

No: 357 – Menş e Adı

ADİYAMAN BESNİ ÜZÜMÜ

Tescil Ettiren
BESNİ BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.06.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

02.08.2021 tarih ve 106 sayılı Bülten

Tescil No	: 357
Tescil Tarihi	: 08.06.2018
Başvuru No	: C2017/123
Başvuru Tarihi	: 18.08.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Adıyaman Besni Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm/İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Besni Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Besni Mahallesi Zübeyde Hanım Caddesi Besni Adıyaman
Coğrafi Sınırı	: Adıyaman ili Besni ilçesinin Suvarlı, Çorak, Karalar, Yayıklı, Sarıyaprak, Pınarbaşı, Beşkoz, Burunçayır, Oyalı köyleri
Kullanım Biçimi	: Adıyaman Besni Üzümü coğrafi işaretini taşıyan ve örneği aşağıda verilen etiket, ürün ambalajında kullanılır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Adıyaman Besni Üzümü, çekirdekli kurutmalık bir üzüm olup besni üzüm çeşidinden elde edilir.

Yaş Adıyaman Besni Üzümünün Özellikleri:

Taneler iri ($347,11 \pm 65,59 \text{ mm}^2$), homojen, orta uzunlukta ($21,02 \pm 2,24 \text{ mm}$), kısa oval (ters yumurtamsı) şekillidir. Kabuk ince ($116,02 \pm 17,51 \mu$) ve yeşil-sarı renktedir. Meyve eti sertliği çok yüksek ($1,51 \pm 0,33$) olup renksiz, susuz ve aromasızdır. Tane sapı kısa ($7,74 \pm 1,23 \text{ mm}$) olup sapın salkımdan kopması çok kolay ($0,13 \pm 0,06 \text{ kg}$), 2-3 çekirdekli. Çiçekleri erdişi olup salkımları yazlık sürgünlerin 3-4 boğumlarında oluşur.

Kuru Adıyaman Besni Üzümünün Özellikleri:

Kuru madde	: $\%82,40 \pm 0,01$ Brix
Sakkaroz	: $\%2,74 \pm 0,02$
Fruktoz	: $\%46,91 \pm 0,01$
Glikoz	: $\%50,35 \pm 0,01$
Kül içeriği	: $\%2,58 \pm 0,01 \text{ g/100g}$
Ph	: $4,41 \pm 0,01$
Titrasyon asitliği	: $\%0,47 \pm 0,01$
Antiradikal kapasitesi	: $32,26 \pm 0,01 \text{ mM Troloks}$

Rengi altın sarısına yakın kehribar renktedir.

Fenolojik Özellikleri: Kış gözleri nisan ayının 1.-2. haftası uyanmakta olup tam çiçeklenme zamanı mayıs ayının ortasına (2.-3. haftasına) denk gelir. Ben düşme ise temmuz ayının 4. haftası içinde gerçekleşir. Ağustos ayının 10.-25. günleri arasına denk gelen meyve olgunluğu ile orta geçici grubunda yer alır.

Adıyaman Besni Üzümünün olgunlaşması sadece sıcaklığa değil bu sıcaklığın belirli dönemlerde belirli düzeyde olmasına bağlıdır. Adıyaman Besni Üzümünün yetiştirildiği bölgelerde Etkili Sıcaklık Toplamı (EST) 2733-3155 gün°C'dir. Tam çiçeklenme döneminde 571-610 gün°C, ben düşme döneminde ise 2203-2489 gün°C'lik EST isteğine sahiptir. Bu sayede Adıyaman Besni Üzümünün fenolojik değişim safhaları için en uygun dönem aralığı oluşur.

Toprak Yapısı: Besni ilçesinde bağcılık yapılan alanların ortalama toprak özellikleri tınlı-killi yapıdadır. Bölge topografik yapısından da kaynaklanan kireçli (%1-10) düşük organik madde kapsamına (%1-2) sahip, hafif alkali (pH 7,4-8,4) ve tuzsuz alanlarda yetiştirilen Adıyaman Besni Üzümü yaş halde iken yeşil-sarı renkte, kurutulduğunda ise diğer kuru üzümlerden kolayca ayırt edilebilecek şekilde altın sarısına yakın kehribar rengindedir. Bölge bağlarının yüksek potasyum (40-200 K₂O kg/da) ve düşük fosfor (4-12 P₂O₅) içeriğine sahip olması Adıyaman Besni Üzümünün ortalama %2,58 ± 0,01 g/100g kül miktarına sahip olmasını ve kuru üzümün de diğer yerlerden elde edilen Besni çeşidi kuru üzümünden farklı olarak hafif asidik (pH 4,41 ± 0,01) (TA %0,47±0,01) aromaya sahip olmasını sağlar.

