



T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No : 56
Başvuru Tarihi : 12.06.2001
Başvuru No : C 2001/008
Yayın Tarihi : 02.06.2002
Türü : Menşe Adı
Başvuru sahibinin kimliği : Mustafa YILMAZ
Başvuru Sahibinin Adresi : Gürlevik Tarım Hay. ve Tic. Ltd. Şti.
Atatürk Cad. No:10 Bozyazı/İÇEL
Coğrafi İşaret : ANAMUR MUZU
Coğrafi Sınırları : İçel İli Anamur ve Bozyazı İlçesi ve Köyleri,
Antalya İli Gazipaşa ve Alanya İlçesi ve Köyleri
Kullanılacağı ürün : Muz

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret 02.06.2002 tarih ve 24773 sayılı Resmi Gazete'de ilan edilmiş ve hakkında herhangi bir itiraz alınmamış olması nedeni ile 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 02.06.2002 tarihinden geçerli olmak üzere kesinleşerek tescil edilmiştir.


Selim Mustafa ŞENGÜN
Enstitü Başkanı

Uzman : 08/07/140/180
Şb. Adı : 09/07/140/180
Dai. No : 09/07/140/180
Ens. Bşb. Adı : 99/1/140/180

TÜRK PATENT [] ENSTİTÜSÜ

ANAMUR MUZU

Kullanım Biçimi: Etiketleme

Üretim Yeri : İçel İli Anamur ve Bozyazı ilçesi ve köyleri ile Antalya ili Gazipaşa ve Alanya ilçesi ve köyleri.

Üretim Tekniği : Muz bitkisi yapı itibariyle kökleri toprak altında yumrulara bağlı ana gövdeden oluşur. Ana gövdenin bağlı olduğu yumrulardan yeni muz fideleri (ortalama 2 ile 5 ad.)'nin türemesi ile oluşup, imar dönemi denilen Şubat, Mart aylarında her anaçta 1 veya 2 adet bırakılarak türetilir. Ayrıca örtü altı yetiştiriciliğinin artmasıyla, Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesinde Genetik yönle de fide üretimi yapılmaya başlanmıştır.

Üretimi iki aşamalıdır: Açık tarla tarımı ile yetiştirilen muz meyvesi. Bu meyve de toprak yapısı hava sıcaklığı ve nem olayı ile bağlantılı olarak yetiştirilir.

Örtü altı yetiştiricilikte, örtü altında yapay sıcaklık ve nem yapılarak açık tarlaya oranla daha kaliteli meyve yetiştirilmektedir.

Muz için uygun olan sıcaklık 30°C civarında, nem %60 civarında olmalıdır. Kışın +2 ve altında olan sıcaklıklardan etkilenir.

Meyve yapısı dal olarak söylenir ve bu dalı tarak denilen salkımlar oluşturur. Bir muzda ticari değer için 9 ila 15 adet tarak olmalı ve ortalama ağırlık gerekli koşulların uygun olması durumunda 20 ile 60 kg arasında değişir. Muzun meyvesi örtü altında yaklaşık 3,5 - 4 ay arasında hasat edilir. Hasat dönemi Ekim ve Mart sonu arası yoğunluk kazanır.

Meyve Renkleri: Olgunlaşma öncesi kabuk yeşil renkte olup olgunlaştıkça sarı rengi alır.

Başlıca hastalıkları: Kökte oluşan nematod hastalığı, kök çürüklüğü ile yaprakta kırmızı örümcek, meyve da muz afidi ile güve gibi hastalık vardır.

Sulama sistemi: Salma sulama, Damlama usulü ve yağmurlama sistemleridir.

Gübreleme: Organik maddeyi çok seven bir meyvedir. Bu yüzden özellikle onarım döneminde Hayvan gübresi, Azot, Fosfor ve Potasyum içeren yapay gübreler kullanılır. Muz meyvesinin dekarda topraktan kaldırdığı besinler şunlardır:

Azot 450 kg., Fosfor 60 kg, Potasyum 1500 kg, Kalsiyum 215 kg, Magnezyum 140 kg, Mangan 12 kg, Demir 5 kg, Çinko 1,5 kg, Bor 1,25 kg, Bakır 0,5 kg.dir.

Döllenme: Kendi kendini döleyen bir bitkidir.

Meyve Şekli: Taraklarda bulunan meyveler 5 köşeli olarak oluşup 10 ila 35 arasında dizili şekilde oluşur ve 9 ila 16 arasında taraklar dalı oluşturur.

Gelişim örtü altında 3/3,5 ay açık tarlada 4/4,5 ayda yetişir. Meyve dışında ince ve saydam bir yapıya sahip koruyucu özelliği olan kutikula tabakası bulunur.

Meyvede bulunan bileşimler: Su 70-76 gr, Toplam Karbonhidrat 20-25 gr, Redükte Şekerler 4-11 gr, Redükte Olmayan Şekerler 6-16 gr, Nişasta 3-7 gr, Malik Asit 2,74 gr, Pektin 0,7-1,1 gr, Protein 0,5-1,5 gr, Yağ 0,2-0,5 gr, Kül 0,7-0,8 gr. dir. K, Mg, Na ve P'ce zengindir. A, B₁, B₂, B₆, B_C, M, C vitaminleri içerir.

Denetim Şekli: Tescilli yaptıran üretici Mustafa Yılmaz'ın koordine edeceği Anamur Ziraat Odasından, Tarım İlçe Müdürlüğünden (gıda ve ziraat mühendisi), kendi alanlarını ilgilendiren konularda Sağlık Müdürlüğünden, Anamur Belediyesi Hal Müdürlüğünden, Anamur Belediyesi Zabıta Müdürlüğünden uzman elemanların katılımı ile üst kurul oluşturulur. Kurul içinde belirlenen en az üç kişilik komisyon tarafından denetimler yapılır. Denetimler altı ayı geçmemek üzere üst kurulun belirleyeceği sıklıkta, şikayet üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda her zaman yapılacaktır. Üst Kurul ayrıca, kullanılacak etiketlerin miktarı ve şekli ile nasıl kullanılacağını da belirleyecektir.

Etiket Kullanımı : Üreticiler üretim miktarı kadar <ANAMUR MUZU> yazılı etiketleri Denetim Kurulu veya Kurulun görevlendireceği birimlerden temin ederek ürünün üzerinde kullanacaklardır.