

**No: 491 – Menş e Adı**

**NİZİP NANESİ**

Tescil Ettiren  
**NİZİP TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.12.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.03.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 491
<b>Tescil Tarihi</b>	: 12.03.2020
<b>Başvuru No</b>	: C2017/234
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 21.12.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Nizip Nanesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Nane / Yiyecekler için çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Nizip Ticaret Borsası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: E-90 Karayolu Üzeri Borsa Hizmet Binası Nizip GAZİANTEP
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Gaziantep ili Nizip ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Nizip Nanesi ibareli aşağıda bulunan logo ve menşe adı amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır.



#### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Yeşil rengi ve kendine has aroması ile farklılaşan Nizip Nanesi (*Mentha spicata* L.), yaş ve kurutulmuş olarak piyasaya arz edilir.

Nizip Nanesinin tarımına 1960'lı yıllarda başlanmış olup fideleme yöntemi ile üretilir.

Nizip Nanesine (yaş) ait başlıca uçucu yağ bileşenleri; carvon (%40-70), limonen (ortalama %20), carveoller, carvon izomerleri, carvil asetatlar ayrıca mentol, borneol, linalol, menton, jasmon, perilalkol vb. monoterpenler ve seskiterpenlerdir. Bu uçucu yağ bileşenleri Nizip Nanesinin aromasının oluşumunda etkilidir. Nizip Nanesinde toplam uçucu yağın en büyük kısmını oluşturan carvon uçucu yağı, ürünün kendine has aromasının oluşumunda en önemli bileşendir.

Nizip Nanesine aroma ve kalite özelliklerini; bölgenin iklim şartları, toprak yapısı, güneşli gün sayısı, sıcaklık, hasat zamanı ve kurutma yöntemi kazandırır.

Karasal iklim nedeniyle gece ile gündüz arasında sıcaklık farkının hasat döneminde ortalama 24 °C olması, geleneksel gölgede kurutma yöntemini etkileyen bölgenin rakımı ve yüzey yapısı, Nizip Nanesine kendine has yeşil renk ve aromasının oluşumunda etkilidir.

Yaz aylarında havadaki bağıl nem değerinin çok düşük olması ve güneşlenme süresi/güneş ışığının yeryüzüne daha dik gelmesi nedeniyle yüksek sıcaklıkta daha kısa sürede kuruyan Nizip Nanesinde, aroma kaybı daha düşük olur.

Kurutulmuş Nizip Nanesi; *Mentha spicata* L. cinsine giren kültür bitkilerinin çiçeklenme döneminde hasat edilerek ve tekniğine uygun olarak kurutulması ve yapraklarının saplarından sıyrılarak ufalanmasıyla elde edilir. Nizip Nanesinin (kurutulmuş) bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri aşağıda Tablo 1'de verilmiştir.

**Tablo 1.** Nizip Nanesinin (kurutulmuş) fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Rutubet en çok (%)	10
Yabancı madde en çok (% m/m)	0,1
Toplam kül miktarı en çok (% m/m) (K.M'de)	12
Uçucu yağ miktarı en az (ml/100 g) *	0,7
% 10'luk HCl'de çözünmeyen kül miktarı en çok (% m/m) (K.M'de)	2,5
Sap ve dal parçacıkları en çok (% m/m)	5

\* Sonucun hesaplanmasında kuru madde esas alınmaz.

**Toprak özellikleri:** Nizip Nanesinin yetiştirildiği topraklar fosfor, mangan, potasyum ve kireç miktarları bakımından zengindir. Nizip Nanesinin yetiştirilmesine uygun toprak özellikleri; killi-tınlı, hafif alkali karakterde, tuzsuz, orta derecede organik madde ve yeterli miktarda azot içeren topraklardır.

**Sulama suyu özellikleri:** Sulama suyu yeraltı sularından elde edilir. Orta sertlikteki su, hafif alkalidir. İletkenlik değerinin ise düşük olması az tuzlu su sınıfına girdiğini gösterir.

#### **Üretim Metodu:**

Nizip Nanesi yaş ve kuru olarak üretilir. Yaş nane üretimi bölgede haziran-ekim ayları aralığında yapılır. Kuru nane üretimi ise hasadın ardından yapılır.

