır ve mart ayının sonuna kadar devam eder. Hasat, havucun Tablo 1'de verilen olgunluk dönemi özelliklerini kazanmaya başladığı tarihte başlar ve birkaç hafta sürer. Havuçlar söküldükten sonra uzun süre kapalı kapların içerisinde kalırsa havuçta acılaşıma problemi oluşur. Bu nedenle havuçların uzun süreli muhafaza durumu söz konusu olduğunda havucun ilk aşamada saplarının temizlenmesi ve sonrasında dere kenarında su ile yıkanarak dere kumu içerisinde (nemli, serin ortam 10 - 12 °C) muhafaza edilmesi gereklidir. Dere kumu içerisinde ürün pazara sunuluncaya kadar yaklaşık 1 hafta muhafaza edilir. Havuç 0 - 4 °C sıcaklıkta ve % 94 - 96 bağıl nemde 5 - 6 ay depolanır. Nizip Mızır Havucu piyasaya, 20 kg'lık kasa veya plastik ambalajlarda sunulur.

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

Nizip Mızır Havucunun coğrafi sınırdan geçmişi eskiye dayanır. Uluyatır ilçesinin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Nizip Mızır Havucunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Nizip Ticaret Odasının koordinasyonunda; Nizip Ziraat Odası, Nizip İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Nizip Meslek Yüksek Okulu Bitkisel ve Hayvansal Üretim Bölümü ile Nizip Ticaret Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak en az yılda bir kez, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan havuç çeşidinin uygunluğu.
- Ekim yapılan tarla şartlarının, hasat ve depolama şartlarının uygunluğu başta olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Hasat edilen ürünün morfolojik, agronomik ve fizikokimyasal özelliklerinin uygunluğu.
- Nizip Mızır Havucu ibaresi ve mahreç işareti 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.