

No: 869 – Menş e Adı

İZNİK MÜŞKÜLE ÜZÜMÜ

Tescil Ettiren
İZNİK BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 869
Tescil Tarihi	: 20.08.2021
Başvuru No	: C2020/413
Başvuru Tarihi	: 24.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: İznik Müşküle Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: İznik Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Selçuk Mah. Rauf Denктаş Cad. No: 4 İznik BURSA
Coğrafi Sınır	: Bursa ili İznik ilçesi
Kullanım Biçimi	: İznik Müşküle Üzümü ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İznik Müşküle Üzümü ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İznik Müşküle Üzümü; taneleri çok iri ve şekli hafif eliptik olan kalın kabuklu, puslu, şeffaf ve sarı yeşil renklidir. Hasada yakın, tanelerin güneş gören tarafı kızarır.

İznik Müşküle Üzümü; coğrafi sınırın ekolojik durumu, iklimi, denize olan yakınlığı, yaklaşık 1000 m'lik rakımı, arazi ve toprak yapısının etkisi ile taneleri sert, sulu ve hafif eliptik karakteristik özelliğini alır.

İznik Müşküle Üzümü çok geççi olup diğer sofralık üzüm çeşitlerinden 3 - 4 hafta sonra olgunlaşır. Muhafaza süresi uzundur.

İznik Müşküle Üzümünün bazı özellikleri

Salkım Şekli	: Kanatlı konik
Salkım Büyüklüğü	: Orta irilikte (400-500 g)
Salkım Sıklığı	: Dolgun
Olgunlaşma	: Geç
Budama	: Kısa
Tane Eti	: Sert ve sulu
Tane Rengi	: Yeşil – Sarı (kehribar sarısı)
Tane Şekli	: Hafif eliptik
Tane Büyüklüğü	: Çok iri (5 g)
Çekirdek	: 1-4 adet

Üretim Metodu:

Terbiye Sistemi:

İznik Müşküle Üzümü geleneksel terbiye sistemlerine ait Goble Terbiye ve Telli Terbiye Sistemleri ile üretimi yapılır.

Budama:

Her yıl kış ve yaz budaması yapılır. Kış budaması bir yıl önce, sürgün halinde oluşan ve budama mevsiminde yıllık dal (çubuk) adını alan organların %70-80'inin kesilip çıkarılması işlemidir. Yaz budamasında ise uç alma veya benzeri uygulamalarla asmada kesilip çıkarılan kısımlar toplam yeşil aksamın %30-40'ı kadardır.

Toprak hazırlığı:

Toprak işleme; hava su dengesini ve toprak sıcaklığını düzenlemek amacıyla yapılır. Sonbaharda 20–25 cm derinlikte yapılan toprak işlemesi ile kış yağışlarının toprak içerisine işlemesi sağlanarak toprağın su tutma kapasitesi artırılır. Yaz döneminde kontrol edilememiş yabancı otlar da toprak işlemeyle bağdan uzaklaştırılır. Sonbahar işleminde toprak, kesekli olarak bırakılır. Kış yağışları ile birlikte bu kesekler, kolayca parçalanarak ufalanır. İlkbahar ve yaz döneminde daha yüzlek (10–15 cm'den) yapılan toprak işlemesi ile yabancı ot kontrolü, yağışlar ve taşıma şeklindeki sulamalardan sonra oluşan kaymak tabakası kırılarak toprağın havalandırılması ve su kaybı önlenir.

Gübreleme:

Asmanın normal bir gelişme gösterebilmesi ve istenilen verim ve kalitede ürün alınabilmesi için her yıl topraktan kaldırdığı besin maddelerinin düzenli bir gübreleme ile toprağa tekrar verilmesi gerekir. Bağlarda gübre veriminde hem organik hem de inorganik gübrelerden yararlanılır.

Sulama:

Geleneksel olarak İznik Müşküle Üzüm yetiştiriciliğinde, nem yağış ve gübreleme durumlarına göre çiçek açma zamanı 2-3 kez sulama yapılır.

İlaçlama:

Bağda oluşması muhtemel hastalıklara karşı Tarım ve Orman Bakanlığı tarafında belirlenen şekliyle ilaçlama yapılır.

Hasat:

Yetiştirilen üzümler olgunlaştınca toplanır. Üzümlerin olgunluğuna; üzümün rengi, salkım sapının ve iskeletin rengi, çekirdek rengi, tane etinden çekirdeğin ayrılması ve lezzet gibi faktörler etkindir.

İznik Müşküle Üzümünün geççi ve dayanıklı olması nedeni ile ekim ayı sonundan başlayarak kasım ayına kadar hasat yapılabilir. Bakımı sağlıklı yapılmış bir bağda 1 dönümden yaklaşık olarak 2 - 2,5 ton ürün alınabilir.

Ayıklama:

Hastalıklı, çürük, ezik, güneş ve ilaç yanığı olanlar ince uçlu makasla ayıklanır.

Ambalajlama:

Standart üzüm kasalarına, geri dönüşümlü ambalaj kaplarına ya da plastik veya kalın mukavva ambalaj kaplarına yerleştirilir. Yükleme yapılırken kasaların sallanmayacak şekilde istif edilmeleri gerekir. Yüklemede kasaların ayakları tam oturmalıdır. Hava sirkülasyonunun normal olabilmesi için de tavanla sandık arasında 50 cm'lik bir mesafe olmalıdır.

Taşıma:

Kısa mesafelerde 13 – 18 °C sıcaklık ve % 85 – 95 nem uygundur. Buz ile soğutarak yapılan taşımalarda buzun üzüme temas etmemesi gerekir.

Depolama:

Ön soğutma, hasattan sonra en geç 24 saat içinde tamamlanır. Ön soğutma; su kaybıyla oluşabilecek ağırlık kaybını azaltıp mantari hastalık gelişmesini durdurur. Bağdan doğrudan uzak tüketim yerlerine gönderilecek üzümler de sandıklamadan hemen sonra soğutma sistemli araçlara yüklenir. Bu şekilde ön soğutma ile taşıma birleşerek üzümler tazeliğini yitirmeden tüketiciye ulaştırılır.

Denetleme:

Denetimler; İznik Belediyesinin koordinasyonunda ve İznik Belediyesi, İznik İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile İznik Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; İznik Müşküle Üzümünün zirai üretim aşamalarının uygunluğunu, ürünün fiziksel özelliklerini ve İznik Müşküle Üzümü ibaresi ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.