

No: 1680 – Menş e Adı

NEVŞEHİR PARMAK ÜZÜMÜ

Tescil Ettiren

NEVŞEHİR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.06.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.12.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1680
Tescil Tarihi	: 25.12.2024
Başvuru No	: C2023/000180
Başvuru Tarihi	: 21.06.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Nevşehir Parmak Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Nevşehir Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kapucubaşı Mah. Millet Cad. No: 69 Merkez NEVŞEHİR
Coğrafi Sınır	: Nevşehir ili
Kullanım Biçimi	: Nevşehir Parmak Üzümü ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Nevşehir Parmak Üzümü ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Nevşehir Parmak Üzümü, Parmak (*Vitis vinifera* L.) çeşidi üzümünden yetiştirilen, tane şekli silindirik, salkım ağırlığı yüksek (ort. 700 g), yeşil - sarı kabuk rengine sahip Nevşehir ilinin volkanik arazilerinde üretilen sofralık bir üzümdür.

18. yüzyılda sadrazam olan Lale Devri'nin ünlü kişiliği Nevşehirli Damat İbrahim Paşa çıkardığı bir fermanla Nevşehir vakıf arazilerinden bağcılık için yer ayrılmasını emretmiştir. Coğrafi sınırdaki bağcılık ve üzüm yetiştiriciliği uzun bir geçmişe sahiptir.

Nevşehir ilinin özellikle Kapadokya bölgesi; Erciyes, Hasan ve Melendiz volkanik dağlarının püskürttüğü lav kalıntılarının ortasında kalan volkanik tüflü toprak yapısına sahiptir. Bu yüzden sosyo-kültürel ve ekonomik özellikler bakımından bağcılık ve üzüm yetiştiriciliğinde önemli bir bölgedir.

Coğrafi sınırın toprak yapısı %85 tınlı, %9 killi - tınlı, %2 killi ve %4 kumlu yapıdadır. Ayrıca sert olmayan kayalıklar ve volkanik tüften oluşan toprağın geçirgen bir yapıya sahip olması, lav kalıntılarının içerdiği organik ve inorganik materyallerden dolayı Nevşehir Parmak Üzümünün istenen özelliklere ulaşmasını sağlar.

Nevşehir ilinin sahip olduğu gece gündüz sıcaklık farkı, az yağış alması ve uzun güneşlenme süresi de kaliteli üzüm yetiştirilmesine elverişli bir iklim ortamı oluşturur. Ülkemizin diğer yörelerinde yetişen Parmak çeşidi üzümlerden farklı olarak Nevşehir Parmak Üzümünün L* yani parlaklık değeri (45,20-46,25), salkım ağırlığı (662,10-818,10 g), briks değeri (%19,35-21,40) ve toplam fenolik madde içeriği (545,69-728,35 mg GAE/ g ta) oldukça yüksektir. Bu bağlamda coğrafi sınıra ait volkanik tüflerden meydana gelen toprak yapısından dolayı susuz bağcılık yapılır. Yağışın az olması briks değeri yüksek ürün elde edilmesini sağlarken yıllık sıcaklık toplamı isteğinin (en az 3000 gün °C) ve gece gündüz sıcaklık farkının yüksek olması ise ürünün toplam fenolik içeriğine dolayısıyla antioksidan kapasite üzerine olumlu etki sağlar.

Nevşehir Parmak Üzümü ait morfolojik, fiziksel ve kimyasal özellikler aşağıdaki tabloda yer almaktadır.

