

No: 445 – Menş e Adı

KARAKÖPRÜ NARI

Tescil Ettiren
KARAKÖPRÜ BELEDİYESİ

Bu coğ rafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 08.01.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.08.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 445
Tescil Tarihi	: 22.08.2019
Başvuru No	: C2018/012
Başvuru Tarihi	: 08.01.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Karaköprü Narı
Ürün / Ürün Grubu	: Nar / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Karaköprü Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Çankaya Mahallesi Gaffar Okan Caddesi No:3 Karaköprü / ŞANLIURFA
Coğrafi Sınırı	: Şanlıurfa il sınırları
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret, ürünün ambalajı üzerinde marka ile birlikte ve marka ibaresinden küçük olmayacak şekilde kullanılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karaköprü Narı; IV. Murat'ın Bağdat seferine giderken ve dönerken Karaköprü'ye uğradığında yediği ve suyunu içtiği, Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesinde belirttiği ve türkülere konu olan nardır.

Karaköprü Narının rengi sarı-kırmızı, yapısı orta-iridir. İri taneli ve kolay tanelenme özelliği vardır. Yumuşak çekirdekli ve tatlı mayhoş tadından dolayı sevilerek tüketilir.

Karaköprü Narı meyvesi, tanesi ve meyve suyunda yapılan fiziksel, kimyasal, biyokimyasal, tekstürel ve duyu analizler sonucunda sarı zemin üzerine pembe-kırmızı renklerden oluşan orta ince ve elastik bir kabuk yapısına sahip olduğu, kabuğun altında iri, pembemsi kırmızı, yumuşak ve elastik tanelerin bulunduğu, tanelerin yumuşak bir çekirdek içerdiği belirlenmiştir. Karaköprü Narının meyve suyu randımamı yüksek, rengi kırmızı, asitlik özelliklerinden dolayı tatlı-mayhoş tada sahip narlar grubunda olup yüksek biyoaktif özellik gösterir.

Karaköprü Narı meyvesine ait özellikler Tablo 1'de verilmiştir. Karaköprü Narının meyve ağırlığı 743 g, eni 11,91 cm ve boyu 9,01 cm'dir. Karaköprü Narının meyve kabuğunun dış ve iç renginin L (beyazlık-parlaklık), a (kırmızılık-yeşillik) ve b (sarılık-mavilik) değerleri sırasıyla 62,49, 82,84; 17,72, -0,18; 36,83, 35,78 değerlerine sahiptir. Görünüş olarak Karaköprü Narı sarı zemin üzerine pembe-kırmızı renklerden oluşmaktadır. Bu nedenle sarı-kırmızı renge sahiptir. Karaköprü Narının kabuk kalınlığı ve ağırlığı 1,99 mm ve 296,66 g olup kabuk oranı %40 civarındadır. Yapılan tekstürel analize göre Karaköprü Narının sertliğinin meyvenin üst kısmında 2505 g, alt kısmında 3897 g ve yanlarda 2567 g'dır.

Tablo 1. Karaköprü Nar Meyvesinin Özelliklerine Ait Değerler

Parametreler	Değerler	
Meyve ağırlığı (g)	743 ± 71,14	
Meyve eni (cm)	11,91 ± 0,33	
Meyve boyu (cm)	9,01 ± 0,65	
Kabuk rengi	L	62,49 ± 5,17
	a	17,72 ± 6,41
	b	36,83 ± 5,65
Kabuk iç rengi	L	82,84 ± 3,97
	a	-0,18 ± 1,91
	b	35,78 ± 9,71
Kabuk kalınlığı (mm)	1,99 ± 1,19	
Toplam kabuk ağırlığı (g)	296,66 ± 52,78	
Toplam kabuk oranı (%)	40 ± 5,25	
Sertlik (g)	Üst	2505 ± 251
	Alt	3897 ± 709
	Yan	2567 ± 363

Karaköprü Narı meyvesinin tane özellikleri Tablo 2'de gösterilmiştir. Buna göre tane eni 8,66 mm, boyu ise 12,29 mm'dir. Tanenin L, a ve b değerleri sırasıyla 45,26, 14,13- 8,96 olup taneler pembemsi kırmızıdır. Karaköprü Narının toplam tane ağırlığı 446,33 g, tane oranı %60, 100 tane ağırlığı ise 50,27 g'dır. Tekstürel özellik olarak Karaköprü Narı tane sertliği 381 g, elastikiyeti 2,23 mm, çekirdek sertliği ise 5366 g'dır.

