

No: 1721 – Mahreç İşareti

RİZE KOKULU ÜZÜMÜ

Tescil Ettiren

RİZE İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.08.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.04.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1721
Tescil Tarihi	: 14.04.2025
Başvuru No	: C2022/000258
Başvuru Tarihi	: 16.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Rize Kokulu Üzümlü
Ürün / Ürün Grubu	: Üzümlü / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Gülbahar Mah. Atatürk Cad. Merkez RİZE
Coğrafi Sınır	: Rize ili
Kullanım Biçimi	: Rize Kokulu Üzümlü ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Rize Kokulu Üzümlü ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Rize Kokulu Üzümlü, Rize ilinde yetişen *Vitis Labrusca* L. türünde sofralık üzümdür. Yuvarlak yapıda, kabuk rengi mavimsi siyah ve meyve etinde kendine has foxy tadı hâkim olan ve bu kokusu ile özdeşleşmiş bir üzümdür.

Rize Kokulu Üzümlünün tanesinde 2-3 çekirdek vardır. Tane ağırlığı 2,99-3,43 g, çapı 16,31-17,59 mm, salkım ağırlığı 92,79-117,89 g, salkım genişliği 76,28-82,04 mm, salkım uzunluğu 107,97-112,47 mm'dir. Rize Kokulu Üzümlünün kabuğu kalın olup kabuk rengi mavimsi siyahtır.

Hassas yapısından dolayı dalından rahatlıkla koparılan Rize Kokulu Üzümlünün hasadı ağustos, eylül ve ekim aylarında yapılır. Şıra oranı % 59-68 olan Rize Kokulu Üzümlü; pekmez, üzümlü şırası ve yöreye özgü 703 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Rize Pepeçurası yapımında kullanılır.

Çok az bir miktarı taze olarak tüketilen Rize Kokulu Üzümlü daha çok pekmez ve pepeçura yapımında kullanılır.

Rize Kokulu Üzümlünün Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer	
	En az	En çok
Tane ağırlığı (g)	2,9	3,43
Çekirdek sayısı (adet)	2	3
SÇKM (briks, %)	12,2	14,4
Asitlik değeri (%)	0,72	0,83
pH	3,22	3,45
Şıra oranı (%)	59	68

Rize Kokulu Üzümlü, Rize ilinin tarım ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir geçmişe sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Rize ilinde bulunan *Vitis labrusca* L. türü asmaların budama artıklarından uygun çelikler alınarak köklendirme yapılır. Aşı ile çoğaltmaya da uygundur. Asma ağacının ömrünün çok uzun olması ve dikim işlemi gerçekleştirilmesinden itibaren ömrünün sonuna kadar aynı yerde kalmasından dolayı dikim işlemi titizlikle yapılır. Dikim yapılacak arazide toprağın öncelikli olarak 50 - 60 cm derinlikte işlenmesi ve sonrasında ise toprağın iyice ufalanması gerekir. Dekara 3-4 ton çiftlik gübresi verilerek toprağın organik maddece zenginleşmesi sağlanmalıdır. Uygun şekilde hazırlanmamış topraklarda tesis edilen bağlar iyi gelişemez; ömrü kısa, verimi az olur ve hastalıklara daha kolay yakalanır.

Rize Kokulu Üzümlü fidanı geç sonbahar veya erken ilkbahar dönemlerinde dikilir. Dikime hazır haldeki fidanlar dikimden bir gün önce suya konur. Dikim hemen yapılmayacaksa dikime kadar nemli çuvalda veya suda bekletilmeye devam edilir.

Fidan dikimi için 30-40 cm genişlik ve 50-60 cm derinlikte çukur açılır. Fidanların aşısı yapılmışsa, aşı noktası toprağın 3-5 cm üzerinde kalacak şekilde çukurun ortasına dikilir ve çukur yarısına kadar çıkan toprakla doldurulur. Her bir çukura yeterince su verilip toprağın sıkışması ve hava boşluklarının giderilmesi sağlanır. Suyunu çekmiş çukurlar artan toprakla tekrar doldurulup iyice sıkıştırılır.

Rize Kokulu Üzümü yetiştirilen alanlarda sonbahar ve ilkbahar dönemi olmak üzere yılda iki defa toprak işleme yapılır. Sonbaharda yapılan toprak işleme ile sonbahar ve kış döneminde gelen yağışların toprakta depolanması; ilkbaharda yapılan toprak işleme ile toprağın havalanması ve yabancı otların çıkışının engellenmesi sağlanır.

Yaz mevsiminde yabancı ot kontrolü amacıyla fiziksel mücadele yapılır.

Rize Kokulu Üzümünün üretiminde herhangi bir hormon veya kimyasal madde kullanılmaz. Yetiştiricilikte uygulanan toprak işleme işlemleri ile toprağın su ihtiyacı karşılanmış olduğundan, yağmur suları dışında herhangi bir sulama işlemi yapılmaz.

Rize Kokulu Üzümünün göz kalitesini artırmak amacıyla asmalara sonbahar ortalarında kış budaması, ürün kalitesini arttırmak amacıyla da asmaların yapraklı olduğu yaz döneminde yaz budaması yapılır.

Rize Kokulu Üzümü; ağustos, eylül ve ekim aylarında hasat edilir. Olgunluğa erişen üzümler, toplandıktan sonra bekletilmeden temizlenir ve sırası çıkarılır. Taze olarak tüketime uygun olmayan veya hasat zamanı geçen üzümler yöresel ürün olarak sıra, pekmez veya Rize Pepeçurası yapılmak üzere ayrılır. Hasat; bıçakla, makasla veya elle yapılır ve üzümler zarar görmemeleri için kova veya yayvan kaplara konur.

Çok az bir miktarı taze olarak tüketilen üzüm daha çok pekmez ve pepeçura yapımında kullanılır. Günübirlik toplanan Rize Kokulu Üzümü yerel pazarlarda sepetler içinde satışa sunulur ve günlük taze olarak tüketilir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Rize ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Rize Kokulu Üzümü, coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Rize Kokulu Üzümünün tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde, Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Rize Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Pazar Ziraat Fakültesi ve Rize Ziraat Odasından ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Nisan-mayıs aylarında toprak işleme ve budama kontrolü, eylül-ekim aylarında hasat kontrolü olarak yılda 2 defa düzenli denetim yapılır. Ayrıca gerekli görülmesi, ilk bahçe tesis edilmesi durumunda bahçe tesisi sonrası ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde *Vitis Labrusca L.* türü üzümlerin kullanılması; özellikle fidan temini/üretimi, toprak işleme, budama, hasat aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk ile Rize Kokulu Üzümü ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Ayrıca gerekli görülen hallerde, ürünün fiziksel ve kimyasal özellikleri bakımından analiz yaptırılır.

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.