

No: 1901 – Menş e Adı

KIRIKKALE HASANDEDE ÜZÜMÜ

Tescil Ettiren

KIRIKKALE İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 26.06.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.09.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1901
Tescil Tarihi	: 21.09.2026
Başvuru No	: C2024/000177
Başvuru Tarihi	: 26.06.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Kırıkkale Hasandede Üzüümü
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Kırıkkale İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Fabrikalar Mah. Kayseri Yolu Cad. No: 111 Merkez KIRIKKALE
Coğrafi Sınır	: Kırıkkale Merkez ve Keskin, Balışeyh, Sulakyurt ve Delice ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Kırıkkale Hasandede Üzüümü ibareli logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kırıkkale Hasandede Üzüümü ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kırıkkale Hasandede Üzüümü; Latince tür adı *Vitis vinifera* L. olan Hasandede üzüm çeşidinin belirtilen coğrafi sınır içerisinde yetiştirilmesiyle elde edilen, sofralık olarak tüketilmesinin yanı sıra şıra, şarap ve pekmez üretiminde de kullanılan bir üründür. Taneleri yeşil-sarı renkli, yuvarlak şekilli, orta büyüklükte, çekirdekli, ince kabuklu ve bol şıralıdır. Salkımları iri, omuzlu, konik yapıda, sık ve dolgundur. Ürün; tatlı, doyumlu ve kendine özgü aromatik özelliklere sahiptir.

Kırıkkale Hasandede Üzüümü; kumlu-tınlı yapıda, organik madde içeriği düşük, hafif alkali karakterli, kireç oranı düşük, az tuzlu ve drenaj sorunu bulunmayan topraklarda yetiştirilir. Coğrafi sınır, İç Anadolu Bölgesi'nin karasal iklim özelliklerinin etkisi altında olmakla birlikte, bölgeden geçen Kızılırmak Nehri iklim üzerinde düzenleyici bir etki oluşturur. Bu etki sayesinde kış ayları çevre alanlara göre daha ılıman geçer, üzüm asmaları aşırı düşük sıcaklıklardan ve ilkbahar geç donlarından daha az etkilenir. Ayrıca temmuz, ağustos ve eylül aylarında yağış miktarının düşük olması; ben düşme ve olgunlaşma dönemlerinde hastalık riskinin azalmasına, tane çatlamasının önlenmesine ve ürün kalitesinin yükselmesine katkı sağlar.

Kırıkkale Hasandede Üzüümünün coğrafi sınırın doğal koşullarından kaynaklanan ayırt edici özellikleri aşağıdaki tabloda ve ilgili açıklamalarda yer almaktadır.

Kırıkkale Hasandede Üzüümünün Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer Aralığı
Toplam fenolik bileşen (mg / GAL / L)	926 - 1428
Toplam antosiyanin (mg / L)	0,37 - 2,53
Toplam asitlik (tartarik asit cinsinden, g / L)	2,29 - 4,07
pH	3,21 - 3,68
Briks (%)	23,2 - 27,3
Dansite (g / L)	1096 - 1116
Öksele (°Oe)	96 - 116
Tane ağırlığı (g)	1,948 - 2,813
Tane eni (mm)	13,19 - 15,88
Tane boyu (mm)	13,05 - 16,49

Tane sertliği (Lbs)	0,55 - 1,1
Çekirdek sayısı (adet)	3 - 4
Çekirdek ağırlığı (g)	0,037 - 0,048
Çekirdek eni (mm)	4,04 - 4,77
Çekirdek boyu (mm)	5,78 - 6,31
Çekirdek yüksekliği (mm)	2,37 - 3,21

Ürünün şeker (Briks) oranının diğer sofralık, pekmezlik ve şaraplık üzüm çeşitlerine göre yüksek olmasında, temmuz ve ağustos aylarında günlük yaklaşık 11 saate ulaşan güneşlenme süresi etkili olur. Yoğun güneşlenme, asmanın fotosentez faaliyetini artırarak meyvede şeker birikimini teşvik eder. Ayrıca kumlu - tınlı yapıda ve organik madde bakımından nispeten fakir topraklar, asmanın kontrollü düzeyde strese girmesine neden olur; bu durum bitkinin enerjisini ve besin maddelerini vejetatif gelişim yerine meyve gelişimine yönlendirmesini sağlar.

Kırıkkale Hasandede Üzümünde yüksek şeker içeriğine rağmen asitlik dengesi korunur ve bu durum ürüne ferah bir tat kazandırır. Üzümlerin olgunlaşma dönemine denk gelen ağustos ve eylül aylarında coğrafı sınırda gündüzlerin sıcak, gecelerin ise serin geçmesi nedeniyle yaklaşık 14 - 15 °C'lik gece-gündüz sıcaklık farkı oluşur. Bu durum, gündüz depolanan şekerin korunmasına katkı sağlarken organik asitlerin parçalanmasını sınırlar. Bunun sonucunda üzümün asitlik değerinin 2,29 - 4,07 g / L aralığında kalması, elde edilen şıra ve şaraplarda dengeli ve canlı bir tat profilinin oluşmasına katkı sağlar.

