

No: 1176 – Menş e Adı

ALANYA MUZU

Tescil Ettiren

ALANYA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.01.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1176
Tescil Tarihi	: 25.07.2022
Başvuru No	: C2022/000008
Başvuru Tarihi	: 11.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Alanya Muzu
Ürün / Ürün Grubu	: Muz / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Alanya Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Cad. No:19 Alanya ANTALYA
Coğrafi Sınırı	: Antalya ili Alanya ilçesi
Kullanım Biçimi	: Alanya Muzu ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Alanya Muzu ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Alanya Muzu; Latince tür adı *Musa paradisicia* L. (*Musa cavendishii* Lam.) olan ‘‘Bodur Cavendish’’ muz çeşidi kullanılarak üretilir. Bu çeşidin karakteristik özelliği soğuga ve rüzgâra dayanıklı, kısa boylu (bodur) olması ve ılıman Akdeniz iklimi koşulları ile uyumlu olmasıdır.

Akdeniz iklim özelliklerine sahip mikroklima iklim alanları bulunduran Alanya ilçesinde yetiştirilen Alanya Muzunun; açık alan ve örtü altı (seralarda) şeklinde yetiştiriciliği yapılır. Alanya ilçesinin kuzeyinden denize paralel olarak uzanan dağlar, muz plantasyonlarını aşırı soğuklardan korunmasına yardımcı olur. Bu durum, muz plantasyonlarında kış aylarındaki olumsuz soğuk hava şartlarından daha az zarar görmesini sağlar. Bu nedenle Alanya ilçesinde muz yetiştiriciliği genellikle açık alan yetiştiriciliği şeklindedir. Açık alanda yetiştiricilik ürünün aromasını dolayısıyla lezzetini olumlu yönde etkiler.

Örtü altı yetiştiriciliğinin açık alan da yetiştiriciliğine kıyasla; tekniğine uygun olarak yapılan iklimlendirme sayesinde yetiştirme koşulları istenilen ılıman iklim özelliklerine yaklaştığı için ürünün fizyolojik gelişimi daha hızlı, boylanması daha uzun, hevenk ve parmak sayısı daha fazla ve parmak boyu daha uzun bir özellik gösterir.

Bitki gövdesi, yapraklarını tamamladıktan sonra meyve salkımını andıran bir tomurcuk (hevenk/dal) oluşturur. Hevenkler taraklardan, taraklar ise meyve olarak tüketilen/bilinen parmaklardan oluşur. İlk taraklarda parmak sayısı fazla ve meyveler daha iridir. Uç kısımlara doğru gidildikçe meyve sayısı azalır ve meyvenin boyutları küçülür.

Alanya Muzu; Antalya ilinin Alanya ilçesinde uzun yıllardır üretilir. Alanya ilçesinin coğrafi konumu ve uygun iklim özellikleri bakımından Alanya Muzu bölgesine özgü ideal bir tarım ürünüdür. İlçenin toprak yapısı kumlu-tınlı, tınlı yapıda, pH olarak alkali karakterde, nispeten kireçsiz, drenaj sorunu olmayan ve organik madde içeriği yönünden yeterli seviyededir. Ürünün yetiştiriciliği açısından istenilen ideal güneşlenme olanağı, gece-gündüz arasında meydana gelen sıcaklık dalgalanmalarının az olması ve ılıman Akdeniz iklim koşullarına sahiptir. Bu neden ile ürünün istenilen kalite, verim ve pazarlama olanakları sağlanır.

Alanya ilçesinin uygun iklim özellikleri, kumlu-tınlı, tınlı ve alkali karakterdeki toprak yapısı ve özellikle ürünün hasadına kadar olan üretim aşamaları/kullanılan üretim metodu Alanya Muzunun aşağıda verilen bazı ürün özelliklerinin kazanmasını sağlar (Tablo-1).

Ürün Özellikleri	Açık Alan Yetiştiriciliği	Örtü Altı Yetiştiriciliği
Hevenk ağırlığı (kg)	15-30	25-70
Parmak ağırlığı (g)	50-120	80-150
Parmak uzunluğu (cm)	10-20	10-25
Parmak çevresi (cm)	5-13	8-18
Suda çözünabilir kuru maddede (%)	13-20	15-20

Tablo-1. Alanya Muzunun Bazı Ürün Özellikleri

Üretim Metodu:

Alanya Muzu Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları

Alanya Muzu bitkisi; erkek ve dişi çiçeklere sahip olup kendi kendini dölleyebilen bir bitkidir.

