

COĞRAFİ İŞARET BAŞVURUSU

Tahakkuk Numarası	3285253	Başvuru Numarası	C2024/000372
Evrak Numarası	2024-GE-860235	Evrak Tarihi	12.12.2024 15:33:16
Coğrafi İşaret Adı	İNHİSAR NARI	Coğrafi İşaretin Türü	Menşe Adı
Ürün Grubu	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Ürün	NAR
Başvurunun Menşei	Yerli Başvuru		
Kullanım Biçimi	İnhisar Narı ibaresi ve menşe işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İnhisar Narı ibaresi ve menşe işareti amblemi, işletmede kolayca görülebilecek bir şekilde bulundurulur.		

COĞRAFİ SINIR BİLGİLERİ

Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	İNHI***
Coğrafi Sınır Ayrıntıları	BİLECİK İLİ İNHİSAR İLÇESİ	

ÜRÜNÜN TANIMI VE AYIRT EDİCİ ÖZELLİKLERİ

İnhisar narı (Punica granatum L. - Deve Dişi Çeşidi); Bilecik'in İnhisar ilçesine özgü, oval ve köşeli görünümüne sahip, dayanıklılık, güneş gören yerlerde koyu kırmızı, güneş görmeyen yerlerde ise sarımsı bir renge bürünen bu nar, yaban mersini ve üzüm aromasıyla kıyaslanan tatlımsı ve şarabımsı bir asiditeye sahiptir. Çekirdekten gelen hafif burukluk ve kekremsi tat, İnhisar narına özgün bir lezzet katarken, ince veya kalın kabuk yapısıyla hem taze tüketimde hem de işlenmiş ürünlerde tercih edilir. İnhisar Narının ağaç yapısı, bodur ve düşük dal sayısına sahiptir. İç zarlarının düzenli yapısı, çekirdekleri büyüktür.

İnhisar ilçesinin 200-400 metre arasında değişen rakımı, nar üretimi için uygundur. Bu yükseklik, narın meyve olgunlaşma sürecinde aşırı sıcaklık dalgalanmalarını engeller ve dengeli bir büyüme ortamı yaratır. Rakımın düşük olması, İnhisar narının daha erken olgunlaşmasını ve pazara daha erken sunulmasını sağlar, bu da ekonomik bir avantaj oluşturur.

İnhisar ilçesindeki yaz aylarında sıcaklıklar genellikle 30-38°C arasında değişir. Bu sıcaklıklar, narın renk ve tat profili üzerinde belirleyici bir etkiye sahiptir. Özellikle yazın kurak geçen dönemleri, meyve kabuğunda koyu kırmızı (koyu pembe) renk gelişimini teşvik ederken, narın şeker oranını artırarak tat ve aroma özelliklerini zenginleştirir.

Kış sıcaklıkları, genelde 0-10°C arasında değişir ve bu ılıman koşullar, nar ağaçlarının dinlenme dönemine geçişini destekler. Kış döneminde nar üretiminde aşırı don riskinin az olması, bölgeyi nar üretimi için güvenli bir ekosistem haline getirir. Sakarya Nehri'nin sağladığı mikroklima etkisi, hem kış aylarında bitkilerin don stresinden korunmasına hem de yaz aylarında nem dengesinin sağlanmasına katkı sağlar.

Yağış miktarı, yıllık ortalama 400-600 mm civarındadır. En fazla yağış, genellikle kış ve ilkbahar aylarında görülürken, yaz ayları kurak geçer. Bu yağış rejimi, nar ağaçlarının büyüme ve meyve verme döngüsünü destekleyen doğal bir sulama sağlar. Yazın kurak dönemlerde damla sulama ile desteklenen bu süreç, nar meyvesinin kabuk kalitesini ve iç dolgunluğunu artırır.

Bölgenin 'küçük Akdeniz' olarak anılması, sıcak ve kuru yazların yanı sıra kışların yumuşak geçmesiyle bağlantılıdır. Bu iklim koşulları, İnhisar narının tat, aroma ve dayanıklılık özelliklerinin oluşmasında önemli bir rol oynar.