Yağış Miktarı ve Rakım: Adıyaman Besni Üzümüne ayırt edici özellik kazandıran temel nedenlerden biri bölgenin rakımı ve yağış rejimidir. İlçenin sahip olduğu rakım (1050 m) ve yıllık yağış toplamı (565 mm) Adıyaman Besni Üzümünün kurutulduktan sonra diğer üzüm çeşitlerinden daha şekerli bir tada sahip olmasını (Sakkaroz %2,74 ± 0,02; Glikoz %50,35 ± 0,01; Fruktoz %46,91 ± 0,01), yüksek kuru madde (%82,40 ± 0,01 Brix) içeriğine kısa sürede (7-10 gün) ulaşmasını sağlar. Bununla birlikte ilçede bağların kurulduğu arazilerin taban suyu seviyelerinin düşük olmasından dolayı, yaş üzümde bulunan kuru madde düzeyi, kuru üzümde arzu edilen kuru madde düzeyine daha yakın olur.

Üretim Metodu:

Asma Yetiştiriciliği: Adıyaman Besni Üzümü ilçede geçmişte odun çelikleri ile çoğaltılırken, son yıllarda ülkemizde ve bölgede yaygın olarak görülen filoksera zararlısının bağlara verdiği zararın artması sonucunda Amerikan asma anaçları üzerine aşılansarak çoğaltılır. Yeni kurulan bağlarda üreticiler ya fidan temin ederken aşılı olmasına özen göstermekte ya da önce anacı 2-3 yıl yetiştirip üzerine aşı yaparak çeşidi çoğaltmaktadır. Bölgede taban suyu seviyesinin düşük olması, bölgeye düşen yağışın yıllık 623 mm dolaylarında olması ve bağlarda sulama yapılmaması, bölgede tercih edilen asma anaçlarının kuraklığa orta derecede tolerans gösteren anaçlar arasından seçilmesini zorunlu kılar. Yetiştiricilik tekniği açısından önemli olan bu anaç tercihi aynı zamanda bölgede üretilen Adıyaman Besni Üzümünün kurutulması sırasında besin içeriği kaybını önlemesi yönünden de avantaj sağlar. Adıyaman Besni Üzümünün yetiştirildiği bağlar ortalama 20-25 yaşında ve yaklaşık %50'si Amerikan asma anaçları üzerine aşılı %50'si ise odun çelikleri ile çoğaltılarak oluşturulmuştur. Adıyaman Besni Üzümü ilçede "serpene" adı verilen özel bir terbiye şeklinde yetiştirilir. Bu terbiye şekli Güneydoğu Anadolu Bölgesinin bağcılık yapılan diğer bazı yörelerinde kısmen görülmekte ise de, Adıyaman Besni Üzümü ile özdeşleşmiştir ve üzümün bölgede yüksek verim ve kalitede yetiştirilmesini sağlar. Serpene terbiye şeklinde omcalar; yerden 80-100 cm yüksekliğe kadar dal ve kol oluşturmalarına izin verilmez, omcanın gövdesi istenilen yüksekliğe eriştiğinde tek kol oluşturulur. Yerden 80-100 cm yükseklikte oluşturulan kol, ucuna "Y" veya "V" şekli verilmiş tahta çubuklar ve benzeri gereçlerle en az 3 en çok 5 noktadan desteklenir. Kol üzerinde; yüksek terbiye şekillerinden tek kollu kordonda olduğu gibi başlar (iki yaşlı dallar) yer alır ve başların üzerinde çubuklar (bir yaşlı dallar) bulunur. Kış budaması yapılırken çubuklar yarı uzun ya da kısa olarak budanır. İlçede genellikle susuz bağcılık yapılır ve sulanan az sayıdaki bağlarda da damla sulama sistemi kullanılır. Bölge bağlarında yıllık gübrelemede küçükbaş hayvandan elde edilen çiftlik gübresi tercih edilir.

Hasat ve Kurutma: Adıyaman Besni Üzümünün hasadı ağustos ayının ikinci haftasından sonra başlar ve eylülün ikinci haftasına kadar devam eder. Hasat eski yöntemlerle bağ makası kullanılarak elle yapılır. Kurutma işlemi, aşağıdaki iki geleneksel yöntemle de yapılabilir.

1. Asma Odun Külü ile Kurutma Yöntemi:

30 litrelik kazanda, 20 litre su ve 400 ml asma odununun külü karıştırılarak 2 saat kaynatıldıktan sonra ateşten alınır. 40-45 dakika dinlendirilip külün dibe çökmesinden sonra su ile kül parçaları ayrılarak oluşan küllü suyu alınır, ayrı bir kazana koyulur. Üzerine 200 ml saf zeytinyağı veya keçi sütünden elde edilen eritilmiş tereyağından 200 ml ilave edilir. Tanelenmiş olan üzümler eleğe konularak yağlı küllü su kabının içine batırılıp çıkarıldıktan sonra kuruması için sergilere serilir.

