

No: 1066 – Mahreç İşareti

ANTEP KARASI KURU ÜZÜMÜ

Tescil Ettiren

GAZİANTEP TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 05.12.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1066
Tescil Tarihi	: 07.04.2022
Başvuru No	: C2017/219
Başvuru Tarihi	: 05.12.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Karası Kuru Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	: Kuru üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sanayi Mahallesi 60092 Sokak No:15 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Antep Karası Kuru Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antep Karası Kuru Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antep Karası Kuru Üzümü, Gaziantep ilinde yetiştirilen *Vitis vinifera* L. türü olan Horoz Karası üzüm çeşidinden üretilen yaş üzümün kurutulması ile elde edilen üzümdür.

Antep Karası Kuru Üzümü yassı olup, kabuk rengi siyah, meyve eti rengi koyu kahverengidir. Tane ağırlığı 8-9 g, kabuk kalınlığı orta düzeyde ve 2-3 adet çekirdeklidir. Tanenli aroması vardır. Kuru madde oranı %18-20, en fazla %14 oranında nem ve 4,8-6,5 g/L asitlik değeri bulunur. Meyve etinde antosiyanin varlığı yok veya çok azdır.

Gaziantep ilinin iklim özelliği; ağustos ayında 27 °C ve eylül 23°C ortalama sıcaklıkta olması, rüzgâr hızının 8,6-10,7 ve nem oranı %40-45 oranında olması Antep Karası Kuru Üzümünün kurutma aşamasında elverişli koşulları sağlar.

Antep Karası Kuru Üzümünün bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Özellik	Değer
Renk	Kendine özgü, mat siyah renkli
Koku	Kendine özgü, yabancı koku ihtiva etmez
Görünüm	Kendine özgü
Tat	Kendine özgü, yabancı tat ihtiva etmez, hafif kükürtlü ve yağ tadı ihtiva etmez
Yemelik bitkisel yağ	En çok %1 (m/m)
Rutubet	%12-14 (m/m)
Tane sapı (adet)	En çok %1
Gelişmemiş tane (adet)	En çok %1
Kusurlu tane (adet)	En çok %1
Şekerlenmiş tane (kütlece)	%5-7
Küflü tane	%0,4-0,5
Böcek zararı (adet)	En çok %1
Canlı böcek, kurt ve diğer parazitler	Bulunmaz

Geçmişe eskiye dayanan ve coğrafi sınırın tarım ürünleri içinde önemli bir yere sahip olan Antep Karası Kuru Üzümünün coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Antep Karası Kuru Üzümü üretiminde aşağıdaki aşamalar izlenir.

1. Ocak ayında; asma dipleri açılır. Boğaz kökleri temizlenir. Gübreleme yapılabilir.
2. Şubat ayında; bağ kurulacak yerlerde ve eski tesislerde derin belleme (krizma) yapılır, gübrelenir. Köklü ve köksüz asma çubuğu dikimi devam eder. Budamaya başlanır. Bağlarda kış mücadelesi yapılır. Omcalar bordo bulamacı ile yıkanır.
3. Mart ayında; bağ kurulacak yerlerde ve eski tesislerde toprak işleme ve gübrelemeye devam edilir. Köklü ve köksüz bağ çubuğu dikimine devam edilir. Hastalık ve zararlılarla mücadele edilmelidir. Omcalar gözler patlamadan bordo bulamacı ile yıkanabilir.

4. Nisan ayında; bağlarda ilkbahar krizması yapılır. Asmaların boğazları açılır. Gerekli gübreleme işleri yapılır. Bazı bölgelerde asma çubuğu dikimi bu ay boyunca da devam eder. Bağlarda budama sıkı bir şekilde devam eder. Uç alma işlemi uygulanır. Omcalar hereklere alınır. Aşılama devam edebilir. Hastalık ve zararlılara karşı ilaçlama yürütülür.

5. Mayıs ayında; asma çubukları dikimi devam eder, uç alma ve hereklere bağlama işleri yürütülür. Mildiyü ve külleme başta olmak üzere zararlılarla mücadele edilir.

6. Haziran ayında; bağlarda sulama, uç alma, boğaz açma, çapalama, hereklere bağlama ve diğer bakım işleri devam eder. Her türlü hastalık ve zararlılarla mücadele yapılır.

7. Temmuz ayında; bağlarda toprak işleme durur. Dikim işleri yapılmaz. Bağlarda uç alma, filiz alma, yaprak seyreltme, sülük ve bilezik alma, koltuk alma ve hereklere bağlama işleri devam eder. Sulama, çapalama gibi bakım işleri yürütülür. Her türlü bağ hastalık ve zararlıları ile mücadele edilir.