Sakarya Nehri'nin vadisinde bulunan İnhisar, bu su kaynağının yarattığı mikroklima etkisinden faydalanır. Nehir, çevresindeki nemi artırarak aşırı kuraklık riskini dengeler ve nar ağaçlarının su stresinden korunmasına yardımcı olur. Bu mikroklima, narın tat ve su oranını artırır. İnhisar ilçesindeki coğrafi yapının eğimli arazilerden oluşması, nar bahçelerinin drenajını iyileştirir. Aşırı suyun birikmesini engelleyen bu özellik, nar köklerinin çürümmesini önler ve sağlıklı bir kök yapısı geliştirir.

İnhisar ilçesinde topraklarının kireç içeriği, narın tat profiline doğrudan etki eder. Kireçli topraklarda yetişen narlar, daha yoğun aromatik bir lezzet ve şarabımsı bir asidite kazanır. Organik Madde: İnhisar topraklarının orta düzeydeki organik madde içeriği, yanmış hayvansal gübre gibi takviyelerle desteklenerek nar ağaçlarının beslenmesini ve meyve kalitesini artırır. Toprak pH seviyesinin genellikle 6.0-7.5 arasında olması, İnhisar narının sağlıklı büyümesi için ideal bir ortam sunar. Bu değer, narın köklerinin topraktan optimum besin almasını sağlar. Toprakların iyi drenaj özellikleri, sulama sırasında kök çürümelerini önler ve meyve büyümesini destekler.

Tablo 1: İnhisar Narı'nın Fenolojik-Morfolojik ve Pomolojik Özellikleri

Özellik Türü	Özellik	Açıklama
Fenolojik Özellikler	Yapraklanma Zamanı	15-30 Nisan
	Erkek Çiçeklenme Zamanı	Haziran 1. hafta
	Dişi Çiçeklenme Zamanı	Haziran 2. hafta
	Yaprak Dökümü	10-15 Kasım
Morfolojik Özellikler	Büyüme Habitusu	Dik ve bodur
	Dalların Sıklığı	Seyrek
	Yıllık Sürgün Rengi	Açık yeşil
	Gövde Çevresi	18-20 cm
	Ağaç Türü	Bodur
Pomolojik Özellikler	Renk	Güneş görmeyen yerlerde sarımsı, güneş gören yerlerde koyu kırmızı (koyu pembe)
	Görünüş	Oval ve köşeli
	Taç Kısmı	Açık taç: İnce kabuklu, Kapalı taç: Kalın kabuklu
	Tat	Yaban mersini ve üzüm tadı, şarabımsı <u>asidite</u> ve kekremsi tat
	İç Yapı	6 adet zar bulunur bu zarlar meyve tanelerini bölümlere ayırır
	Çekirdek Yapısı	Daha büyük boyutlu çekirdekler
	Sap Kısmı	İçe doğru kıvrımlı

Tablo 2: İnhisar Narı'nın Genel Özellikleri

<u>Fenolikler</u>	<u>Birim</u>	<u>En az- En çok Miktarlar</u>
Fenolik Madde İçeriği		
<u>Kuersetin</u>	<u>ppb</u>	83.285-89.38
<u>Rutin</u>	<u>ppb</u>	3.931-4.153
<u>Gallik Asit</u>	<u>ppb</u>	0.112-0.252
<u>4-OH Benzoik Asit</u>	<u>ppb</u>	0.065-0.094
<u>Benzoik Asit</u>	<u>ppb</u>	0.059-0.093
<u>Rosmarinik Asit</u>	<u>ppb</u>	0.037-0.078
<u>Klorojenik Asit</u>	<u>ppb</u>	0.017-0.068
<u>Kafeik Asit</u>	<u>ppb</u>	0.015-0.029
<u>Siringik Asit</u>	<u>ppb</u>	0.007-0.012
<u>Vanilik Asit</u>	<u>ppb</u>	0.002-0.009
Şeker İçeriği		
<u>Glikoz</u>	<u>%</u>	7.28-9.11
<u>Fruktoz</u>	<u>%</u>	6.59-7.26
<u>Sakkaroz</u>	<u>%</u>	-
Diğer Özellikleri		
<u>Meyve Ağırlığı</u>	<u>gr</u>	200-600
<u>Meyve eni</u>	<u>mm</u>	73-105
<u>Meyve Boyu</u>	<u>mm</u>	62-94
<u>Meyve Suyu Verimi:</u>	<u>%</u>	24-64
<u>Suda Çözünür Kuru Madde (SÇKM)</u>	<u>-</u>	13.3- <u>19.8</u>
<u>pH</u>	<u>-</u>	2.22-5.36
<u>Toplam Asitlik</u>	<u>%</u>	0.6- <u>0.8</u>

