

No: 1632 – Menş e Adı

KİLİS HOROZ KARASI ÜZÜMÜ

Tescil Ettiren

KİLİS İLİ ÜZÜM ÜRETİCİLERİ BİRLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.08.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1632
Tescil Tarihi	: 21.08.2024
Başvuru No	: C2021/000477
Başvuru Tarihi	: 17.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kilis Horoz Karası Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Kilis İli Üzüm Üreticileri Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Karbeyaz Köyü Yolu Küme Evler No:74 Musabeyli KİLİS
Coğrafi Sınır	: Kilis ili
Kullanım Biçimi	: Kilis Horoz Karası Üzümü ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kilis Horoz Karası Üzümü ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kilis Horoz Karası Üzümü, Horoz Karası (*Vitis vinifera* L.) çeşidi üzümünden yetiştirilen, tane rengi mavi siyah, tane iriliği çok büyük (8-9 g), uzun elips şekilli, salkım sıklığı dolgun, sulu ve etli meyve yapısına sahip Kilis yöresinde üretilen, sofralık kullanımının yanı sıra kurutmalık olarak kullanılan bir üzümdür.

Kilis, Bereketli Hilal olarak bilinen ve Yukarı Mezopotamya'yı da kapsayan tarımın ilk kez başladığı bölgede yer alır. Kuzeybatısındaki Kurt Dağları ve kuzey ile kuzeydoğusundaki Gaziantep Platosu'nun yüksek kesimlerinin yükseltisinin daha az olmasının etkisiyle daha ılıman bir iklime sahiptir. Ayrıca Kilis Ovasının tarım arazileri bazalt platolardan oluşur. Sulama imkânının kısıtlı olması toprak yapısının mineraller bakımından zenginleşmesine neden olur. Bu durum coğrafi sınır içerisinde asma yetiştiriciliği için ideal koşullar sağlar.

Kilis ili, etezyen hava hareketinin etkisi altındadır. Bu hava hareketiyle beraber Akdeniz üzerinden geçen rüzgârlar kısmi bir nem kazanır. Ardından Amanos Dağları'ndan geçen bu hava soğuyup oksijeni içeriği zengin rüzgâr olarak Mayıs-Eylül ayları arasında coğrafi sınıra taşınır. Kilis Akdeniz iklimine sahip olmasına rağmen, gece boyunca serin rüzgârların esmesi nedeniyle gündüz ve gece sıcaklıkları arasında aylık ortalama 14 °C'lık bir fark oluşur. Ayrıca bağ alanlarında sulama imkânının bulunmaması, nem miktarının düşük olması, gelişme döneminde 1250-1300 saat güneş alması ve hava sıcaklığının 17-20 °C'de seyretmesi nedeniyle Kilis ilinde yetişen üzümün toplam fenolik içeriği (480-550 mg GAE/100g) ve suda çözünür kuru madde oranı (%21-25) diğer yörelerde yetişen Horoz Karası üzüm çeşitlerinden yüksektir.

Horoz Karası üzüm çeşidi farklı illerimizde de yetiştirilmesine rağmen Kilise özgü coğrafi özellikler sayesinde Kilis Horoz Karası Üzümünün asitlik değeri düşük (%0,24-0,26) ve tadı orta tatlılıktadır. Kilis halk arasında boz ya da ağ toprak denilen toprak yapısı nedeniyle kendine özgü farklılıklara sahiptir. Ayrıca üstte bahsi geçen ve yine halk arasında Kallesin havası denilen bu rüzgârlar sayesinde bu üzüm çeşidi diğer bölgede yetiştirilenlerden antioksidan aktivitesi (%93-97) ve şeker miktarı (%17-25) daha yüksek olması bakımından ayrılmaktadır.

Tablo 1. Kilis Horoz Karası Üzümü Morfolojik, Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellikler			
Salkım şekli	Omuzlu, dallı, konik		
Salkım uzunluğu	Kısa		
Salkım sıklığı	Orta		
Yaprak yapısı	5 dilimli-tüysüz		
Salkım ağırlığı (g)	697,3 - 820,1		
Tane genişlik (mm)	20,9 - 22,1		
Tane uzunluk (mm)	29,4 - 31,6		
Tane kabuk rengi	Mavi-siyah		
Tane şekli	Uzun elips		
Şırada şeker (%)	17-25		
Şıra pH	3,90-4,80		
Şıra Renk	L*: ort.13,55	a*: ort. 1,85	b*: ort. 0,88
Suda çözünür kuru madde (SÇKM) (%)	21-25		
Asitlik	0,23-0,26		
Toplam Fenolik Madde (mg GAE/100 g)	480-550		
Antioksidan Aktivitesi (%)	95-97		
Toplam Antosiyanin (mg/kg)	444-186		
Toplam Tanen (mg/kg)	970-1200		

Tablo 2. Kilis Horoz Karası Üzümü (Yaş ve Kuru Meyve) Fenolik Bileşen İçeriği

Parametre (mg/kg)	Yaş Meyve (ort. değer)	Kuru Meyve (ort. değer)
Şikimik asit	253,92	0,00
Gallik asit	26,10	18,38
Protokateşik asit	9,48	6,51
Klorojenik asit	8,84	6,15
Hidroksibenzaldehit	9,68	6,70
Vanilik asit	272,00	188,62
Kafeik asit	7,55	5,37
Sirenik asit	275,30	205,13
Vanilin	17,11	11,96
o-kumarik asit	10,31	7,09
Salisilik asit	81,87	57,77
trans-ferulik asit	26,86	18,69
Sinapik asit	25,21	17,54
p-kumarik asit	8,77	6,63
Protokateşil ester	9,02	6,31
Kuersetin-3-ksilozit	3,99	0,00
Kaempferol-3-glikozit	4,40	2,91
Fisetin	12,12	8,44
Baikalın	4,01	2,77
Krisin	0,21	0,16
Kuersetin	44,53	30,66
Naringenin	28,04	19,55
Hesperetin	18,64	13,00
Morin	0,24	0,16