Tablo 2. Karaköprü Narı Meyvesinin Tane Özelliklerine Ait Değerler

Parametreler	Değerler	
Tane en (mm)	8,66 ± 0,80	
Tane boy (mm)	12,29 ± 0,77	
Tane rengi	L	45,26 ± 12,66
	a	14,13 ± 3,97
	b	8,96 ± 3,74
Toplam tane Ağırlığı (g)	446,33 ± 123,005	
Toplam tane oranı (%)	60,5 ± 5,2	
100 tane ağırlığı (g)	50,27 ± 3,88	
Tane Sertliği (g)	381 ± 91,4	
Elastikiyet (mm)	2,23 ± 0,14	
Çekirdek Sertliği (g)	5366 ± 1404	

Karaköprü Narı meyvesinin meyve suyu özellikleri Tablo 3’de sunulmuştur. Karaköprü Narında toplam meyve suyu randımanı %47’dir. Karaköprü Narı meyve suyunun L değeri 28,85, a değeri 10,91 ve b değeri ise 1,97’dir.

Karaköprü Narından elde edilen meyve suyunun suda çözünür kurumadde (SÇKM) değeri 15,75 olup bunun önemli bir kısmı şekerlerden oluşmaktadır. Nar suyunun bioaktif özelliklerini belirleyen antioksidan ve toplam fenolik madde miktarları Karaköprü Narında 126 mg TEAC/100 ml ve 38 mg GAE/100 ml’dir. Bu sonuçlara göre Karaköprü Narının yüksek antioksidan özelliğe sahip ve fenolik bileşikler bakımından zengin olduğu söylenebilir.

Tablo 3. Karaköprü Nar Meyvesinin Meyve Suyu Özelliklerine Ait Değerler

Parametreler	Değerler	
Meyve suyu oranı (%)	47 ± 2,83	
Tane rengi	L	28,85 ± 7,11
	a	10,91 ± 3,58
	b	1,97 ± 0,89
SÇKM	15,75 ± 0,41	
pH	3,37 ± 0,04	
Asitlik (% sitrik asit)	1,27 ± 0,20	
Antioksidan (mg TEAC/100 ml)	126,09 ± 12,17	
Toplam fenolik (mg GAE/100 ml)	38,22±11,73	

Üretim Metodu:

Karaköprü Narı tohumdan üretilebilse de bu zahmetli ve uzun bir süreç gerektirdiğinden, genellikle çelikle çoğaltma yapılır. Bu amaçla kış veya erken ilkbaharda alınan odun çelikleri doğrudan fidan parseline dikilir ve aynı yıl sonbahar aylarında dikime hazır fidan elde edilir. Fidanlar nar bahçesine sıra üzeri 2 m, sıra arası 4 m olacak şekilde dikilir. Dikim genel olarak kuzey güney doğrultusunda yapılır, böylece havalanma ve güneşlenme daha sağlıklı olur.

Karaköprü Narı doğal olarak çok gövdeli çalı şeklinde büyüme olup budama yapılmadığında meyveye yatma gecikmekte, verim azalmakta ve meyve kalitesi düşmektedir. Bu nedenlerle ağaca genellikle 3-4 gövdeli bir şekil verilir. Verim çağında obur dallar dipten alınmalı ayrıca ağaçların tepeleri alınarak taç şeklinde budama yapılır. Ağaçların iyi ışık alabilmesi için gerektiğinde taç içinde seyreltme yapılabilir.

Geleneksel olarak ağaçların gübrenmesinde iyi yanmış çiftlik gübresi kullanılır. Gübreleme 2-3 yılda bir sonbahar-kış aylarında kök bölgesinde yapılır ve çapa ile toprağa karıştırılır. Ayrıca duruma göre ilkbahar ve yaz aylarında olmak üzere iki defa azotlu gübreler, kış aylarında da fosforlu gübreler kullanılabilir.

