

No: 706 – Menş e Adı

MALATYA BANAZI KARASI ÜZÜMÜ

Tescil Ettiren
YEŞ İLYURT BELEDİYESİ

Bu coğ rafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.04.2014 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.03.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Değ iş iklik İlanı:

01.07.2021 tarih ve 104 sayılı Bülten

Tescil No	: 706
Tescil Tarihi	: 26.03.2021
Başvuru No	: C2014/030
Başvuru Tarihi	: 30.04.2014
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Banazı Karası Üzümü
Ürünün Adı	: Üzüm
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Yeşilyurt Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Karakavak Mah. Turgut Özal Blv. Maşti Karşısı No:12 Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili Yeşilyurt ve Akçadağ ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Malatya Banazı Karası Üzümü ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Banazı Karası Üzümü ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek bir şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Vitis vinifera L. türünden elde edilen Malatya Banazı Karası Üzümü; dane kopma direncinin fazla olması nedeniyle salkımıyla ve natürel olarak kurutulup pazara sunulan, çekirdekli siyah üzümdür.

Kabuğundaki yüksek tanen miktarı nedeniyle tadı buruk olan Malatya Banazı Karası Üzümü, sofralık olarak taze tüketime uygun değildir. Herhangi bir gıda katkı maddesi kullanılmadan kurutulan üzümlerde, renk homojenliği vardır. Orijinal renk siyah ve pusludur. Puslu yapıda olması, diğer kurutmalık üzümlerden ayırt edilmesini sağlar.

Malatya Banazı Karası Üzümü botanik sınıflandırmada; *Vitis vinifera* L. türünde erdişi çiçek yapısına sahiptir.

Fenolojik özellik olarak; tam çiçeklenme haziran ayı başında, meyve renginin dönmesi ve tatlanma dönemi ağustosun bir ve ikinci haftasında, olgunlaşma ve hasat zamanı eylül ayının ikinci ve üçüncü haftasında gerçekleşir. Tam yaprak dökümü ise kasım ayının ikinci ve üçüncü haftasında gerçekleşir.

Morfolojik özellik olarak omca habitusu çok kuvvetlidir.

Malatya Banazı Karası üzümünün ampelografik özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

- Sürgünlerde yatık tüyler sık; boğumlar arası sırt rengi kırmızı; boğumlar arası karın rengi kırmızı ve sülük boyu orta özellik gösterir.
- Genç yapraklarda üst yüz rengi bronz benekli yeşil yatık tüyler seyrek, dik tüyler sık, alt yatık tüyler seyrek, alt dik tüyler sık yapıdadır.
- Olgun yaprak özellikleri; aya büyüklüğü küçük, boyu kısa, aya şekli beşgen, olgun yaprak üst yüz rengi yeşil, üst yüz rengi güçlü, aya profili düz yapıda, diş şekli testere (sivri), sap cebi fazla açık, üst cepteki dilimler üst üste, alt yüz yatık tüy sıklığı yok, alt yüz dik tüyler sık, üst yüz yatık tüyler var, üst yüz dik tüyler sık değil, yaprak sapında dik tüyler seyrek, alt yüz rengi güçlü, yaprak boyu kısadır.
- Çubuk özellikleri; enine kesit oval, ana renk kırmızı kahverengi, boyu kısa, çapı ince, gelişme güçlüdür.
- İlk salkım üçüncü veya dördüncü boğumda oluşur. Her gözde bir salkım bulunur ve küçük, boyu kısa, sık yapıda, salkım sap boyu kısa, salkım sap odunlaşması güçlüdür.
- Tanelerin boyu çok uzun, eni orta, birörnek, kabuk kalınlığı orta, rengi mavi-siyahtır.
- Şıra randımanı yaklaşık %60 olup kurutmalıktır.

Hasat döneminde olgun meyvelerden elde edilen meyve suyunda Suda Çözünebilir Kuru Madde (SÇKM) oranı %22-24 civarındadır. Malatya Banazı Karası Üzümü kurutmalık olduğundan, olgun meyvelerin dalında buruşması (pörsümesi) suyunu bir miktar kaybetmesinden sonra hasat yapılır. Kurutulmuş danelerdeki SÇKM ise %26-30 oranındadır. Kurutma randımanı %26-34 arasında değişir.

Malatya Banazı Karası Üzümü genelde susuz yetiştirilmekle birlikte, sulu tarım yapılan bağlarda bir sulama döneminde en fazla iki sulama yapılmalıdır. Fazla sulama tanelerde çatlamalara ve kalite kayıplarına neden olur.

Malatya Banazı Karası Üzümünün, hem taze iken hem de kurutulduktan sonra kabuk rengi üzerinde puslu bir yapı vardır. Kurutma işleminde bu puslu yapı korunmalıdır. Puslu yapının elle temas, çarpma vb mekanik bir nedenle bozulması, ürünün depo ömrünü azaltıp çürümesine neden olur.