Kaempferol	92,36	64,82
Biyokanin A	0,33	0,25
Diosgenin	29,94	21,17

Üretim Metodu:

Eski Kilis Horoz Karası Üzümü bağları Rupestris du lot amerikan anacı üzerinde kurulmuş iken yeni bağlar 1103P ve 110R Amerikan asma anaçları üzerine Horoz Karası çeşidi aşılanarak üretim yapılır. Hasat, 15 ağustos - 30 eylül arasında yapılır. Kilis Horoz Karası Üzümünün yetiştirme ve işleme aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bağ Tesisi:

Kilis ilinin ortalama yıllık yağış miktarı 500-600 mm arasında değişir. Yazları ise Akdeniz iklimi hâkim olup yağışsız geçtiğinden bağlar sıcak ve kurak olur. Bu nedenle Goble terbiye sistemi ile bağ kurulur. Sıra arası ve sıra üzeri mesafeleri 3x3 m ya da 4x4 m olacak şekilde ayarlanır.

Budama ve Bakım İşlemi:

20-60 cm gövde yüksekliğinden taçlandırılan Kilis Horoz Karası Üzümü, kısa olacak şekilde budanır. Goble terbiye sisteminde 2-4 ana kol bırakılarak her bir kolda bulunan dalın bir veya iki göz üzerinden her yıl düzenli budaması yapılır. Oluşturulan taç sayesinde salkımların yaprak altında kalarak sıcak ve doğrudan güneş ışığından korunması sağlanır. Kilis ilinde sulama işlemi, su ihtiyacı yıllık yağışlardan karşılandığı için neredeyse hiç yapılmaz. Sulamanın sınırlı olması nedeniyle hayvan gübresi kullanılır.

Toprak Yapısı:

Kilis'te bağcılığın yapıldığı arazilerin bir kısmı, halk arasında beyaz (ağ) toprak diye bilinen yaşlı tortul ve kuaterner bazalt yapıdan oluşan, ovalarda ise felhan olarak bilinen kırmızı renkte, ağır killi bazaltik topraklardan oluşur. Coğrafi sınıra özgü toprak yapısı Kilis Horoz Karası Üzümünün karakteristik fenolik bileşen yapısını oluşturmaktadır.

Hastalık ve Zararlılarla Mücadele:

Kilis ilinin yazları kurak bir iklime sahip olmasından dolayı asmalarda külleme hastalığı görülme ihtimali vardır. Kilis Horoz Karası Üzümü küllemeye karşı kısmen hassastır. Bu nedenle kültür uygulaması yapılır.

Hasat:

Kilis Horoz Karası Üzümü hasadı yıllara bağlı değişmekle birlikte ağustos ayının ikinci haftasında başlar ve eylül ayına kadar devam eder. Kabuk rengi tozlu siyah sap kısmına doğru kahverengi olarak açılır. Hasat elle yapılır ve kurutmalık, pekmez ve pestil üretilmek üzere işleme alınır. Çoğunlukla kurutmalık olarak piyasaya sunulan Kilis Horoz Karası Üzümü sofralık olarak tüketildiğinde hasattan hemen sonra kasalara konulup günlük olarak satışı gerçekleşir. Çoğunlukla kurutmalık olarak piyasaya sunulur.

Kurutulmuş Kilis Horoz Karası Üzümüne ait üretim basamakları aşağıda yer almaktadır.

Kurutulmuş Kilis Horoz Karası Üzümü Üretimi:

50 litrelik tanklarda %1 zeytinyağı ile %5 potasa eriği ile hazırlanmış çözeltiye hasat edilmiş üzümler daldırılır. Güneşte kurutulması için bez ya da beton sergilerin üzerine serilir. Ürünler nemini %80 kaybedinceye kadar kurutma işlemine devam edilir. Hava sıcaklığına bağlı olarak bu süre ortalama 7 gündür. Kurutulan Kilis Horoz Karası Üzümleri sergilerden toplanıp üretim bandına yerleştirilerek sap ve diğer yabancı maddelerinden ayrılır. Bu işlem titreşimli ve üfleli makineler ile yapılırken ayrılmayan kısımlar üretim işçileri tarafından kontrol edilir. Temizlenen kurutulmuş Kilis Horoz Karası Üzümü 250 ile 500 g'lık gıdaya uygun ambalajlara koyularak paketlenir. 4 °C sıcaklıkta 1 yıl muhafaza edilir.



Şekil 1. Kilis Horoz Karası Üzümü Kurutma Görselleri

Denetleme:

Denetimler; Kilis İli Üzüm Üreticileri Birliği koordinatörlüğünde; Kilis İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman 3 kişi ve Kilis İli Üzüm Üreticileri Birliğinden konuda uzman 2 kişinin katılımıyla 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak ağustos-eylül aylarını kapsayacak şekilde yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Anaç temini ve kültürel işlemlerin uygunluğu.
- Hasat edilen ürünün renk ve şekil özelliklerinin uygunluğu.
- Sofralık ve kurutulmuş ürünün üretim metodunun, muhafaza ve ambalajlama koşullarının uygunluğu.
- Gerekli görülmesi durumunda Tablo 1 ve Tablo 2’de yer verilen özelliklerin analiz sonuçlarının uygunluğu.
- Kilis Horoz Karası Üzümü ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.