

No: 1705 – Mahreç İşareti

ALANYA KEÇİBOYNUZU / ALANYA HARNUP

Tescil Ettiren

ALANYA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.04.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.02.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1705
Tescil Tarihi	: 26.02.2025
Başvuru No	: C2024/000134
Başvuru Tarihi	: 17.04.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnup
Ürün / Ürün Grubu	: Keçiboynuzu / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Alanya Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Cad. No: 19 Alanya ANTALYA
Coğrafi Sınır	: Antalya ili Alanya ilçesi
Kullanım Biçimi	: Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnup ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnup ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnup, *Ceratonia siliqua* türü ağaçtan elde edilen, kahverengi renkte, uzun, düz bir yapıda, tatlı ve hafif bir aromaya sahip meyvedir.

Alanya'nın yıllık ortalama sıcaklığı 20 °C'nin altına düşmezken, yaz aylarında sıcaklık 35°C'ye kadar çıkabilmektedir. Bu yüksek sıcaklıklar, Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnupun gelişimi ve meyve kalitesi için ideal bir ortam sağlar. Bitki, dona karşı duyarlı olsa da, Alanya'nın ılıman kışları sayesinde bu risk minimize edilir.

Alanya'da yıllık yağış miktarı 515 mm civarındadır ve yağışlı gün sayısı 119,7'dir. Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnup, derinlere inen kök sistemi sayesinde kuraklığa dayanıklıdır ve sınırlı su kaynaklarından en iyi şekilde yararlanır. Bitki, mineral bakımından zengin toprakları sevmez ve Alanya'nın yaygın toprak tipi olan terra-rossa, onun için ideal bir yetiştirme ortamı sunar.

Sonuç olarak, Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnup, Alanya'nın kendine özgü iklim ve toprak koşullarına mükemmel bir şekilde adapte olmuştur. Yüksek sıcaklıklar, düşük yağış miktarı ve fakir toprak yapısı, bitkinin karakteristik özelliklerini belirler ve Alanya'yı bu ürün için ideal bir üretim bölgesi haline getirir.

Tablo 1. Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnupun fiziksel özellikleri

Meyve ağırlığı (g)	28,8 - 41,8
Meyve boyu (ml)	191 - 218
Meyve eni (ml)	23 - 28
Et kalınlığı (ml)	7,5 - 11
Meyve kabuk rengi	Koyu kahverengi
Meyve iç rengi	Açık kahverengi
Çekirdek sayısı	13 - 15

Tablo 2. Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnupun bazı kimyasal özellikleri

Kül miktarı (g/100 g)	2,41 - 2,86
Toplam sabit yağ miktarı (g/100 g)	0,12 - 0,25
Sakkaroz (%)	30,05 - 32,55
Glikoz (%)	1,96 - 2,85
Fruktoz (%)	1,79 - 2,53

Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnup; Antalya ilinin Alanya ilçesinde uzun yıllardır üretilir. Alanya'nın tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Üretimin büyük bir kısmı doğal yollardan karşılandığı için keçiboynuzu plantasyon benzeri bahçeler tesis edilerek ekim alanı oluşturulur. Üretim fidan yetiştiriciliği şeklinde de yapılır.

Dikim:

Aşılı fidanlar erken ilkbaharda dikilir. Fidanların sera ortamından tül sera ortamına çekilmesi gerekir. Taze sürgünlere, sürgün ucu bitleri, kırmızı örümcek ve unlu bit kontrolleri yapılır.

Fidanların beslemesinde NPK ve organik madde uygulaması yapılır.

Alanya Keçiboynuzu / Harnupu dikilecek arazilerin krizma yapılması, yapılamıyorsa yalakların kepçe ile açılması fidanların gelişimi açısından önemlidir. Dikim sırasında iyi yanmış hayvan gübresi (küçükbaş tercihen) ve toprağa taban gübresi verilmesi tavsiye edilir. Dikim yapılacak fidanların, kök atmamış olması gerekir. Kazık kökünün gelişimi kökün kırılmaması için gereklidir.

Fidanlar genellikle kıraç araziye dikileceğinden sonbaharda dikilmesi tavsiye edilir. Sulanabilecek arazilerde ilkbaharda dikilebilir.

Fidanlar toprağa alınırken kese toprağının dağıtılmaması ve derine dikilmemesine dikkat edilmelidir. Dikim yapıldıktan sonra can suyu verilmelidir.