2. Saf Zeytinyağı ile Kurutma Yöntemi:

30 litrelik kazana 20 litre saf zeytinyağı konur. Kurutulması için tanelenmiş olan üzümler eleğe koyularak saf zeytinyağlı kabın içine batırılıp çıkarıldıktan sonra kuruması için sergilere serilir. Adıyaman Besni Üzümü, ürünün kalite kaybına yol açmaması için hasattan hemen sonra bağlarda yer sergilerinde kurutulur. Kurutma işleminin bağlarda yapılması taşıma sırasında ürünlerin hasar görmesini önler. Bölgenin yaz sıcaklığının yüksek ve nem oranının az olması, kurutma hızını artırarak kalitenin korunmasını sağlar.

Üzümlerin kurutulması hasattan sonra sergi yerlerine getirilen salkımların önce tanelenmesi, daha sonra da potasa eriyiğine batırılması usulüne dayanır. Ülkemizde üretilen diğer kuru üzümler potasa eriyiğine tanelenmeden salkımı ile batırılırken Adıyaman Besni Üzümü tanelerine ayrılıp daha sonra potasa eriyiğine batırılır. Bu sayede çürük, hastalıklı, normalden küçük, rengi bozuk taneler önden ayrılır ve kuru üzüm kalitesinin artması sağlanır. Bununla birlikte bu işlem kuru üzümün muhafaza süresinin de artmasını sağlar.

Adıyaman Besni Üzümünün üretiminde kullanılan potasa eriyiği %0,1 zeytinyağı, %5 potasyum karbonat (K₂CO₃) ve su içerir. Potasa eriyiğinde kullanılan zeytinyağının asitliği %2-3 olmalıdır. Karışım soğuk daldırma yöntemine göre (15-17 °C sıcaklıkta) hazırlanır. Böylece tanelerin çatlaması veya hasadı takiben su kaybına bağlı büzüşmesi önlenir. Bu yönüyle Adıyaman Besni üzümü kendine özgü işleme tekniğine sahiptir.

Ambalajlama: Adıyaman Besni Üzümlerinin muhafaza edildiği ambalajların; ürünü nemden, ışıktan, tozdan, mikrofloradan, yabancı kokudan, böcek ve fare gibi haşerelerden koruması gerekir.

Adıyaman Besni Üzümü beş ve on kilogramlık karton kutularda jelatin poşetlerle ambalajlandığı gibi parakende tüketim için polietilen, polipropilen veya kaplanmış karton kutularla da ambalajlanabilir.

Muhafaza: Adıyaman Besni Üzümü doğrudan güneş ışığı almayan, nemsiz ve serin yerde muhafaza edilmelidir.

Üretilen Adıyaman Besni Üzümünün büyük çoğunluğu kuru üzüm olarak piyasaya sunulmakla beraber yaş olarak da piyasaya sunulabilir.

Denetleme:

Denetimler; Besni Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Besni İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Besni Ziraat Odası ile Besni Belediyesinden konuda uzman en az üç kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetim mercii yılda en az bir defa düzenli olarak ayrıca şikâyet üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda her zaman denetim yapabilir. Yapılan denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak Türk Patent Ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merciinde yer alan kurumların görev ve sorumlulukları aşağıdaki gibidir.

Besni İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü:

- Adıyaman Besni Üzümü yetiştirilen alanların toprak analizlerinin yapılması ve yetiştiriciliğin uygun toprak özelliğinde sağlanması.
- Adıyaman Besni Üzümü yetiştirilmesinde serpene terbiye şeklinin tekniğine uygun biçimde yapılmasının sağlanması.
- Hastalık ve zararlı kontrolleri yapılarak kalite kayıplarının önlenmesi.
- 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda Ve Yem Kanunu ve ilgili diğer yasal düzenlemeler kapsamında hasat sonrası aşamaların kontrollerinin yapılması.

Besni Ziraat Odası:

- Adıyaman Besni Üzümü hasat zamanının belirlenerek hasatın gerçekleşmesinin sağlanması.
- Adıyaman Besni Üzümünün kurutma işlemlerinden önce tanelenmesi sırasında kalitenin korunması için çürük, hastalıklı, normalden küçük, rengi bozuk tanelerin ayrılmasının sağlanması.
- Kurutma öncesi yapılan potasa eriyiğine batırma işleminde kullanılan potasa eriyiği çözeltisinin doğru konsantrasyonlarla hazırlanmasının sağlanması.

Besni Belediyesi:

- Adıyaman Besni Üzümünün “Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri” kısmında belirtilen özellikleri taşıyıp taşımadığının denetlenmesi ve gerektiğinde analiz yaptırılması.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim mercii hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.