ÜRETİM METODU

Üretim Metodu

1-Toprak Hazırlığı ve Analizi:

İnhisar narının sağlıklı ve verimli bir şekilde yetiştirilmesi için öncelikle uygun toprak hazırlığı yapılmalıdır. Toprağın kimyasal ve fiziksel özellikleri detaylı bir şekilde analiz edilir. Toprak analizi sonucunda, toprağın azot, fosfor ve potasyum gibi temel besin maddelerindeki durumu belirlenir. İnhisar narı için ideal toprak pH değeri 6.0-7.5 arasında olmalıdır. Eğer pH değeri bu aralığın dışında ise, gerekli düzenlemeler yapılarak toprağın uygun seviyeye getirilmesi sağlanır.

Toprağın besin değerini artırmak ve kök gelişimini desteklemek için organik madde eklenmesi önerilir. Yanmış hayvansal gübre ve solucan gübresi kullanımı, özellikle İnhisar narı yetiştiriciliğinde öne çıkar. Organik madde, bitkinin besinleri daha kolay almasını sağlar ve toprak yapısını iyileştirir. Ayrıca organik gübreler, nar bitkisini çiçeklenme ve meyve verimi açısından destekler.

Toprak, kök gelişimini desteklemek ve su geçirgenliğini artırmak için 30-40 cm derinlikte sürülerek havalandırılır. Bu işlem, yabancı otların temizlenmesi ve kök gelişimi için uygun bir ortam oluşturulmasını sağlar. İlkbaharda yapılan bu işlem, bitkinin sezon boyunca güçlü bir başlangıç yapmasına yardımcı olur.

2-Fidan Seçimi ve Dikim Teknikleri:

İnhisar narı üretiminde doğru fidan seçimi ve dikim teknikleri kritik öneme sahiptir. İnhisar yöresine uygun yerel nar türleri tercih edilir. Deve dişi çeşidi, İnhisar narı yetiştiriciliğinde yaygın olarak tercih edilen bir türdür. Deve dişi narının iki farklı alt türü bulunmaktadır:

İnce Kabuklu Deve Dişi: Taç kısmı açık ve köşelidir, sulu ve daha yumuşak bir yapıya sahiptir.

Kalın Kabuklu Deve Dişi: Taç kısmı kalın ve kapalıdır, daha yuvarlak ve dayanıklı bir yapıya sahiptir.

Dikim işlemi genellikle ilkbahar aylarında gerçekleştirilir. Fidanlar, kök boğazları toprak seviyesinde kalacak şekilde dikilir. Bu uygulama, kök çürümesini önler ve bitkinin sağlıklı bir şekilde büyümesini destekler. Fidanlar arasında 4-5 metre mesafe bırakılması, bitkilerin yeterli güneş ışığı almasını ve hava sirkülasyonunun sağlanmasını

garanti eder. Bu, hastalık riskini azaltarak bitki sağlığını korur.

Dikim sırasında dikkat edilmesi gereken diğer noktalar:

Köklerin yüzeyde kalmaması: Köklerin toprağa tam olarak gömülmesi, bitkinin tutunmasını ve besin almasını kolaylaştırır.