8. Ağustos ayında; hasat ve pazarlama işleri başlar.

9. Eylül ayında; bağlarda sulama, hereklere bağlama gibi bakım işleri devam eder. Üzüm hasadına devam edilir.

10. Ekim ayında; bağlarda toprak işleme ve bakım işleri durdurulur. Üzüm hasadı ay ortalarına kadar yapılır.

Dikim hazırlığında, iş makinalarıyla geniş dikim çukurları açma ve traktörle burgu makinası ile çukur açma ve elle dikim çukuru açma olarak üç yöntem uygulanır. Dikim sonbahar ve ilkbaharda yapılır. Sonbahar mevsiminde, asma anaçları üzerine aşılanarak aşılı olarak açılan çukurlara dikilerek yapılır. Dikimde çelikleme yöntemi de kullanılabilir. Dikimden sonra çukurların aşılı yerleri toprak yüzeyinden dört parmak yukarıda kalacak şekilde toprakla kapatılması çeliğin toprak yüzeyine kadar olan aksamında ve aşılı yerlerinde çok sayıda yan ve dip kök oluşumunu sağlayarak kışın soğuklardan, yazın kurak ve sıcaklardan omcaları korumak amacıyla 2-3 yıl süreyle devamlı yapılır. Serbest goble (orta ve yüksek) şekli, terbiye şekli olarak uygulanır. Bağda eksilen omcaları tamamlamak için aşılı fidan dikim yöntemi kullanılırken, yaz budaması olarak her iki sistemde de sürgünlerin 20-30 cm olduğu dönemde oburlar, koltuk sürgünler ve sonraki dönemlerde yaprak ve uç sürgünü alma işlemi yapılır. Toprak işleme kültüratör, çapa ve belle yılda 2-3 kez yapılır.

Hasat edilecek meyvenin suda çözünür kuru madde miktarı en az %20 (Brix değeri 20) olmalıdır. En fazla 25 kg'lık plastik kasa ya da sepetlere konulan yaş üzüm salkımları bağa yakın bandırma tesislerine taşınır. Burada çürüklerinden arındırılmış olan salkımlar bandırma çözeltisiyle yıkanır. Bandırma çözeltisi; 100 litre su içerisine 5,0 kg potasa konarak iyice karıştırılıp eritilerek hazırlanan %5,0 potasa (K_2CO_3 – potasyum karbonat) ve %1,0 zeytinyağından oluşan kurutma çözeltisidir. Zeytinyağı fraksiyonunun bandırma çözeltisi için hazırlanması kırma adı verilen işlem ile yapılır. Bu işlemde zeytinyağı elle çırpılır. Potasalı sudan yağa ağır ağır ilave edilerek çırpma işlemine devam edilir. Bu karışım daha önce hazırlanmış 100 litrelik potasa çözeltisiyle birleştirilir. Bandırma çözeltisiyle yıkanmış olan üzümler tesise yakın sergi alanına yine uygun plastik kasalar ya da sepetler içinde taşınır.

Üzümlerin kurutulmak üzere serileceği alanda toprak yüzeyi iyice sıkıştırılır, üzerine kâğıt serilir, gıda ile temasa uygun özellikli polipropilen malzemeden yapılmış yüzeyin betonlanması yoluyla ya da yüksek sistem sergi yöntemiyle üzümler kurutulur. Kuruma aşamasında, sık taneli ve iri salkımlar sap kısmından itibaren ortadan ikiye ayrılarak güneş ışığının temas yüzeyi iyileştirilir. Ortalama 7 ilâ 10 gün arasında kurutma işlemi tamamlanır. Kurutma işlemine ağustos sonunda başlayarak ekim ayında devam edilir. Kuruyan üzümler, ucu sivri olmayan tırmıklarla sergiden toplanır, saplarından ayrılır, savurma makinesinden geçirilmek suretiyle sap, çöp vs.' den arındırılır. Gıda ile temasa uygun en fazla 50 kg'lık çuvallara ya da plastik kasalara koyulan Antep Karası Kuru Üzümlü, serin ve rutubetsiz bir ortamda depolanır. Depolarda sıcaklık 5-10 °C ve nem %65 civarında olmalıdır.

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

Antep Karası Kuru Üzümlünün geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın tarım ürünleri içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Antep Karası Kuru Üzümlünün tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Gaziantep Ticaret Borsası, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Gastronomi ve Turizm Derneği ve Gaziantep Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ve İslahiye Ziraat Odasından ürün konusunda uzman birer kişiden oluşan

5 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde, coğrafi sınırdaki yetişen Horoz Karası üzüm çeşidinin kullanılması.
- Özellikle üzümlerin kurutma zamanı ve şekli olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Antep Karası Kuru Üzümlü ibaresi ile mahreç işareti 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.