

No: 1836 – Mahreç İşareti

AVŞAR ÜZÜMÜ

Tescil Ettiren
ACIPAYAM ZİRAAT ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.12.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.04.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1836
Tescil Tarihi	: 03.04.2026
Başvuru No	: C2022/000442
Başvuru Tarihi	: 09.12.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Avşar Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Acıpayam Ziraat Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Bul. Havuzlu Çarşısı Kat: 3 No: 24-25-26-27 Acıpayam DENİZLİ
Coğrafi Sınır	: Denizli ili Acıpayam ilçesi Avşar Mahallesi
Kullanım Biçimi	: Avşar Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Avşar Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Rhamnales takımının Vitaceae familyasına dâhil olan *Vitis vinifera* L. türüne ait pembe gemre çeşidinden üretilen, genellikle sofralık olarak tüketilen bir üzümdür. Avşar üzümünün salkımları orta, ekseriyetle silindirik ve az oranda kanatlı konik salkım şekline sahip, sık salkımlı ve salkım sapı kısadır. Avşar Üzümü taneleri; kırmızı renkli, geniş eliptik ve iri şekilli, enine kesitinde orta kalın tane kabuklu, gevrek, sulu ve çekirdekli yapıdadır. Sofralık olarak tüketilir. Sahip olduğu yüksek şeker (% 22,75) oranından dolayı pekmez üretiminde de kullanılır. Geççi bir çeşit olduğu için mart sonu-ekim sonu arası olan vejetatif ve nisan sonu-ağustos sonu arası olan generatif dönemi uzundur.

Tablo 1. Avşar Üzümünün fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellikler	Değer
Salkım ağırlığı (g)	454,00-655,99
Salkım eni (cm)	9,33-12,12
Salkım boyu (cm)	18,35-21,44
Tane ağırlığı (g)	6,62-7,12
Tane eni (cm)	2,24-2,89
Tane boyu (cm)	2,45-3,55
Tanedeki çekirdek sayısı	3-5
Çekirdek yağ ağırlığı (g)	52,42-60,67
Renk	Kırmızı
Salkım şekli	Orta, silindirik / kanatlı konik
Tane şekli	İri ve geniş eliptik
Tane kabuğu rengi	Kırmızı
Briks	22,09-26,56
Titre edilebilir asit miktarı (g/100 ml)	4,20-5,40
Toplam şeker miktarı (g/100 g)	20,80-24,70
Tartarik asit miktarı (g/100 ml)	4,20-5,40
Şıra randımanı (%)	40,05-47,56
pH değeri	3,43-3,88

Avşar Üzümünün ayırt edici özellikleri; coğrafi sınırdaki hem karasal hem de Akdeniz ikliminin beraber harmanlandığı, yetiştirme periyodu boyunca toplam yağışın yaklaşık 500 mm olduğu, yaz aylarında bile yağışın görüldüğü, bitki ve meyve gelişimini sınırlayıcı yüksek sıcaklık değerlerinin görülmediği, özellikle meyve gelişim sürecinde uzun güneşlenme süresi gibi, özel iklim koşullarına adapte olmuş ve kök gelişimini teşvik eden kumlu-tınlı toprak yapısı gibi faktörlerden ileri gelir. Ayrıca, yaz aylarında yağış üzüm tanelerinin irileşmesini teşvik eder. Dışarıdan sulama olmaksızın yetiştirilebilir. Acıpayam'da Yıllık toplam yağış miktarı 480 mm dir. Yaklaşık 140 gün güneşlenme süresi, üzüm meyvesinin olgunlaşmasını ve °Briks değerinin 19,5-23,5 aralığında olmasını sağlar. Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Avşar Üzümü, Avşar Mahallesi'nin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Avşar Üzümü üretim alanları, üreticiler tarafından, güneye bakan yerlerde tesis edilir. Avşar Üzümü bağ tesisinden önce, üretim alanı pulluklarla, ripper veya subsoiler ile 50-60 cm derinlikte işlenir. Üretim alanı içindeki çalı, büyük taş ve kaya gibi benzeri artıklar temizlenir ve sonrada tesviye ile drenaj işlemleri yapılır. Bu işlemlerden sonra kazayağı veya diskaro çekilerek toprağın iyice ufalanması sağlanır. Ayrıca çok yıllık yabancı otların yoğunluğu fazla ise bunlar uygun ot öldürücü ilaçlarla yok edilir.

Avşar Üzümü asmaları (omca), 3x3 m sıra üzeri ve sıra arası mesafelerinde, sonbahar ve ilkbahar başında üretim alanına dikimleri yapılır. Aşılı fidan ile tesis kurulmakla beraber, aşısız fidan (Amerikan anaç, 1616C, 1103P) dikilip daha sonra aşılama yapılarak tesis kurulur. Uygun koşullar altında dikilen 2 yaşında aşılı bir asma fidanından 3 yıl içerisinde meyve alınır. Verim alınması ise 4. yıldan sonra olur. Bağların tesisinde genelde, ana gövdenin yüksekliği 40-50 cm olacak şekilde budama yapılır ve ana gövde üzerinde 3-4 kol bırakılan, yeşil sürgünlerin herhangi bir destek sistemine bağlanmadan serbest halde her yöne doğru yönelebildiği goble terbiye sistemi (serbest terbiye sistemi) kullanılmakla beraber taze sürgünlerin tele sarıldığı telli terbiye sistemi kullanılır. Telli terbiye sisteminde 2-4 yan dal bırakılırken, goble sistemi ile kurulan tesiste 3-4 adet yan dal bırakılır. Bağ tesisinden sonraki yıllarda düzenli olarak kış ve yaz budaması yapılır. Kısa budama da denilen kış budamasında 3 adet göz bırakılırken, yeşil budama olarak adlandırılan yaz budamasında uç alma, koltuk alma, yaprak budaması ve sık olan salkımlarda seyreltme gibi işlemler yapılır. İlkbahar aylarında geç don riski yüksek olan bölgelerde budama, asma gözlerinin açılmasına yakın bir zamanda yapılır. Avşar Üzümünde ilk koruk salkımların görülmesi, mayıs ayının 2. haftasından sonra olur.

