

No: 838 – Mahreç İşareti

BURSA ÜZÜM ŞIRASI

Tescil Ettiren

BURSA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 31.12.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 838
Tescil Tarihi	: 09.08.2021
Başvuru No	: C2020/472
Başvuru Tarihi	: 31.12.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Bursa Üzüm Şırası
Ürün / Ürün Grubu	: Şıra / Alkolsüz içecekler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bursa Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Dosab Mustafa Karaer Cad. Çiğdem 2.Sok. No:1/5 BURSA
Coğrafi Sınırı	: Bursa ili
Kullanım Biçimi	: Bursa Üzüm Şırası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bursa Üzüm Şırası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bursa Üzüm Şırası; çekirdekli siyah kuru üzüm, içme suyu ve isteğe bağlı olarak beyaz şeker kullanılarak üretilen alkolsüz içecektir. Renk dengeleyici olarak siyah havucun suyu kullanılır. Üretimde herhangi bir baharat kullanılmaz. Geleneksel yolla ve fabrikasyon olarak iki şekilde üretilir.

Bursa Üzüm Şırasının üretiminde çekirdekli siyah kuru üzümlerin kullanılmasının nedeni çok yoğun olarak resveratrol içermesidir. Resveratrol, antioksidan bir madde olup yüksek miktarda siyah üzüm kabuğu ve çekirdeklerinde bulunur.

Bursa mutfak kültürünün önemli bir unsuru olan Bursa Üzüm Şırası, tören ve kutlama yemeklerinde, iftar sofralarında ve özel günlerde yer alır. Birçok tarihçinin eserlerinde ve gezginlerin yazılarında Bursa Üzüm Şırası hakkında yazılar bulunur. Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesi'nde Uluabat Gölü kenarında üzüm bağlarından, kırmızı üzüm şırasından ve balık çeşitlerinden bahsedilir.

Üretim Metodu:

Bursa Üzüm Şırasının temel malzemesi Türkiye'de yetiştirilen kurutulmaya elverişli, iri taneli, çekirdekli, ince kabuklu Öküzgözü çeşidi gibi koyu renkli üzümlerdir. Ayrıca Bursa Üzüm Şırasının üretiminde herhangi bir baharat bulunmaz. Bursa Üzüm Şırası aşağıdaki şekilde geleneksel ve fabrikasyon üretim metodu ile hazırlanır.

Geleneksel Üretim Metodu:

Malzemeler:

10 kg çekirdekli siyah kuru üzüm, 80-100 l içme suyu ve 8-10 kg beyaz şeker ile hazırlanır.

Hazırlanması:

Üzümler birkaç kere yıkanır ve bozuk taneler ayklanır. Parçalayıcıdan geçirilerek öğütülüp içme suyu ilave edilir. Serin ortamda bir gün bekletildikten sonra tülbent kullanılarak süzülür, istenilen yoğunluğa gelene kadar içme suyu ve arzuya göre toz şeker ilave edilir. Daha sonra paslanmaz kaplarda +4 °C'de saklanır ve 1- 2 gün içinde tüketilir. Eğer şıra fermentasyon başladıktan sonra tüketilmek isteniyorsa, günlük tadımlar yapılarak istenilen lezzete ulaşması için en fazla 3-4 gün bekletilir. Açık bardak veya kapaklı şişeler içinde soğuk servis yapılır.

Fabrikasyon Üretim Metodu:

Malzemeler:

20-40 kg çekirdekli siyah kuru üzüm, 40-80 l içme suyu, 10-30 kg beyaz şeker ve 0,200-0,800 kg siyah havuç suyu ile hazırlanır. Asit dengeleyici olarak hammaddenin asitliğine göre % 0,05-% 0,1 oranında limon tuzu kullanılır.

Hazırlanması:

Üzümler yıkanır ve ayklanır. Parçalayıcıdan geçirilir, içme suyu eklenerek bir gün bekletilir. Daha sonra süzülerek, posa ve çekirdekten ayrılır. Bu yöntemin geleneksel yöntemden farkı, şıranın bu aşamada kaynatılmasıdır.

Gerekli olursa şeker ilave edilir. Renk stabilizasyonunu sağlamak amaçlı siyah havuç suyu ilave edilir. Pastörizasyon yapılır. Hermetik şişelere sıcak olarak dolum yapılır. Ürün soğutulularak depolanır.

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

Bursa Üzüm Şirasının geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Bursa Üzüm Şirasının üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Bursa Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Bursa Ticaret ve Sanayi Odası, Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Bursa Teknik Üniversitesi Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konunun uzmanı birer kişi olmak üzere en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; özellikle çekirdekli siyah kuru üzüm olmak üzere üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğunu, üretim metodunun uygunluğunu ve Bursa Üzüm Şirası ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının 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.