Malatya Banazı Karası Üzümünün yetiştirildiği bölgelerde karasal iklim özelliği görülür, gece ve gündüz sıcaklık farklılıkları oluşur. Gece-gündüz sıcaklık farklılığının yüksek olduğu senelerde, omcalar zarar görür ve verim azalır. Yetiştiriciliğin yapıldığı bölgede güneşli gün sayısı fazladır. Güneşli gün sayısının fazla olması ürünlerin SÇKM oranları üzerinde ve kurutma randımanı oranında olumlu etki yapar.

Malatya Banazı Karası Üzümünde raf ömrünün uzun olması için; nem oranı %18-21 aralığında olmalıdır.

Malatya Banazı Karası Üzümü olgunlaşma dönemindeki yağışlardan olumsuz etkilenir ve danelerde çatlama meydana gelir. Verim ve kalite kayıpları oluşur.

Malatya Banazı Karası Üzümünün salkımları olgunlaşma döneminde fazla güneşlenmeden korunmalı ve gölge altında tutulmalıdır. Bu sebeple yeşil budamaya dikkat edilmelidir. Gölgede olgunlaşan üzümler orijinal rengini ve tadını alır. Çok güneşlenmeye maruz kalan salkımlarda dane rengi kızıl bir renk alıp dane gelişimi zayıflar.

Üretim Metodu:

Malatya Banazı Karası Üzümünün toprak hazırlığında, genelde susuz koşullarda yetiştiriciliği yapıldığından köklerin daha derine gitmesi ve güçlü bir habitus oluşturmak için 60-80 cm dikim çukuru açılarak fidan dikimi yapılır. Fidan vejatatif olarak büyüdükçe çukurlar toprak ile doldurularak fidan toprak yüzeyine çıkartılır. Ayrıca kök boğazında her yıl oluşan kökler, ilkbaharda toprak işleme ile birlikte kesilip köklerin daha derine inmesi sağlanır.

Malatya Banazı Karası Üzümünün yetiştiriciliği, serpene ve goble terbiye şekli ile yapılır. Serpene ve goble terbiye sisteminde 3x3 m veya 4x4 m aralıklarla dikim yapılır.

Malatya Banazı Karası Üzümünde, 2 veya 3 kol üzerinde 7-8 göz olacak şekilde uzun budama yapılır. Bu özellik, diğer çekirdekli kurutmalık üzüm çeşitlerine göre daha fazla verim sağlar. Budama, gözler uyanmadan önce, yani mart ayı sonu ve nisan ayı başında ve daha sonra haziran ayında yapılır.

Omca üzerinde bulunan salkımlardaki tanelerde, ilk pörsüme oluştuğu zaman hasada başlanır. Hasat edilen salkımlar, doğrudan toprak üzerinde veya toprak üzerine serili bez, kâğıt vb örtüler üzerinde kurutulur. Malatya Banazı Karası Üzümü herhangi bir kimyasal işleme tabi tutulmadan doğrudan salkımıyla kurutulur. 5-9 gün süren kurutma işleminde, kalite kayıplarına neden olmaması için, üzümlerin puslu yapısının korunmasına özen gösterilir.

Kurutma işleminden sonra salkım üzerinde çürük ve kalitesiz taneler ayıklanarak güneş görmeyen serin yerde herhangi bir özel ambalajlamaya gereksinim duymadan bez veya plastik çuvalda ya da üstü örtülü plastik veya ahşap kasalarda depolamaya alınır.

Denetleme:

Malatya Banazı Karası Üzümünün denetimi; Fırat Kalkınma Ajansının koordinasyonunda ve Kayısı Araştırma İstasyonu Müdürlüğünden, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Yeşilyurt İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden uzmanların katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli, şikâyet halinde ve gerekli hallerde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Bağ tesisinde anaç kullanımının, dikim aralıklarının, toprak işleme yönteminin, terbiye sisteminin, budama şeklinin, sulamanın ve gübrelemenin uygunluğu.
- Hastalık ve zararlılarla mücadelenin Zirai Mücadele Teknik Talimatına uygunluğu.
- Hasatın, üzüm tanelerinin pörsümesinden (büzülmesinden) sonra yapılıp yapılmadığı.
- Meyvelerin suyundaki SÇKM oranının %22-24 aralığında olması.
- Taze olgun meyvelerde sıra randımanının %60 civarında olması.
- Salkımların ve üzüm tanelerinin orijinal yapıya uygunluğu.
- Kurutulmuş salkımlarda tane dökülmelerinin olup olmadığı.
- Kurutulmuş salkımlarda nem oranının %18-21 aralığında olması.

- Üzümlerin, salkımıyla birlikte kurutulup kurutulmadığı ve tanelerin üzerindeki puslu yapının korunup korunmadığı.
- Depolama koşullarının uygunluğu.
- Malatya Banazı Karası Üzümlü ibaresinin 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.