Avşar Üzümü üretim alanlarında 2-2,5 ton / dekar arasında ahır gübresi kullanılır. Bağlarda özellikle sonbahar döneminde 3-4 ton / dekar ahır gübresi uygulandıktan sonra, orta derinlikte sürüm ile gübrenin toprağa karıştırılması sağlanır. Bu uygulama ile toprağın organik madde miktarı, mikro ve makro element seviyesi artar. Böylece kalite ve verimin artması sağlanır. Kış aylarında (kasım-şubat) asma aralarına yonca, fiğ ve bakla gibi köklerdeki nodüller sayesinde havadaki azotu toprağa fiksede edebilen baklagil türü bitkilerin tercih edilmesi ile çiçeklenme dönemlerinde toprağa karıştırılması da ikinci bir gübreleme tekniği olarak yapılır. Yeşil gübreleme sayesinde asmaların ihtiyacı olan azot (N) karşılanır. Avşar Üzümü üretim alanlarındaki toprakların bazik karakteri dikkate alınarak, kükürt ve hümik asit (% 45-65 C, %30-50 O, % 2,5-5 H,% 3-5 N ve % 0,3-0,5 S) gibi çevre dostu uygulamalar ile toprakların pH değerleri düzenlenebilir.

Avşar Üzümünün sulanması yeraltı suları ile sağlanır. Özellikle Avşar üzümü asmaları büyük bir biyokütleyle sahip olduğu için yaz dönemi vejetatif gelişim dönemlerinde suya ihtiyaç duyar. Yıllık üretim sezonu boyunca asmalara, yağışlarla beraber yaklaşık 400-450 mm / m² sulama suyu verilir.

Sonbahar ve erken ilkbaharda bağlar budandıktan sonra gözler uyanmadan 10-15 gün önce %1'lük bordo bulamacı (bakır sülfat, CuSO₄) su ile karıştırılıp, mobil veya sırt pülverizatörü ile tüm bitki islatılarak uygulanır. Bu uygulama asmalarda bakteriyel ve külleme ve mildiyö gibi mantarı hastalıklara karşı koruyucudur. Ek olarak, Avşar Üzümü, bağ mildiyösü (*Plasmopora viticola*) ve bağ küllemesi (*Uncinula necator*) gibi mantar hastalıklarına karşı hassas olduğu için uygun fungusitler kullanılmalıdır. Sürgünler 20-25 cm uzunluğa ulaştığında ilk ilaçlama yapılmalıdır. Avşar Üzümünde salkım güvesi (*Lobesia botrana*) zararlısı en yaygın görülen zararlılardan birisidir. Bu zararlının 3. ve 4. dölllerinin zararı tüm ürünün kalitesini ve miktarını önemli ölçüde olumsuz etkilediği için ilaçlamalarda, hassas davranılmalı ve erken uyarı sistemlerine göre ilaçlama yapılmalıdır. Ayrıca, bağ alanlarında görülen kurşuni küfe (*Botrytis cinerea*) karşı da gerekli önlemler alınmalıdır. Özellikle Avşar Üzümünü kök filoksera (*Viteus vitifolii*) zararından korumak için, kültürel önlem olarak, Amerikan asma anaçları (zararlıya dayanıklı) üzerine Avşar Üzümü asmalarından alınan kalemlerle aşı yapılır.

Avşar Üzümü sofralık, geçici ve 1 Kasım-1 Aralık arasında hasatlar tamamlanır. Avşar Üzüm salkımları el ile hasat edilmesinin yanı sıra, salkımlarda ezilme ve hasar oluşmaması için, hasatlar keskin bıçak veya makasla da yapılır. Hasat mümkün olduğunca serin, yani sabahın erken saatlerinde yapılmalıdır. Salkımlar avuç içine alınmadan sapından tutarak hasat edilmelidir.

Avşar Üzümü, sofralık ve pekmez üretiminde de kullanılabilir. Hasat edildikten sonra 95-100 gün soğuk hava depolarında (0 ± 1 °C sıcaklık, % 90-95 oransal nem) kükürt dioksit (SO₂) içeren koruyucu kâğıtlarla muhafaza edilebilir Soğuk hava depolarında muhafaza edilen Avşar Üzümü, şubat ayının ortalarına kadar pazarlarda ve manavlarda satışa sunulabilir.

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

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Avşar Üzümü, Avşar Mahallesinin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Avşar Üzümünün tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Acıpayam Ziraat Odasının koordinasyonunda, Acıpayam İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Acıpayam Kaymakamlığı ve Acıpayam Ziraat Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Avşar Üzümünün fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu; özellikle dikim ve hasat aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk ve Avşar Üzümü ibaresi ile mahreç işareti 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.