Alanya Muzu için kullanılan üretim şekilleri aşağıdadır:

a) Pinçler ile üretim: Toprak altı yumrulardan çıkan pinçler kullanılır. Bu üretimde yaşlı muz bitkisinin budanması sırasında bitkinin toprak altı gövdesinden süren kılıç yapraklarının topraktan köklü olarak sökülmesi ile üretim söz konusudur. Muz bitkisinin gerçek gövdesi olan rizomlardan çıkan yavru bitkiler ile çoğaltma işlemi gerçekleştirilir.

b) Toprak altı yumrular ile vejetatif üretim: Bitkinin kök yapısı kazık kök şeklindedir. Kazık kök daha sonra yumruya dönüşür. Bitkideki toprak altı yumruları göz adedine göre parçalanır. Bu parçalar yastık ya da seralara dikilir. Parçaların sürgün vermesi sağlanır. Bu sürgünler daha sonra bahçelere/seralara dikilerek üretime devam edilir.

c) Doku kültürü ile üretim: Bitkinin mevcut ana gövdesi içinde bulunan meristem dokuların çıkarılarak steril ortamlarda hastalık ve zararlılardan arı fidanların elde edilmesi sağlanır. Buradan yetiştirilen fidanlar bahçelere dikilerek üretime devam edilir. Diğer çoğaltma yöntemlerine göre bitkide daha hızlı büyüme, gelişme ve verim sağlanır.

Bahçe/Sera Tesisi: Muz bahçesi kurmak için kuzeye kapalı, soğuktan korunmuş alanlar tercih edilir. Muz bitkileri güneşe bakan hafif eğimli alanlarda iyi gelişme gösterir. Muz bitkisinin ideal dikim zamanı; açık alan yetiştiriciliği için ilkbahar ayları, örtü altı yetiştiriciliğinde ise eylül ve mayıs ayları arasındaki zaman aralığıdır. Genellikle iklim koşulları bu süreleri belirler. Serada yetiştiricilikte eylül ayında dikim yapılması genellikle daha iyi sonuç verir. Ayrıca bahçe/sera içerisinde yenilemeye bağlı ara dikimler haziran-temmuz ayları içerisinde yapılabilir. Dikim yapılacak yerin konumuna, toprak yapısına ve yetiştiriciliğe bağlı olarak değişmekle birlikte genellikle 2-3 m sıra arası ve 1,2-2,5 m sıra üzeri olmak üzere dikim aralığı yapılması tavsiye edilir.

Toprak ve İklim İstekleri: Organik madde içeriği yönünden zengin, kumlu-tınlı, tınlı, nemli ve su geçirgenliği yüksek topraklar ürünün yetiştiriciliğinde tercih edilen en uygun topraklardır. Genel itibarıyla pH'sı alkali nitelikteki ve organik madde yönünden yeterli seviyedeki topraklar muz yetiştiriciliği için istenilen kriterlerdir.

Meyve gelişimi için optimum sıcaklık aralığı ise 26-30°C seviyeleridir. Aşırı rüzgâr alan bölgelerde muz yetiştirilmesi tavsiye edilmez. Şiddetli rüzgârlar bitkinin yapraklarının zarar görmesine neden olur. Böyle alanların korunaklı hale getirilmesinden sonra muz yetiştiriciliğinin yapılması istenir.

Muz Hevenklerinde Farklı Tip ve Renklerde Koruyucu Torba Kullanımı: Açık alanda yetiştiricilikte muz üreticileri tarafından koruyucu torba kullanılmakla beraber, örtü altı yetiştiriciliğinde ise torba kullanılmaz. Muz üreticileri tarafından genel itibarıyla yaygın olarak sarı renkli ambalaj kâğıdının dışına koruyucu olarak şeffaf plastik torba ve/veya mavi renkli plastik torba/malzeme kullanılır. Muz hevenklerinde farklı tip ve renklerde uygun koruyucu torba kullanımı meyvede kalite ve verimi doğrudan olumlu etkiler.

Budama ve Destek Sağlama: Genellikle örtü altı üreticilerinin tercih ettiği hevenk oluşumu sonrasında hevenklerin daha iyi güneş alması için bitkinin yaprakları budanır. Bitkide budama fazla pinçlerin ve meyvesi alınmış yalancı gövdelerin bitkiden ayrılması şeklinde yapılır.

Destek sağlama işlemi örtü altı yetiştiriciliğinde üst çatıya bağlanan ip, tel vb. ile sağlanır. Açık alanda muz yetiştiriciliğinde ise sağlam şekilde konumlandırılan destek direkleri ile bitkinin desteklenmesi sağlanır.

