

No: 529 – Menş e Adı

ARABAN SARIMS AđI

Tescil Ettiren

ARABAN KAYMAKAMLIğI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.03.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.09.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 529
Tescil Tarihi	: 01.09.2020
Başvuru No	: C2019/029
Başvuru Tarihi	: 11.03.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Araban Sarımsağı
Ürün / Ürün Grubu	: Sarımsak / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Araban Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Turgut Özal Mah. Pansiyon Sok. No:37 Araban GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep ili Araban ilçesi
Kullanım Biçimi	: Araban Sarımsağı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Araban Sarımsağı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Araban Sarımsağı iri, albenisi yüksek, baş kabuğu ve dış kabuk rengi beyaz, dış et rengi krem-sarı olan bir sarımsaktır. *Allium Sativum L.* türüne aittir. İklim ve yetiştirme koşulları nedeniyle erkenci bir sarımsak olan Araban Sarımsağı başının enine kesiti oval, boyuna kesiti eliptiktir. Baş kabuğunda ve dişlerde antresiyon şeritleri mevcuttur.

Her başta yer alan diş sayısı ortalama 10-15 adet ve ortalama diş ağırlığı 4-7 g'dır. Her baş sarımsakta koruyucu kabuk sayısı 5-10 adet arasındadır. Baş iriliği yetiştirme koşullarına bağlı olarak 100 g'a kadar ulaşabilmekle beraber, ortalama irilik 40-60 g arasındadır. Baş çapı ortalama 40-50 cm arasındadır. Kabuğundan kolay ayrılır. Kokusu keskin ve kuru madde oranı %37 ila %42 aralığındadır. Selenyum elementi içermesi ve içerdiği sarımsağa kokusunu veren allylpropylsülfid ($C_6H_{12}S_6$) miktarının yüksek olması sebebiyle Araban Sarımsağının aroması ve kokusu keskindir. Mineral madde ve vitamin açısından zengindir. Kuru madde içeriğinin yüksek olması sayesinde uygun koşullarda uzun süre depolanabilir.

Araban Ovası killi-tınlı ve humus oranı yüksek topraklara sahip olup, organik madde bakımından sarımsağın ihtiyaç duyduğunu özelliklere sahiptir. Bölgenin iklim özellikleri nedeniyle kış öncesi ekim ve kasım aylarında ekimi yapılır. Bitki kışı toprakta geçirerek yeterli ve gerekli olan soğuklanma ihtiyacını karşılar ve bu durum ürünün dayanıklılığını artırır. Şubat ve mart aylarından itibaren hızlı ve dengeli bir büyüme periyoduna girer ve mayıs ayında hasat edilmesi ile erkenci olarak pazara arz edilebilir.

Araban Sarımsağının 100 g'ında 32-42 g kuru madde, 55-70 g su, 25-32 g karbonhidrat, 5-6 g protein, 0,1-0,3 g yağ ve 0,9-1,3 g selüloz bulunur. Üretim döneminde uygun sıcaklık 15-20 °C arasındadır. 0 °C civarı sıcaklık ve % 60-75 arası nemli ortamda 5-10 ay arası depolanabilir.

Üretim Metodu:

Araban Sarımsağının dikimi, ekim sonu ve kasım ayı içerisinde yapılır. Sarımsak dikimi yapılacak arazi eylül ve ekim ayında bir kez derin, bir kez de yüzlek olarak işlenir. Bu dönemde toprağa ortalama 8-10 kg fosforlu ve potasyumlu gübreler uygulanır. Dikim öncesi toprak kültivatör, diskaro veya kürüm çekilip tasfiye edilerek dikime hazırlanmış olur. Sarımsak dişleri 10-12 cm aralıklarla toprağa gömülür. Dikim sırasında dişlerin kök verecek taban kısmının alt tarafa, sürgün verecek kısmının da üste gelmesi gerekir. Daha sonra azotlu gübreler dekar 23-25 kg düşecek şekilde atılır. Üretimde kullanılacak tohumluk dişler, üreticiler tarafından mayıs ayında hasadı yapılan sarımsaklar arasından seçilerek, dikim zamanına kadar uygun ısı ve nem ortamında ve askılarda saklanır. Dikimden önce başlar elle veya baş kırma ve dişleme makinalarıyla dişlere ayrılır. Yalnızca başın çevresini saran iri dişler dikimde tohum olarak kullanılır. Her bir dekar için 150-200 kg sarımsak başı kullanılır. Yetiştirme aşamasında ürünün verim ve kalitesinin artırılması için gübreleme, ilaçlama, çapalama, sulama, yaprak kırma gibi bakım ve kültür işlemleri uygulanır. Sarımsak hasadı mayıs ayında yapılır. Sökümü yapılan sarımsaklar toprağa serilerek 5-8 gün kurutulur, kuruyan sarımsaklar ayıklama ve sınıflandırmaya tabi tutulur ve daha sonra satışa sunulur. Araban Ovasında verim dekar başına 1500-2000 kg arasında değişir.

İklim ve su isteği

Araban Sarımsağında ekonomik üretim, deniz ikliminden kara iklimine geçiş bölgelerinde yapılır. Yetiştirme döneminde optimum gelişmeyi 15-20 °C sıcaklıkta ve % 60-80 nemli ortamlarda gösterir. Bitki gelişme döneminde

yüksek nem olumlu etki yaptığı halde, dişlerin ve başın oluşmasından sonra devam eden yüksek nem oranı bitki hastalıklarına neden olabilir. Hasat döneminde yağış istemez. 0 °C altındaki sıcaklıklarda donmalar yaşanabilir. Sarımsak uzun gün bitkisidir. Diş verimini arttırmak için sıcaklığın yüksek olması, sulamanın az ya da yağışlara bağlı olarak hiç yapılmaması, bitkinin ihtiyacı kadar gübreleme yapılması gerekir.

Toprak isteği

Araban Sarımsağı toprak isteği yönünden seçici olmamakla birlikte besin maddeleri ve organik maddelerce zengin ve hafif karakterli, kaymak bağlamayan alüviyal topraklarda iyi gelişir. Toprak pH değeri 6,5-7 arasında olmalıdır. Nötre yakın topraklarda üretim daha başarılı olur. Araban Sarımsağı üretiminde, bitki kökünde hasara ve bitki hastalıklarına sebep olmaması için yanmamış çiftlik gübresi kullanımından kaçınılmalıdır.

Denetleme:

Denetimler; Araban Kaymakamlığının koordinasyonunda ve Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1, Gaziantep Üniversitesi Araban Meslek Yüksek Okulundan 1, Araban Ziraat Odası Başkanlığından 1 kişi ve 1 yerli üretici temsilcisinin katılımı ile oluşan toplamda en az 4 kişilik denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler düzenli olarak yılda iki kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır. Düzenli olarak yapılacak ilk denetim, sarımsak dikimi yapılan ekim ve kasım aylarında, ikinci denetim ise sarımsak hasadı ve sonrası döneme denk gelen mayıs ayı ve sonrasında yerine getirilir. Denetimlerde ürünün belirlenen coğrafi sınır içinde üretilip üretilmediği, toprak ıslağı, tohum seçimi ve diğer üretim aşamaları ile hasat ve depolama kriterlerinin tescile uygunluğu kontrol edilir. Menşe adı ambleminin kullanımı denetlenir.

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.