Toprak yapısının korunması: Dikim öncesinde toprak analizi yapılarak eksik besin maddelerinin giderilmesi önemlidir. Organik madde takviyesi (yanmış hayvansal gübre veya kompost) önerilir.

3. Sulama:

İnhisar narı bitkisi, düzenli ve kontrollü sulamaya ihtiyaç duyar. Damla sulama yöntemi, İnhisar narı üretiminde en verimli ve sürdürülebilir sulama şeklidir. Bu yöntem, suyu doğrudan bitkinin kök bölgesine ulaştırarak su israfını önler ve toprağın nem dengesini korur.

İnhisar narının su ihtiyacı, özellikle çiçeklenme ve meyve gelişimi döneminde artış gösterir. Haziran ayından Eylül sonuna kadar, 10-15 günde bir düzenli sulama yapılması önerilir. Sulama miktarı, toprağın nem durumu ve mevcut yağış miktarına göre ayarlanmalıdır. Aşırı sulamadan kaçınılmalıdır, çünkü bu durum kök çürümmesine ve meyve kalitesinde düşüşe yol açabilir.

Yaz aylarında su ihtiyacının artması nedeniyle sulama sıklığı artırılabilir. Ancak, sulama sırasında şu hususlara dikkat edilmelidir:

Meyvelerin üzerine su gelmemesi: Bu durum, meyve çatlamalarını ve mantar enfeksiyonlarını önlemek için önemlidir.

Toprağın su geçirgenliği: Su birikmesini önlemek için toprağın geçirgenliği düzenli olarak kontrol edilir.

4. Gübreleme.

İnhisar narı üretiminde gübreleme, bitki büyümesini ve meyve verimini destekleyen önemli bir adımdır. Ancak, bu bölgede genellikle gübre kullanımı minimal düzeydedir ve doğal süreçler ön plandadır. İlkbaharda azot, fosfor ve potasyum içeren organik gübreler tercih edilir. Özellikle yanmış hayvansal gübre ve solucan gübresi, toprak yapısını iyileştirir ve kök gelişimini destekler. Bu, İnhisar narından organik nar suyu üretimi yapan işletmeler için kritik bir avantajdır.

Mikro element eklemeleri (çinko, magnezyum ve demir): Bu elementler, bitkilerin genel sağlığını iyileştirir, yaprakların sararmasını önler ve verimi artırır. Hasata yakın dönemde uygulanan mikro elementler, meyvelerin irileşmesine ve daha yüksek kaliteye ulaşmasına yardımcı olur. Ancak, bu süreçte dikkat edilmesi gereken bazı durumlar vardır:

Güneş yanığı olan nar kısımları beyaz lekelerle sonuçlanabilir. Bu doğal bir durumdur ve İnhisar narının genel üretim kalitesini etkilemez.

Genellikle bu bölgede gübreleme sınırlıdır ve bitkiler doğal toprak koşullarına dayanarak yetiştirilir.

5. Budama ve Şekil Verme

İnhisar narı ağaçlarının sağlıklı büyümesi ve verimli olması için düzenli budama yapılması gereklidir. İnhisar bölgesinde budama genellikle bahar aylarında gerçekleştirilir. Bu işlemler, bitkinin enerjisini verimli bir şekilde kullanmasını ve güneş ışığından en iyi şekilde faydalanmasını sağlar.

Bahar Budaması:

Zamanlama: Bahar budaması, genellikle Mart ve Nisan aylarının başında yapılır.

Bölgesel Etkenler: Sakarya Nehri yakınındaki üretim alanlarında, yüksek soğuklanma süresi nedeniyle nar ağaçları kış donlarından etkilenebilir. Bu nedenle, kış aylarında budama yapılmaz; budama işlemi genellikle bahar dönemine bırakılır.

Uygulama: Zayıf dallar, kuru sürgünler ve gereksiz filizler temizlenir. Bu işlem, bitkinin enerji kaybını önler ve sağlıklı büyüme için temel oluşturur.

