

No: 687 – Menş e Adı

DİYARBAKIR BOĞAZKERE ÜZÜMÜ

Tescil Ettiren

DİYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.02.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.03.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

16.07.2021 tarih ve 105 sayılı Bülten

Tescil No : 687
Tescil Tarihi : 10.03.2021
Başvuru No : C2018/048
Başvuru Tarihi : 12.02.2018
Coğrafi İşaretin Adı : Diyarbakır Boğazkere Üzümü
Ürün / Ürün Grubu : Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü : Menşe adı
Tescil Ettiren : Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi : Dr. Yusuf Azizoğlu Caddesi No:2 Fiskaya Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınırı : Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi : Diyarbakır Boğazkere Üzümü ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Boğazkere Üzümü ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır'da üzüm yetiştiriciliğinin geçmişi, yüzyıllar öncesine dayanır. Özellikle şarap üretimi amacıyla yaygın yetiştiriciliği bulunan ve ayrıca pekmez, pestil, şıra, sucuk, kesme gibi ürünlerin üretiminde de kullanılan Diyarbakır Boğazkere Üzümü, Boğazkere çeşidi üzümünden elde edilir. Damakta buruk tat bırakan mor-siyah renkli üzümdür. Ürünün özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Morfolojik özellikleri

Gövde: Dayanıklı ve orta kuvvetlidir.

Bir yaşlı dallar: Orta uzunlukta, esmer kırmızı renkte boğumlar düz ve boğum arası orta uzunlukta.

Sülükler: Zayıf (ince), yeterli sayıda birer aralıkla dizilmiş, orta uzunlukta iki çatalı üzeri düz ve yeşil renktedir.

Yapraklar: Orta büyüklükte, beş dilimli kenarları dişli, genişliği uzunluğundan fazla, üst yüzü açık yeşil renkte parlak ve tüysüz altyüzlü, yaprak sapı oyuğu orta derinlikte dar, az veya çok kapalı yaprak sapı orta uzunlukta ve kalınlıkta karakteristik kırmızı renktedir.

Salkımlar: Orta büyüklükte, muntazam, çift omuzlu salkımları sık ve orta iriliktir.

Sap: Kırmızı renkte, orta uzunlukta ve kalınlıktadır.

Taneler: Orta büyüklükte yeknesak, yuvarlakça, mor siyah renkli ve parlaktır. Kabuk kolayca soyulur, tane sapı kısa ve kırmızıdır. Hafifçe çekme ile tane kolayca kopmakta fakat olgunlaşmış üzümlerde bile kendi kendine düşmez.

Morfolojik özellikleri:

Salkım şekli	Salkım iriliği	Çekirdek sayısı	Tane şekli ve iriliği	Tane rengi	Olgunlaşma zamanı	Budama isteği
Kanatlı konik	İri	2-3	Yuvarlak - iri	Mor - siyah	Geç	Karışık

Fiziksel ve kimyasal özellikleri:

SÇKM (Suda çözünür kuru madde) (en az, %)	17-23
Titre edilebilir asitlik (Tartarik asit cinsinden) (en az, %)	5-7
Salkım ağırlığı (en az, g)	100-300
Şıra oranı (en az, %)	55-75
100 tane ağırlığı (en az, g)	150-250
pH	3-3,5
Salkım boyu (en az, mm)	70-150
Salkım eni (en az, mm)	50-100

Tane boyu (en az, mm)	10-16
Tane eni (en az, mm)	8-13

Üretim Metodu:

Fidan Temini

1.Çelik ile üretim: Yöredeki geleneksel üretim biçimidir. Kullanılan çelikler odun çelikleri olup 1 yaşlı adi çelik veya dipçikli çelikler kullanılır. Çelikler erken ilkbaharda omcalar uyanmadan önce ve 30-45 cm uzunluğa erişince kesilir. Kuruyan omcaların yerine dikilerek veya köklendirilip yeni bir bağ tesisi için kullanılır.

2.Daldırma yöntemi ile üretim: Omcadan (asmadan) uzanan bir veya birkaç sürgün toprağa daldırılıp tekrar çıkarılarak üretim gerçekleştirilir. Ayrıca değişik daldırma yöntemleri de kullanılır.

3. Aşıl fidan kullanılarak yapılan üretim: Amerikan asma anaçları üzerine aşılı Diyarbakır Boğazkere Üzümü fidanlarının, fidan üreticilerinden satın alıp bağ tesisi yapılmasıdır.

Kültürel İşlemler

1.Toprak işleme: Üretim aşamalarından biri toprak sürümüdür. Diyarbakır Boğazkere Üzüm yetiştiriciliği yapılan bağlarda yılda 2 - 3 kez toprak işlenir. Traktörün girebildiği yerlerde pulluk veya kültivatör kullanılır. Diğer yerlerde atla sürüm, belleme veya bel çapası kullanılır.

2. Gübreleme: Genellikle yanmış ahır gübresi kullanılır. Her omcanın etrafına 5-6 kürek veya dekara 2-3 ton olacak şekilde yanmış ahır gübresi toprağa karıştırılır. Ticari gübre olarak genellikle ilkbahar ve yaz aylarında azotlu ve fosforlu gübreler kullanılır.

3. Budama: Yaz budaması için yöresel kısır (obur sürgün) alma da denilen sürgünler alınır. Terbiye şekli ise yöresel terbiye şekli olan serpenedir. Kış budaması, uzun budama ile bir sürgünde en az 8-10 göz ve bir omcada ortalama 3-4 bir yaşlı dal bırakılır. Ayrıca bazı üreticiler yaşlanmış omcalarda gençleştirme budaması da yapar.

4. Sulama: Sulama genellikle yapılmamakta ve yaygın olarak susuz bağcılık yapılır. Ancak son yıllarda Diyarbakır Boğazkere Üzümü bağlarında damla sulama sistemi kurulmuştur.

5. Zirai mücadele: Bağlarda koruyucu ilaçlama olarak külemeye karşı kükürt ve sıvı gübre kullanımı yaygındır. Diğer bazı hastalık ve zararlılar ile mücadele de kimyasal ilaçlama yapılır.

6. Hasat: Diyarbakır Boğazkere Üzümü bağlarında hasat, eylül-ekim aylarında elle yapılır.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün koordinasyonunda ve Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Dicle Üniversitesi Ziraat Fakültesi, GAP Uluslararası Tarımsal Araştırma ve Eğitim Merkezi ile Diyarbakır Zirai Mücadele Araştırma Enstitüsünden ürün hakkında bilgi sahibi birer personelin katılımıyla oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler yılda en az bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; Diyarbakır Boğazkere Üzümünün üretiminde kullanılan fidanların temini ve kültürel işlemlerin uygunluğu ile Diyarbakır Boğazkere Üzümü ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.