**Ekim:** Yörede ekim işlemine şitilleme (fide, yeni fidan) denilir. Şitilleme nane bitkisi çiçek açtığı zaman, taze çıkan dallarının koparılıp hemen toprağa ekilmesidir. Şitilleme ilk kırımında ve taze fidenin 10-15 cm yüksekliğine ulaştığında yapılır. Parmak derinliğinde açılan çukura taze fidan ekilir. Bu işlem genellikle 15 nisan ile 15 mayıs arasındaki, hava sıcaklığının çok fazla olmadığı ilkbahar aylarında yapılır.

**Gübreleme:** Gübre olarak koyun/keçi gübresi (zibil) kullanılır. Zibilleme işleminin ilki şubat ayında ve nane ekimi öncesinde toprağı zenginleştirmek için toprağa karışacak şekilde ve sulama ile yüzeyde şerbet (beyaz köpük) oluşumu olacak şekilde yapılır. İkinci zibilleme işlemi ise yaklaşık 45 gün sonra yapılır.

**Bakım:** Nanelerin arasında yabancı ot olması halinde bu otların elle temizliği yapılır. Sulama 6-7 günde bir kez, sulama kanalına yeraltı suyu verilerek yapılır. Nananın boyu arttıkça sulama daha az yapılır (8-10 günde bir kez). Sulamaya hava serinliğine ve bitki boyuna göre çiftçiler ustalık ve tecrübelerine göre karar verirler.

**Hasat:** Hasat işlemine yöresel olarak kırım denilir ve elle yapılır. Hasat 3 ya da 4 kez yapılır. Her hasat aralığı ortalama 45 gün sürer. Hasat süresi bitkinin boyuna göre yapılır. 40-50 cm yüksekliğe ulaşan bitki boyu hasat zamanının geldiğinin gösterir. Ayrıca bitki alt kısımdan yaprak dökmeye başlar. Bu durumda hasat edilmesi gerekir. Hasat tırtıklı ot bıçağı ile nane bitkisinin toprak yüzeyine yakın yerden biçilmesi ile yapılır. Nananın kökü çıkarılmaz çünkü aynı kökten hasat döneminde yılda 3-4 kez ürün alınır. Toplamda aynı köklerden 2-3 yıl ürün alınır.

Hasat genel olarak öğleden sonra hava sıcaklığının nispeten azaldığı saatlerde başlar ve akşama kadar devam eder.

**Kurutma:** Ot bıçağı yardımı ile elle biçilen nane bitkisi, önce bir ağacın gölgesine açılan temiz astar bez üzerine serilir. Gece boyunca ağaç altında astar bez üzerinde bekletilir. Bu sırada nanenin nem miktarı azalır. Sabah erken vakitlerde ürünün güneşe doğrudan maruz kalmaması için astar bez üzerindeki naneler daha geniş ve gölgelik bir alana taşınır. Akşam vakitlerine kadar toplam 2-3 kez dirgen (harmanda sapları yaymaya yarayan demir ya da tahtadan yapılmış ucu çatallı tarım aleti) yardımı ile karıştırılır. Akşamüstü kurumuş nane bitkisi döner kauçuk eziciler yardımı ile ezilir. Böylece kurumuş nanelerin yaprak kısımlarının saplarından ayrılması sağlanır. Ardından dirgen yardımı ile saplar havada sallandıktan sonra altta kalan nane yığınından ayrılır. En altta kalan kısım bir elek yardımı ile yabancı maddelerden ayrılır.

**Denetleme:**

Denetimler; Nizip Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Nizip İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Nizip Belediyesi, Gaziantep Üniversitesi Nizip Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi Bölümü, Nizip Ticaret Borsası, Nizip Sanayi ve Ticaret Odası, Nizip Esnaf ve Sanatkarlar Odasından konusunun uzmanı birer kişinin katılımı ile oluşacak, en az üç kişilik denetim mercii tarafından yapılacaktır. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılacaktır.

Denetimlerde; üretim metodu bölümünde açıklanan özelliklere uygun olarak yeşil nane ekimi, bakımı ve gübreleme ile birlikte hasat edilen ürünün kurutma yöntemi denetlenecektir. Ayrıca gerek görülmesi halinde kurutulmuş Nizip Nanesinin fiziksel ve kimyasal özelliklerine ilişkin analiz yaptırılacaktır. Bununla birlikte Nizip Nanesi ibareli logo ile menşe adı ambleminin kullanımı denetlenecektir.

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.