Şekil Verme Budaması:

Genç Fidanlar: Nar ağaçlarının dallarının dengeli ve güçlü olması için özellikle genç fidanlarda şekil verme budaması yapılır. İlk yıllarda ana dallar seçilerek gereksiz sürgünler kesilir.

Amaç: Şekil verme budaması, ağacın güneş ışığından maksimum düzeyde faydalanmasını sağlar ve meyve kalitesini artırır.

Hasat Sonrası: Şekil verme işlemi hasat sonrası dönemde de uygulanabilir.

Yaz Budaması:

Amaç: Aşırı yapraklanmayı önlemek, hava sirkülasyonunu artırmak ve hastalık riskini azaltmak için yaz aylarında hafif bir budama yapılır.

Filizlerin Temizlenmesi: Bu süreçte gereksiz filizler temizlenir ve meyvelerin daha fazla güneş ışığı alması sağlanır.

6-Hastalık ve Zararlı Mücadelesi:

İnhisar narı üretiminde, zararlılarla mücadele için çoğunlukla doğal yöntemler tercih edilir. Kimyasal mücadeleye gerek duyulmaz ve ilaç kullanılmaz. Bu yaklaşım, İnhisar narının organik yapısını korur ve çevre dostu bir tarım anlayışını destekler.

Biyolojik Mücadele:

Yöntem: Zararlı böcekleri kontrol altına almak için faydalı böcekler ekosisteme salınır. Bu yöntem, doğal dengenin korunmasını sağlar ve çevresel etkileri en aza indirir.

Avantajlar: Zararlıların kimyasal maddelerle değil, doğal düşmanlarıyla kontrol altına alınması, İnhisar narı üretiminde sürdürülebilir bir tarım yaklaşımını destekler.

Tarlalar düzenli olarak kontrol edilir ve zararlılar erken aşamada tespit edilir. Yapraklar, dallar ve meyveler detaylı bir şekilde gözlemlenir. Olası zararlıların yayılmasını önlemek için erken müdahale önemlidir. Zararlılar görüldüğünde biyolojik yöntemlerle kontrol sağlanır.

Kimyasal Mücadele: İnhisar narı üretiminde kimyasal mücadeleye gerek duyulmamaktadır. Bu durum, ürünün kalitesini artırır ve organik sertifikasyon sürecini kolaylaştırır.

7-Meyve Hasadı:

İnhisar narı hasadı, meyvenin olgunlaşma sürecine ve hava koşullarına bağlı olarak özenle gerçekleştirilir. Hasat zamanı, İnhisar narının kabuğunun kırmızıya dönmesi ve iç tanelerin olgunlaşmaya başlamasıyla belirlenir. Meyvenin kalitesini korumak ve ideal hasat zamanı için süreç takip edilir.

İnhisar narında olgunlaşma süreci üst dallardan başlar, çünkü bu meyveler güneşe daha fazla maruz kalır. Bu nedenle, hasat işlemine üst dallardan başlanır.

Olgunlaşan meyveler dikkatlice seçilir, olgunlaşmamış ürünler bir sonraki hasat için bırakılır. Hasat işlemi genellikle 3-4 kez tekrarlanarak alt dallardaki meyvelere doğru devam eder. Bu yöntem, olgunlaşmanın doğal sürecini destekler.

Meyveler, kabuklarının zarar görmemesi ve raf ömrünün uzaması için elle toplanır. Narlar sapsaplarından kesilerek dikkatlice alınır. Elle hasat, nar kabuğunun zedelenmesini önler ve dış görünümünü korur. Bu yöntem, narların uzun süre taze kalmasını sağlar.

Sınıflandırma: Hasat edilen İnhisar narları boyut, renk ve kabuk kalitesine göre sınıflandırılır.

Hasat Zamanı ve Saklama Yöntemi: Hasat, genellikle Ekim ayının ilk haftasında başlar ve hava koşullarına bağlı olarak Aralık ortasına kadar devam eder. Toplanan narlar sapsaplarıyla birlikte kesilerek soğuk ve kuru bir ortamda asılarak muhafaza edilir. Bu yöntem, dış kabuğun kurumasını sağlarken iç tanelerin özelliğini korur. Bu şekilde muhafaza edilen narlar, Mart ayına kadar tazeliğini koruyabilir.