Karaköprü Narının yetiştirileceği bahçeler, değişik dönemlerde toprak işleme aletleriyle meyve ağaçlarının köklerine zarar vermeden sürülür. Kışa girerken yapılan toprak işleme ile yağın yağmurların yüzey akışı ile kaybolması önlenir ve suyun toprakta birikmesi sağlanır. İlkbaharda meyve ağaçları uyanmadan önce yapılan

yüzeysel bir toprak işlemeyle bahçelerde oluşan yabancı otlar ortadan kaldırılır. Yaz aylarında ihtiyaca göre bahçe içerisindeki sürümler birkaç defa yüzeysel olarak tekrarlanır.

Meyve kalitesi açısından sulamanın düzenli yapılmasına dikkat edilmelidir. Özellikle odun gözlerinin sürmesi, çiçek tomurcuklarının görünmeye başlaması ve meyve gelişimi döneminde sulama daha dikkatli yapılmalı ve bol miktarda sulanmalıdır. Meyve olgunlaştığında, hasat zamanı yaklaştığında sulama durdurulur. Sulamanın durdurulması meyvenin çatlamaması ve kalite açısından önemlidir.

Nar meyveleri; Karaköprü Narına özgü iriliğini aldığı, kabuk zemin renginin yeşilden sarı kırmızıya döndüğü, kaliks segmentlerinin (meyvenin tacı görünümündeki uçlar) dışarıya doğru açıldığı, meyve üzerindeki erkek organ iplikçiklerinin kuruduğu dönemden başlayarak toplanabilir. Bu dönemde Karaköprü Narı, meyve dallarına çok kuvvetli tutunmuş durumdadır. Elle hasat yapıldığında sapa yakın kısımdaki kabuğun yüzeysel bir parçası dal üzerinde kalabilir ya da kuvvet gerektiren çekme sırasında, öteki dallardaki dikenler meyveye batabilir, bazen de meyve dalı kırılabilir. Bu zararları önlemek ve kolay bir hasat yapmak için meyveleri elle koparmak yerine makas kullanılır. Bütün bunlar gözetilerek Karaköprü Narı meyvesi bir elle tutulup, öteki eldeki makasla daldan kesilerek ayrılmalıdır. Meyveler üzerinde 1–2 mm uzunlukta bir sap kısmı kalacak şekilde kesilir ve dikkatlice toplama kaplarına konulur. Toplama kapları ve kasalar çok sayıda meyvenin üst üste geleceği şekilde derin olmamalı ve fiziksel zararları önlemek için özenle taşınmalıdır.

Karaköprü Narı meyve kabuğunun özel yapısı dolayısıyla uygun koşullarda 4–6 ay süreyle depolanabilir. Bölge iklim şartları dikkate alındığında depolamada en sağlıklı ve güvenilir yol modern soğuk hava depolarıdır. Karaköprü Narı genel olarak 5 °C civarında % 90–95 nem koşullarında depolanmalıdır.

Denetleme:

Karaköprü Belediyesi koordinasyonunda oluşturulan denetim mercii; Şanlıurfa İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, GAP Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğünden ve Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden birer kişi olmak üzere Karaköprü Narı konusunda uzman 3 kişi yer alır. Denetim mercii, Karaköprü Narının bahçe tesisi, kültürel işlemler, hasat, depolama, satış olmak üzere bütün süreçlerinde yılda en az bir kere periyodik olarak ve şikâyet olması durumunda ise her zaman denetim yapar.

Denetimler sırasında meyve renginin sarı zemin üzerine pembe–kırmızı olması, kabuğun elastik ve orta kalınlıkta olması, meyve açıldığında tanelerin iri, pembemsi kırmızı ve yumuşak çekirdeklere sahip olması, tadının düşük asitli tatlı–mayhoş karakter göstermesi gibi meyve özellikleri; bahçe tesisi, kültürel işlemler, hasat gibi üretim metotları, coğrafi işaret ibaresinin kullanımı, amblem kullanımı konularında inceleme yapılır.

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.