Sonbaharda dikilen fidanlar yağmur durumuna göre sulanmalıdır. Fidanların arasında 5x5 mesafe olmalıdır. Bir dönüme yaklaşık 40 fidan dikilebilir.

Dikimden sonraki iki yıl mutlaka iklim ve toprak özelliklerine göre sulama yapılmalıdır. İlk yıllarda gelişim yılları boyunca NPK, iz elementleri ve organik madde ihtiyaçları karşılanmalıdır.

Budama:

Fidanlar aşı boyları bir metre iken tepeleri kesilerek taç oluşturularak taçlandırılır. Daha sonra tacın içine dönen dal alınarak goble budama sistemi uygulanır. İlaçlama yapılmaz. Ağaçların gelişmesi ve güçlenmesi için imkân dâhilinde sulama yapılır. Meyve etinin siyahlaşması ve şeker oranının düşük olması sulamaya göre değişim gösterir.

Tohumdan (çöğürden) fidan üretimi:

Aşı ile çoğaltma için öncelikli olarak aşılama için kullanılacak çöğürlerin yetiştirilmesi gerekir. Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnup tohumlarının oldukça sert ve geçirimsiz bir kabuğa sahip olması çimlenmeyi olumsuz yönde etkiler. Çimlenmeden sonra ise tohumların aşılama için 10 mm üzerinde bir çapa gelmesi için yaklaşık 1,5-2 yıllık bir süre gerekir. Çöğürlerde aşılama başari oranını ise aşı tipi, aşılama zamanı, çöğür çapı ve aşidan sonraki kültürel işlemlerin zamanında yapılması etkiler. Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnup tohumları hazırlanan çimlenme ortamlarında çimlendirilmesi sonucunda çöğürleri elde edilir. Elde edilen çöğürlere sonrasında yöreye özgü olan keçiboynuzu çeşidi aşılansarak fidan üretimi sağlanır.

Fidan üretiminde kullanılan tohumların elde edilmesi:

Çimlendirme: Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnup delice çekirdek (yabani harnup çekirdeği) klorsuz suda (arıtma, doğal çeşme suyu) 6 saat bekletilir. Çekirdeklerden suyun üzerine çıkanlar atılır. Suda çöken çekirdekler; bez, kâğıt havlu ya da torfu içerisinde bir hafta tutulmak üzere çimlendirme kasalarına alınır. Çimlendirme için sarılan bezlerin sürekli nemli olması gerekir. Kasaların üzeri streç ile kapatılarak terletme yapılır. Çimlendirme için seçilen çekirdeklerin bir yıllık çekirdekler yani o yılın çekirdekleri olması gerekir. Küçük saksılara 2-3 adet tohum bırakılır, güçlü olan kullanılır. Çimlenen tohumlarda iki yaprağı olanlar ekime geçilecektir. Tohumlar 15x25x34 ebatlarındaki plastik torbalara alınırlar. Fidler kurşun kalem kalınlığına geldiği zaman;

1. Yongalı göz aşısı
2. Dilekli göz aşısı
3. Dilekli (İngiliz) kalem aşısı

Kasım sonu ile mart ayı sonunda aşılama yapılır. Fidanlar aşılandıktan sonra ortalama 20-30 günde sürmeye başlar. Bahar aylarında sürgüler 10-15 cm boyuna ulaşır.

Gübreleme ve ilaçlama: Yılda iki defa iç kurdu ilaçlaması yapılır.

Hasat: Eylül - ekim aylarında hasat yapılır.

Saklama Koşulları ve ambalajlama: Alanya Keçiboynuzu / Alanyah, 15 kiloluk kolilere veya 20-25 kg'lık çuvallara koyularak paketlenir.

Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnup meyvesi 15-20 °C'de, nemsiz kuru bir ortamda muhafaza edilmelidir. Depolama ortamın nem oranı en fazla % 60 olmalıdır.

Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnup meyvesine soğutma veya ısıtma işlemi yapılmaz.

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

Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnupun coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Alanya ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnupun tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Alanya Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Alanya Ticaret ve Sanayi Odası, Alanya Ziraat Odası ve Alanya İlçe Tarım Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler yılda en az bir kez yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Alanya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii, Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnup coğrafi işaretinin kullanım biçimini, “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlar, ürünün hasadı, olgunlaştırılması, depolanması / muhafazası koşullarının uygunluğunu kontrol eder. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.