

No: 1784 – Mahreç İşareti

KARACALAR ÜZÜMÜ

Tescil Ettiren
EMİRDAĞ BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.06.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 30.10.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1784
Tescil Tarihi	: 30.10.2025
Başvuru No	: C2022/000184
Başvuru Tarihi	: 12.06.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Karacalar Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Emirdağ Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. 5006 Sok. No: 10 Emirdağ AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili Emirdağ ilçesi Karacalar Köyü
Kullanım Biçimi	: Karacalar Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karacalar Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Emirdağ ilçesinin Karacalar köyünde yetişen Karacalar Üzümü; sofralık üzüm olup Gelin Parmağı çeşidi üzümlerden elde edilir. Salkım şekli konik ve salkım yapısı dolgun, ortalama salkım ağırlığı en az 210 gram olan Karacalar Üzümü, bordomsu siyah renkte, ince kabuklu ve kabuğu puslu yapıda, 3 ila 4 çekirdekli, en az 1,9 gram ağırlığında sert ve sulu tanelidir. Coğrafi sınırın ekolojik durumu, karasal iklimin karakteristik özellikleri, yaklaşık 1095 metrelik rakımı, kumlu, tınlı ve kahverengi toprak yapısının etkisi ile uzun süre tazeliğini koruyabilen Karacalar Üzümü, çok geç olgunlaşan bir üzüm çeşidi olup kendine has, ekşi olmayan bir tada sahiptir.

Tablo 1: Karacalar Üzümünün bazı karakteristik özellikleri

Özellik	Değer
Olgunlaşma	Çok Geç
Salkım Şekli	Konik Salkım
Salkım İriliği	Orta
Salkım Sıklığı	Dolgun
Tane Rengi	Bordomsu Siyah
Tane İriliği	Orta
Tane Şekli	Deve Gözü
Çekirdek Sayısı	3 ila 4
Kabuk Yapısı	İnce ve Puslu

Tablo 2: Karacalar Üzümünün fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	En Az	En Çok
Suda Çözünür Kuru Madde (%)	16,01	16,72
Toplam Kuru Madde (%)	20,89	21,51
Titrayon Asitliği (Tartarik Asit Cinsinden %)	3,97	4,31
pH	2,82	3,01
Şıra Oranı (Tanede g)	1,55	1,75
Tane Boyu (mm)	13,90	19,63
Tane Eni (mm)	10,98	16,64
Tane Ağırlığı (g)	1,93	4,48
Salkım Ağırlığı (g)	210	450
Salkım Eni (cm)	3,08	6
Salkım Boyu (cm)	8,01	13,07

Karacalar Üzümü, coğrafi sınırdan uzun bir geçmişe sahiptir ve yörenin kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Toprak Hazırlığı ve Toprak İşleme

Fidanların dikimi için kış sonu ve bahar aylarında bağlık alana yaklaşık 40 cm toprak işleme yapılır. Böylece toprak havalandırılmış, toprak sıcaklığı düzenlenmesi yapılmış ve hava su dengesi sağlanmış olur. Yaklaşık 30 cm boyundaki fidanlar 25-30 cm derinliğe dikilir. Her fidan arası yaklaşık 4 m boşluk bırakılır. Yaz döneminde 10 ila 15 cm derinliğinde yüzlek toprak işleme yapılır. Toprağın kaymak tabakası kırılarak havalanması sağlanır ve yabancı otlar bağlık alandan uzaklaştırılır. Sonbahar ve kış aylarında ise toprak kesekli olarak bırakılır ve yabancı ot görülür ise toprak işleme gerçekleştirilir.

Terbiye Sistemleri ve Budama

Coğrafi alanda geleneksel ve telli terbiye sistemleri kullanılır. Budama yıllık periyotta kış budaması ve bahar budaması olarak kısa (kordon) budama şeklinde yapılır. Budama ile omca üzerinde dengeli dağılım sağlanır.

Sulama

Karacalar Üzümlü omcaların dikilmesinden sonra verilen can suyu haricinde susuz yetiştirilir. Yetiştiriciliğinde sulama işlemine ihtiyaç duyulmaz.

Gübreleme

Genç ve normal verime yatmış bağ ayrımıyla bağa özgün toprak yapısı ve verim niteliğine göre organik ve kimyevi gübreleme yapılır.

Hastalıklara Karşı Mücadele

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

Hasat

Sofralık üzüm olan Karacalar Üzümlü yaklaşık olarak birer hafta arayla gün batımlarında hasat edilir. Olgunluk indeksini ve fiziksel niteliklerini tamamlayan üzümlerin hasadına yıllık iklim değişkenlik duruma da bağlı olarak eylül-ekim aylarından başlanarak aralık ayına kadar devam edilir. Hasat edilecek üzümler kabuğu etrafındaki pulsu tabakanın silinmemesine özen gösterilerek keskin bir aparatla veya makas ile kesilir. Bir dönümden yaklaşık olarak 3 - 3,5 ton ürün alınabilir.

Ayıklama ve Tüketime Hazır Hale Getirme

Hasat edilen üzümlerin dayanıklılık ömrünü korumak için ezilmiş ve çürümüş, zedelenmiş taneler ve salkımlar diğerlerinden ayrıştırılarak ayıklanır. Tüketicilere ulaştırılmak için tercih edilen paket veya kutulara sap kısımları yukarıya gelecek şekilde yerleştirilir.

İstifleme ve Nakliye

Üzümlerin taşıma sırasında birbirlerini ezmesini ve sallanmasını engelleyecek uygun istifleme yöntemleri kullanılır. Ortam sıcaklığında taşıma araçlarıyla nakliye edilir.

Muhafaza Etme

Taze olarak tüketilen Karacalar Üzümlü ortam sıcaklığında yaklaşık 1 hafta kadar dayanıklılığını korur. 4-6 hafta arası depolama için 3-6 °C sıcaklık, %85-90 nisbi nem tertibatına uygun alanlarında saklanabilir.

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

Karacalar Üzümlü köklü geçmişe sahip olup coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Karacalar Üzümlü'nün tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler Emirdağ Belediyesi koordinatörlüğünde, Emirdağ Zabıta Müdürlüğü, Emirdağ İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Emirdağ Ziraat Odası Başkanlığından konuda uzman birer üye olmak üzere 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; şikâyet üzerine veya gerekli görülmesi halleri dışında periyodik olarak yılda en az bir defa gerçekleştirilir.

Denetim mercii, yetiştirilme şekli, hasat zamanı ve şekli, tüketime hazır hale getirme, istifleme, nakliye ve muhafaza koşulları, ürünün karakteristik özellikleri ve Karacalar Üzümlü ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanım hususlarını kontrol ederek denetimleri gerçekleştirir. Denetim ekibinin ihtiyaç duyması halinde fiziksel ve kimyasal analiz sonuçları ile doğrulama yapılabilir.

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.