Tablo 1. Nevşehir Parmak Üzümü (Asma ve Meyve) Morfolojik, Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellikler (OIV-Dünya Bağ ve Şarap Organizasyonu standartlarına göre tanımlanan değerler)	
Sürgün ucu şekli	Açık
Sürgün ucu yatık tüylülük	Orta
Sürgün ucu duruşu	Yarı dik
Boğum arası sırt rengi	Kırmızı çizgili yeşil
Boğum arası karın rengi	Yeşil
Genç yaprak yüzey rengi	Yeşil
Olgun yaprak lob sayısı	Beş
Olgunlaşma derecesi	Orta
Salkım uzunluğu	Uzun (Ort. 200 mm-sap hariç)
Salkım sıklığı	Yoğun
Salkım ağırlığı	662,10-818,10 g

Tane eni	Ort. 18 mm
Tane boyu	Ort. 23 mm
Tane kabuk rengi	Yeşil - sarı
Tane şekli	Silindirik
Tane ağırlığı	Ort. 5 g
Çekirdek ağırlığı	Ort. 25 mg
Suda çözünür kuru madde (Briks)	%19,35-21,40
pH	3,80-4,14
Renk	L*: 42,07-46,25 a*: -0,53-0,23 b*: 5,85-6,73
Toplam fenolik madde (mg GAE / g)	545,69-728,35
Antioksidan kapasitesi (DPPH serbest Radikalini süpürme kapasitesi)	%64-85

Üretim Metodu:

Nevşehir Parmak Üzümü üretiminde Parmak çeşidine ait omçaların kendi kökleri üzerinde üretim yapılır. Hasat, eylül - ekim ayları arasında yapılır. Nevşehir Parmak Üzümü yetiştirme ve işleme aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Nevşehir ilinin yıllık ortalama yağış miktarı 500 mm, sıcaklığı 11 °C ve nem oranı %52,6'dır. En yağışlı aylar mart, nisan ve mayıs ayları iken nispi nem oranının en düşük olduğu aylar ise temmuz ve ağustos aylarıdır. Coğrafi sınır yazları sıcak ve kurak, kışları soğuk ve yağışların olduğu karasal iklime sahiptir. Gece gündüz arası sıcaklık farkının yüksek olduğu illerimizdendir.

Coğrafi sınır içerisinde bağcılık; küçük parsellerde, geleneksel ve kısmen de iyi tarım uygulamaları ile yapılır. Bağlar genellikle sulanmaz. Kış yağışlarıyla elde edilen su, asma kök bölgesine ulaşır ve bu elverişli suyun evapotranspirasyon ile kaybının önlenmesi için yaz gelişim periyodunun başında bağ toprakları yüzeysel olarak karıştırılıp topraktan su kayıplarının azaltılması sağlanır. Nevşehir Parmak Üzümü bağları 3x4 m veya 4x4 m (sıra üzeri x sıra arası) aralık mesafelerinde tesis edilip omçalara goble terbiye şekli verilir.

Kış budamaları genellikle 3 göz üzerinden yapılır. Bağlar organik ve inorganik gübrelerle desteklenirken sonbahar döneminde bölgede yaygın olan güvercinliklerden güvercin gübreleri bağın sıra aralarına atılıp toprağa karıştırılır. Taze sofralık olarak tüketilen Nevşehir Parmak Üzümü eylül-ekim aylarında ticari olgunluk aşamasında yapılır. Hasat zamanı gelen üzümler genellikle omca üzerinde bırakılarak muhafaza edilirken hasat edildikten sonra kapalı ve serin bir ortamda salkımlar askıya alınarak muhafaza edilip modern soğuk hava depolarında 0 °C'de %95-98 nisbi nem de muhafaza edilir.

Denetleme:

Denetimler; Nevşehir Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda; Nevşehir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Nevşehir Ticaret Borsası, Nevşehir Ziraat Odası ile Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Üzüm Yetiştiriciliği ve Bağcılık Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdürlüğünden konuda uzman 4 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olacak şekilde yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Kullanılan üzüm çeşidinin uygunluğu.
- Hasat edilen ürünün renk, şekil ve olgunluk özelliklerinin uygunluğu.
- Ürünün üretim metodunun, muhafaza ve ambalajlama koşullarının uygunluğu.
- Gerekli görülmesi durumunda Tablo 1'de yer verilen özelliklerin analiz sonuçlarının uygunluğu.
- Nevşehir Parmak Üzümü ibaresi ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.