

No: 1730 – Mahreç İşareti

HATAY BARBURI ÜZÜMÜ

Tescil Ettiren

ANTAKYA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.08.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.04.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1730
Tescil Tarihi	: 28.04.2025
Başvuru No	: C2022/000259
Başvuru Tarihi	: 16.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Barburi Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyveler ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Antakya Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Gündüz Cad. No: 4 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Barburi Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Barburi Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Barburi Üzümü; Latince tür ismi *Vitis vinifera* L. olan ve yerel Barburi çeşidi bitkiler kullanılarak coğrafi sınırdaki üretilen üzümdür. Hatay Barburi Üzümü sofralık olarak tüketilmesinin yanı sıra pekmez, sirke ve şarap yapımında kullanılır. Hatay Barburi Üzümünün, ürün özellikleri aşağıdaki tabloda yer almaktadır.

Ürün Özelliği	
Salkım boyu (cm)	10-25
Salkım eni (cm)	5-20
Salkım en/boy oranı	0,40-0,75
Üzüm tanesi eni (cm)	1,0-1,5
Üzüm tanesi boyu (cm)	1,0-2,0
Üzüm tanesi en/boy oranı	0,85-1,00
100 tane ağırlığı (g)	150-250
Çekirdek sayısı (adet)	2-3
Şıra randımanı (%)	50-75
Üzüm tanesi şekli	Küresel
Salkım şekli	Düzgün (uniform) değil
Olgun yaprak lop sayısı (adet)	5
Olgun yaprak şekli	Pentagonal

Hatay Barburi Üzümü beyaz tane rengine sahip iken dalında daha uzun süre beklediğinde rakım ve sıcaklık değerlerine bağlı olarak pembe/kırmızı rengine döner.

Hatay Barburi Üzümünün coğrafi sınırdaki köklü geçmişi bulunur. Hatay ilinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bağ tesisinde rüzgâr yönünün belirlenmesi ve toprağın seçimi önemlidir. Bağların yönü rüzgârı dik alacak şekilde genellikle kuzey-güney yönü seçilerek belirlenir. Taşlı-tınlı topraklar tercih edilir. Sofralık kullanım için dikimler genellikle 3x2 m olurken, şaraplık kullanım için dikimler 2x1 m olarak uygulanır.

Dikimlerde anacın büyüklüğüne bağlı olmakla birlikte genellikle 30 cm olan bir anaç için 25-28 cm derinlikte olacak şekilde dikim yapılır ve bir göz toprak üzerinde bırakılır. 60 cm'lik bir anaç için 50 cm'lik çukur açılıp bir göz toprak üzerinde bırakılır. Anaçların dikiminden sonra çanak başına 10-15 litre su verilir. Kullanılan anacın cinsine bağlı olarak anaçların dikiminden bir ya da 2 yıl sonra aşılama uygulanır. Kökün kuvvetine göre, göz, yarma ya da dıcikli İngiliz aşısı uygulanabilir. Aşılama öncesi kalem alınır. Hatay'da Barburi Üzümünün 1 yaşındaki sürgünlerinden kalem alınır. Bu amaçla 0,8-1 cm çapında sürgünler kesilip demetlenir ve siyah poşetler içerisinde bir bardak su ile + 3 °C'de aşılama zamanına kadar muhafaza edilir. Aşı kalemleri en az 2 cm olup 3 cm'i geçmeyecek şekilde yerleştirilir ve aşılama takiben toprak köstebek olarak tabir edilen şekilde kapatılır. Aşılama sonrası her 2-3 haftada, 2-3 defa gözlerin kabarıp kabarmadığı ve toprakta kaymak tabakası oluşup

oluşmadığı kontrol edilir. Toprakta kaymak tabası olması durumunda bu tabaka kırılmalıdır. Gözlerin toprak üstüne çıkmasından sonra asmalar kazıklara bağlanır. 2-3 sürgün çıktıktan sonra bu sürgünler teke indirilir. Teklemede gövdeye en dik olarak gelişen ve sağlam yapılı olan sürgün tutulup diğerleri el ile temizlenir. Bitkinin boyu yükseldikçe kazıklara bağlanır, koltuk sürgünleri çıktıkça temizlenir. Temizleme işlemine bitki 60-70 cm'e ulaşana kadar devam edilir. 3 yıl boyunca omca gövdesi köstebek yapma ve budama yöntemleri ile geliştirilir. 4 ya da 5. yıllarda üzüm alınmaya başlanır. Budama sonrası genellikle %1-3 oranında bordo bulamacı kullanılır. Gübreleme toprak ihtiyacına göre yapılır ve küllenmeye karşı ruhsatlı ilaçlar ile mücadele edilir. Sulama, bitkinin ihtiyacına uygun olarak yapılır.

Bağ bozumu için üzümlere ben düşmesi ve üzüm renginin değişmesi beklenir. Ayrıca üzümün sapından kolay kopması, çekirdeklerin kahverengiye dönmesi, üzümün kendine özgü tat ve aromasını alması üzümün hasat edilmeye hazır olduğunu gösterir. Hatay Barbari Üzümleri haziran sonu-temmuz başında olgunlaşır ve hasat edilir. Üzüm hasadı yapılmadan önce, kullanım amacına göre (sofralık, şaraplık, pekmezlik vb.) brix değeri kontrol edilir. Ancak, yöre halkı brix değeri yerine tatma ve tane rengini gözlemleme yöntemi ile geleneksel tecrübesine dayalı olarak hasat yapar. Brix değeri üzerinden hasat yapanlar için bu değerin en az 21-24 olması, üzüm şirasının yoğunluğunun en az 1090 olması ve pH değerinin de 3,2-3,8 arasında olması gerekir.

Muhafaza

-1 ile + 1 °C'de muhafaza edilir. Depo sıcaklığının -1 °C'nin altına düşmemesi gerekir. Üzümler bir - iki günden daha uzun süre soğuk havada depolanacaksa kükürt dioksit (SO₂) ile depo hacmi ve içindeki ürün miktarına uygun bir konsantrasyonda ve sürede fümigasyon uygulanır. Soğuk hava deposundaki bağıl nem %92-96 arasında olmalıdır.

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

Hatay Barbari Üzümleri, Hatay ilinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Barbari Üzümlerinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Antakya Ticaret ve Sanayi Odası'nın koordinatörlüğünde, Antakya Ticaret ve Sanayi Odası, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesinden ürün konusunda uzman birer kişi olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretim metoduna uygunluğunu, muhafaza koşullarının uygunluğunu ve Hatay Barbari Üzümleri ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Ayrıca gerekli görülmesi halinde brix değeri ve pH değerinin 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.