Kırıkkale Hasandede Üzümünde fenolik bileşik miktarının yüksek olması ve kendine özgü aroma karakterinin gelişmesi de coğrafı sınırın doğal koşullarıyla ilişkilidir. Hasat öncesi dönemde bölgede yağış miktarının düşük olması ve toprak yapısının suyu hızlı süzdürmesi nedeniyle asmalar kontrollü bir su stresi yaşar. Bitkinin bu koşullara karşı geliştirdiği doğal tepki sonucunda tanelerde aroma, renk ve tat oluşumunda etkili olan fenolik bileşiklerin miktarı artar ve fenolik madde içeriği 926-1428 mg GAL / L seviyelerine ulaşabilir. Bu durum, Kırıkkale Hasandede Üzümüne özgü güçlü aroma yapısının oluşmasını sağlar.

Kırıkkale Hasandede Üzümü, coğrafı sınır içerisinde yetiştiriciliğine 1570'li yıllarda başlanan köklü geçmişe sahip bir üzümdür. Üzüm yetiştiriciliğinin, Hasan Dede'nin bölgeye yerleşmesiyle geliştiiği ve Hasan Dede'nin bağcılık ile bahçecilik faaliyetlerinin bölgedeki üzüm üretimine öncülük ettiği bilinir. İsmi Hasan Dede Mahallesinden alan ürün, uzun yıllardır coğrafı sınır içerisinde yetiştirilir ve bölgenin tarımsal ve kültürel mirasıyla özdeşleşir. Coğrafı sınırda köklü bir geçmişe sahip olması ve bölge tarımında önemli bir yer edinmesi sonucunda Kırıkkale Hasandede Üzümü ile coğrafı sınır arasında güçlü bir ün bağı oluşur.

Üretim Metodu:

Kırıkkale Hasandede Üzümü yetiştiriciliği genel olarak açık alan bağ tesisi şeklinde yapılır. Üretimde geleneksel olarak telli terbiye sistemi ile goble sistemi (yer bağı) kullanılır. Asmalar odun çelikleri veya aşılama yöntemiyle çoğaltılır. Coğrafı sınırda filoksera zararlısı riski bulunması durumunda kök sistemi Amerikan asma anaçlarından, gövde sistemi ise Hasandede çeşidinden elde edilir.

Bağ yeri seçiminde güneşlenme ve rüzgâr durumu dikkate alınır. Özellikle yaz ve sonbahar dönemlerinde yüksek güneşlenme ihtiyacı nedeniyle güneye veya güneybatıya bakan yamaçlar tercih edilir; sert rüzgâr geçişlerinin yaşandığı alanlardan kaçınılır. Kırıkkale Hasandede Üzümü genel olarak tınlı-kumlu yapıda ve geçirgen topraklarda yetiştirilir. Dikim işlemleri ilkbahar mevsiminde gerçekleştirilir. Bağ tesisi kurulacak alan taş, ağaç ve benzeri yabancı materyallerden temizlenir. Arazinin eğimine bağlı olarak doğu-batı veya kuzey-güney yönünde sıralar oluşturulur. Dikim amacıyla yaklaşık 40 - 50 cm derinliğinde ve 30 - 40 cm genişliğinde çukurlar açılır. Yaklaşık 70 cm uzunluğundaki odun çelikleri çukurlara yerleştirilir ve toprak üstünde kalan kısım 1 - 2 göz üzerinden budanır.

Asmalara verilecek terbiye şeklinin oluşturulmasına fidan dikimi veya aşılama yılında başlanır ve bu işlem 3 - 5 yıl içerisinde tamamlanır. Ürünün verim ve kalitesinin artırılması amacıyla budama yapılır. Kırıkkale Hasandede Üzümü, dip gözleri bakımından verimli bir çeşit olduğundan kısa budama tercih edilir. Kış budaması her yıl mart ayının sonu ile nisan ayının başı arasında, gözler uyanmadan önce gerçekleştirilir.

Yabancı otlarla mücadele, toprağın havalandırılması, su tutma kapasitesinin artırılması ve gübrelerin toprağa karıştırılması amacıyla kazayağı kullanılarak 10 - 15 cm derinliğinde toprak işleme yapılır. Hastalık, zararlı ve yabancı otlarla mücadelede ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılır.

Kırıkkale Hasandede Üzümünde fenolojik olarak gözlerin uyanması nisan ayının birinci ve ikinci haftalarında, çiçeklenme haziran ayının birinci ve ikinci haftalarında, ben düşme temmuz ayının üçüncü ve dördüncü haftaları ile ağustos ayının ilk haftasında gerçekleşir. Olgunlaşma dönemi ise ağustos ayının sonu ile eylül ayının üçüncü ve dördüncü haftaları arasındadır. Olgunlaşma zamanı bakımından orta mevsim çeşididir.

Hasat genellikle ağustos ayının son haftasında başlayıp ekim ayına kadar devam eder. Üzümler, salkım bütünlüğü korunacak şekilde saplaryla birlikte ve asmalara zarar verilmeden hasat edilir. Hasat edilen ürünler gıda ile temasa uygun kasa veya kaplara alınır. Ürünler bekletilmeden değerlendirilir; pekmez üretiminde kullanılacak üzümler doğrudan işlenirken, sofralık olarak değerlendirilecek ürünler piyasaya arz edilir.

Denetleme:

Denetimler; Kırıkkale İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde ve Kırıkkale İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Delice Üzüm Yetiştiricileri Birliğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 2 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde Hasandede üzüm çeşidinin kullanılması.
- Ürünün tane rengi, büyüklüğü ve şeklinin uygunluğu.
- Ürünün çekirdekli yapısı ile salkım şekli ve büyüklüğünün uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kırıkkale Hasandede Üzümü 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.