Gübreleme: Bitkinin gübre ihtiyacının belirlenebilmesi için belirli periyotlarda toprak ve yaprak analizlerinin yapılması önerilir. Bu sebeple yetiştiriciler tarafından farklı gübreleme programları uygulanmakla birlikte, yetiştiricilikte çiftlik/ahır gübresi ve/veya ticari gübreleme yapılması uygun olur. Genel olarak potasyum ağırlıklı gübreleme tavsiye edilir. Muz bitkisi organik maddelere gereksinim duyan bir bitki olup organik maddece zengin topraklarda verim artışı gösterir.

Sulama: Muz bitkisinin geniş yapraklı bir bitki olması ve bitkinin büyük bir kısmının sudan oluşması nedeniyle bitkide çok miktarda su tüketimi söz konusudur. Bu nedenle toprağının sürekli nemli tutulması istenir. Alanya Muzu yetiştiriciliğinde; damlama sulama, sprink sulama ve sisleme sulama sistemleri başlıca kullanılan sulama şekilleridir.

Zirai Mücadele: Muz yetiştiriciliğinde zirai mücadele yapılırken öncelikle fidelerin/yumruların hastalıklardan, zararlılardan arı, sağlıklı bitkilerden seçilmesi sağlanmalıdır. Fidelik için seçilen alanlar/seralar hastaliksız, temiz yerlerde kurulmalıdır. Fideler aşırı sulanmamalıdır.

Yabancı ot, hastalık ve zararlılar ile gerektiğinde kimyasal mücadele yapılır. Zirai mücadelede ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılır.

Ürünün Hasadı ve Olgunlaştırma: Meyveler tam olgunlaşmadan muz hasadı gerçekleştirilir. Üründe genellikle ilk tarak ve son taraklar, diğer taraklara göre standart dışı meyveler oluştururlar. Genellikle ilk taraklar üzerinde daha iri ve en son taraklar üzerinde ise küçük meyveler bulunur. Ürün hasadı açık alanda yetiştiricilikte genellikle ocak ve mart ayları arasında, örtü altında ise kasım ve ocak ayları arasında yoğunlaşır. Hasat için iyi bir gözlemlene yapılması önem arz eder. Uygun şekilde yetiştirilen muz meyvelerinin renkleri; koyu yeşil renkten, açık yeşil renge dönüşmeye başlar. Parmak içleri dolgun hale gelen ve parmak köşeleri yuvarlaklaşan muz meyveleri hasat edilir. Hevenk oluşumuna göre bu süre 75-150 gün arasında değişir. Güneşlenmenin az olduğu ve sıcaklığın düştüğü durumlarda hasat zamanı da gecikir.

Muz hasadında meyvelerin zedelenmemesine dikkat edilir. Bitkinin dalları bıçakla dipten kesilip alınır. Yeşil renk ve tonlarında hasadı yapılan muz meyveleri tekniğine uygun asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak muz olgunlaştırma işlemine alınır. Olgunlaştırma sırasında meyvedeki klorofil renk pigmentleri bozunmaya başlar, meyvenin rengi sararır ve meyve eti yumuşar. Meyvenin bileşimindeki nişasta şekere dönüşür ve ürünün karakteristik aroması, şekerli lezzeti ve muz kokusu oluşmaya başlar. Bu dönüşüm yaklaşık 1 hafta kadar devam eder. Uygun hasat zamanında kesilen muzlar, 18-24°C muhafaza koşullarında bir veya iki hafta süre içerisinde olgunlaşmasını tamamlayarak karakteristik sarı rengine kavuşur.

Ürünün Depolanması/Muhafaza Koşulları ve Pazarlanması: Hasadı tamamlanan, taraklara ayrılmış muz meyveleri gıda ile temasa uygun kasalara/kutulara vb. alınır.

Hasat edilen ürünün kısa sürede pazara ve tüketiciye ulaştırılması esastır. Ürünün tüketiciye ulaştırılana kadar serin, kokulardan arı, temiz ve kuru yerlerde muhafaza edilmesi ve taşınması sağlanır. Muhafaza olarak tekniğine uygun şekilde modifiye atmosfer uygulamaları da kullanılabilir.

Alanya Muzu; ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile dökme ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda tüketiciye arz edilir.

Denetleme:

Denetimler; Alanya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Alanya Ticaret ve Sanayi Odası, Alanya İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Alanya Ziraat Odası ile Alanya Muz Üreticileri Birliğinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci 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 merci; Alanya Muzu coğrafi işaretinin kullanım biçimini, “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlar, ürünün hasadı, olgunlaştırılması, depolanması/muhafazası ile pazarlanması koşullarının uygunluğunu kontrol eder. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim merci, 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.