

No: 1763 – Mahreç İşareti

ÜNYE İZABELLA ÜZÜM SUYU

Tescil Ettiren
ÜNYE BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.08.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.08.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1763
Tescil Tarihi : 27.08.2025
Başvuru No : C2022/000263
Başvuru Tarihi : 18.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı : Ünye İzabella Üzüm Suyu
Ürün / Ürün Grubu : Üzüm suyu / Alkolsüz içecekler
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Ünye Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi : Kaledere Mah. Belediye Cad. No:3 Ünye ORDU
Coğrafi Sınır : Ordu ili Ünye ilçesi
Kullanım Biçimi : Ünye İzabella Üzüm Suyu ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ünye İzabella Üzüm Suyu ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ünye İzabella Üzüm Suyu; *Vitis labrusca* L. türü İzabella üzümünden geleneksel yöntemle üretilen üzüm suyudur. Coğrafi sınırda İzabella üzümü, kokulu kara üzüm olarak da bilinir. Ünye İzabella Üzüm Suyunun üretiminde renk ve aroma veren herhangi bir katkı maddesi kullanılmaz.

Ünye ilçesinde Karadeniz iklimi etkilidir. Her mevsim yağış almasından dolayı, bulutlu gün sayısı ile yıllık yağış miktarı fazladır. Kıyıdan itibaren yükselen dağlar, Karadeniz üzerinden gelen nemli hava kütlelerinin dağların denize bakan yamaçlarında yağış bırakmalarına, iç kısımlara da kuru olarak geçmelerine neden olur. Buna bağlı olarak, yağış miktarı güneye gidildikçe azalır ve Karadeniz iklimi yerini karasal iklime bırakır. İç kesimlerde günlük ve yıllık sıcaklık farkları kıyıya nazaran daha fazladır. Coğrafi sınırda her mevsim etkili, soğuk karakterli poyraz kuzeydoğudan, karayel ise kuzeybatıdan yer yer şiddetli olarak eser. Toprak özellikleri bakımından gri kahverengi podzolik, kahverengi orman ve alüvyal topraklar yaygınlık gösterir. Yerleşme alanının da içinde yer aldığı saha akarsular tarafından taşınmış olan alüvyon malzemenin üzerine kuruludur. İklim ve toprağın etkisiyle coğrafi sınırda yetişen İzabella üzümü tamamen doğal ortamda müdahale edilmeden yani bağ, budama, ilaçlama, gübreleme yapmadan ağaçlara saran üzümlerin toplanması ile elde edilir.

Ünye İzabella Üzüm Suyunun bazı kimyasal özellikleri

Özellikler	En az	En çok
Enerji ve besin değeri (kcal/L)	65,00	85,00
Karbonhidrat %	17,00	20,00
Yağ %	0,001	0,005
Ham kül %	0,20	0,40
Potasyum (K) (mg/L)	1300,00	1400,00
Kalsiyum (Ca) (mg/L)	12,00	150,00
Nem/Rutubet %	70,00	80,00
Toplam şeker %	12,50	16,00
Briks	15,00	20,00
pH	2,0	4,50
Toplam asidite	3,00	5,50

Ünye İzabella Üzüm Suyunun geçmişi uzun yıllara dayanır. Ünye ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

Ünye İzabella Üzüm Suyunun üretiminde katkı maddesi kullanılmaz. Üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Coğrafi sınırdaki doğal olarak yetişen İzabella üzümleri toplanıp yaprak ve çürük meyve ayıklaması yapılır. Ayıklama işleminden sonra üzümler tek tek salkımdan koparılıp daneler büyük kovalara koyulur, kovalarda klorsuz su ile ön yıkama yapılır. Ön yıkama işleminden sonra makine kullanılmadan el ile sıkılarak üzümün suyu çıkarılır. Geri kalan posalar bir çuvala koyulur ve süzülmesi sağlanır. Arta kalan posalar hayvan yemi veya gübre olarak kullanılır. Süzülen üzüm suları tülbenkten geçirilerek çekirdek ve diğer kalıntılardan ayrılır. Süzülen üzüm suyu, gıda ile temasa uygun bakır tencerelerde yoğun odun ateşinde köpürünceye kadar yaklaşık üç saat kaynatıldıktan sonra köpük süzgeç ile alınır. Köpüklenme bitene kadar yüksek ateşte kaynatma işlemine devam edilir. Köpüklenme bitince düşük ateşte kaynatmaya devam edilir. Üzüm suyu tam olarak rengini, kokusunu ve kıvamını aldıktan sonra yarım saat dinlenmeye bırakılır. Üzüm suyu sıcakken cam kavanozlara doldurulup kapakları kapatılarak vakumlanması sağlanır. Kavanozlar soğuduktan sonra ters çevrilip kontrolleri yapılır. Kapağı açılan kavanozlar var ise ayrılır. Kavanozlar son olarak etiketlenip piyasaya arz edilir. Raf ömrü 2 yıldır.

Ünye İzabella Üzüm Suyu yoğun kıvamda olduğu için, su katılıp seyreltilerek tüketilebilir.

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

Ünye İzabella Üzüm Suyunun geçmişi uzun yıllara dayanır. Ünye ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Ünye Belediyesinin koordinasyonunda, Ünye Belediyesi ile Ünye İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konusunda uzman en az birer kişinin katılımıyla oluşacak denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde coğrafi sınırdaki yetişen İzabella üzümünün kullanılmasını, üretim metoduna uygunluğunu ve Ünye İzabella Üzüm Suyu ibaresi, logosu ile 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.