8-Depolama

Hasat edilen İnhisar narları, uzun süre taze kalmaları ve pazara ulaştırılmaları için uygun koşullarda depolanır ve ambalajlanır.

Hasat sonrası İnhisar narları, hemen soğuk hava depolarında muhafaza edilir. Düşük sıcaklık ve nem kontrollü bir ortamda saklanan narlar, nem kaybına uğramadan uzun süre dayanabilir. Bu koşullarda narlar, genellikle 1 ay boyunca tazeliğini korur. Ancak, doğru ortam sağlandığında 3 aya kadar dayanıklılık gösterebilir.

9-Paketleme ve Ambalajlama:

Ambalajlama sırasında dayanıklılık, hava sirkülasyonu ve estetik unsurlar dikkate alınarak narların zarar görmemesi engellenir. Karton kutular, dayanıklı ve hafif yapılarıyla uzun mesafeli taşımacılık için kullanılır ve narların zarar görmemesini önleyen bölmeler içerir. Plastik kasalar, delikli yapıları sayesinde hava dolaşımı sağlar ve narların soğuk hava depolarında korunmasını mümkün kılar. Yerel pazarlarda file torbalar tercih edilerek narlar ekonomik ve pratik şekilde muhafaza edilir. Shrink film kaplama yöntemiyle narlar darbelere karşı korunur ve temiz bir görünüm sağlar.

DENETLEME

Denetleme:

Denetimler; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası, Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansı BEBKA) ile Bilecik İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile İnhisar Belediyesi katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

1-İnhisar Narı meyve yapısı ve özelliklerinin uygunluğu

2-Üretim metodunun uygunluğu

3-İnhisar Narı İbaresini ve Menşe İşareti Amblemi Kullanım Biçimi

4-Coğrafi Bölge Uygunluğu

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.

BAŞVURU SAHİPLERİ

Başvuru Yapan	TC Kimlik/Vergi No	Adı Soyadı/Unvanı	Uyruk
Kamu Kurum ve Kuruluşları / Kamu Kurumu Niteliğindeki Meslek Kuruluşu	8440*****	BİLE*** TİCA*** VE SANA** ODAS*	TÜRK***
E-Posta	Telefon	Sahip Türü	
seda*****	5462*****	Tüzel	

FATURA DÜZENLENECEK BAŞVURU SAHİBİ

Tc Kimlik/Vergi No	Ad Soyad/Unvan	BİLE*** TİCA*** VE SANA** ODAS*
8440*****		

DEKONT BİLGİLERİ

Dekont Numarası	46373397254-3285253

ÜCRET BİLGİLERİ

Hizmet	Miktar	B.Fiyat	Tutar
Coğrafi İşaret Başvuru Ücreti	1	₺320,00	₺320,00
GENEL TOPLAM			₺320,00

2024.3900171 12-12-2024



* Bu evrak Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından oluşturulmuştur.

** Bu talep, Sınai Mülkiyet Kanununun Uygulanmasına Dair Yönetmeliğin 131'inci maddesinin dördüncü fıkrası kapsamında, SEDA YALÇ***** tarafından yapılan e-Devlet girişine istinaden kimlik doğrulaması yapılarak alınmıştır.

*** Başvurunuzla ilgili tebligatlar 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 160'ıncı maddesi uyarınca elektronik ortamda yapılacak olup, ayrıca fiziki tebligat yapılmayacaktır. **Hak kaybı yaşamamanız için EPATS uygulamasında yer alan Elektronik Tebligat Sistemine (ETEBS) belirli aralıklarla giriş yapınız.**

**** Evrakın doğruluğunu <https://epats.turkpatent.gov.tr/run/TP/DOGRULA/goruntule?ID=28720105156E1D85E0635A01A8C0C150> adresinden veya QR kodu okutarak kontrol edebilirsiniz.