

No: 1302 – Menş e Adı

SAFRANBOLU ÇAVUŞ ÜZÜMÜ

Tescil Ettiren

SAFRANBOLU KAYMAKAMLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1302
Tescil Tarihi	: 26.12.2022
Başvuru No	: C2021/000493
Başvuru Tarihi	: 24.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Safranbolu Çavuş Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Safranbolu Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenimahalle Mah. Prof. Metin Sözen Cad. Safranbolu KARABÜK
Coğrafi Sınır	: Karabük ili
Kullanım Biçimi	: Safranbolu Çavuş Üzümü ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Safranbolu Çavuş Üzümü ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Safranbolu Çavuş Üzümü; Karabük ilinde yetişen ve *Vitis vinifera* L. türüne ait Çavuş çeşidi üzümünden elde edilen, yaş sofralık olarak tüketime sunulan üzümdür. Asma anacı olarak 99R, 110R, 1103P ve 41B; dölleyici olarak Trakya İlkeren, Cardinal, Ata Sarısı ve Yalova İncisi gibi sofralık üzüm çeşitleri kullanılır.

Safranbolu Çavuş Üzümü sarımsı yeşil renkte, hafif oval şekilli, ince kabuklu ve iri tanelidir. Taneler 1-2 çekirdekli ve çekirdeklerin içi boş yapıdadır. Salkımları; dallı silindirik ya da konik ve iri yapıdadır. Taneler, küçük salkımlar halinde ana salkıma bağlıdır. Tanelerin tane sapına tutunması oldukça iyi olup bu sayede pazarlama ve nakliye sırasında tanelerde dökülme olmaz.

Kuzey Anadolu dağlarının batı yönündeki kıvrım dağları arasında yer alan Karabük ili; vadiyi besleyen Araç, Soğanlı ve Filyos ırmakları ile çevrilidir ve mikroklimal özellik gösterir. Karasal iklim ile Karadeniz iklimi arasında geçiş özelliğine sahip olan coğrafi sınırda gece ve gündüz arası sıcaklık farkının yüksek olması; yaz döneminde, özellikle asmanın gelişme dönemi olan temmuz-eylül ayları boyunca yağış alması ve asmaların dane tutumundan olgunlaşmaya kadarki sürede (temmuz-eylül ayları) bağlı nemin %65-69 seviyelerinde olması, Safranbolu Çavuş Üzümünün asit ve şeker dengesinin oluşmasını ve kalite özelliklerini kazanmasını sağlar. Ayrıca, özellikle bağlı nemin gelişme dönemi boyunca yüksek olması, tanelerin kabuklarının ince olmasına neden olurken gevreklik sağlayarak sofralık üzüm olma kalitesini artırır. Topraklarının hafif alkali (7-7,5 pH) ve orta-yüksek kireçli yapıya sahip olması, topraktaki minerallerin bitki köklerinden daha kolay emilmesini sağlar. Coğrafi sınırda özellikle öğleden sonra (ikinci vakti) esen kuzey rüzgârları bağlarda havalanmayı sağlayarak salkımların kalitesini artırır.

Safranbolu Çavuş Üzümünün kalite özellikleri ile kimyasal özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1: Safranbolu Çavuş Üzümünün Kalite Özellikleri

Tane rengi	Sarımsı yeşil
Tane şekli	Hafif oval
Tane büyüklüğü	6-7 g; çok iri
Salkım büyüklüğü	400-600 g; çok iri
Salkım şekli	Konik
Salkım sıklığı	Seyrek

Tablo 2: Safranbolu Çavuş Üzümünün Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Toplam asitlik (tartarik asit cinsinden) (%)	0,25 - 0,35
Toplam şeker (%)	14 - 18
pH	3,6 - 3,9
Kurumadde (%)	18 - 23

Üretim Metodu:

Safranbolu Çavuş Üzümünün üretiminde, *Vitis vinifera* L. türüne ait Çavuş çeşidi üzüm kullanılmakta olup üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bağ yeri seçimi ve hazırlanması: Bağ yeri olarak güney ve güneybatı yönleri tercih edilir. Asma fidanlarının dikiminden hemen önce, köklerin iyi gelişmesini sağlamak amacıyla ince elenmiş, yanmış ahır gübresiyle üst toprak karıştırılarak çukurun dip kısmına serilir. Dikim budaması yapılmış olan asma fidanı, açılan çukura yerleştirilir. Dikim yapılırken aşı noktasının toprak yüzeyinden 5 cm yukarıda kalmasına dikkat edilir. Dikim mesafeleri 2x3, 1,5x3, 2x2, 1,5x2, 2x2, 2x2,5 m olarak ayarlanır.

Anaç Seçimi: Filoksera zararlısı nedeniyle en uygun asma anaçları 99R, 110R, 1103P ve 41B'dir. Dölleyici olarak Trakya İlkeren, Cardinal, Ata Sarısı ve Yalova İncisi gibi sofralık üzüm çeşitleri kullanılır.

Terbiye Şekilleri ve Budama: Safranbolu Çavuş üzümünde en çok uygulanan sistem telli terbiye (çift kollu terbiye) sistemidir. Bağlarda ürün budaması sonbaharda yapraklar döküldükten, ilkbaharda gözlerin kabarmaya başladığı döneme kadar geçen süre içinde (genellikle mart ayı sonu, nisan ayı başında) yapılır. Çift kollu kordon sisteminde yaklaşık 18 cm aralıklarla başlar oluşturulur. Bu başlar üzerinde dalların durumuna göre kısa budama yapılarak 2-3 göz bırakılır. Gübrelemede ilk dikimde dekara 3-4 ton yanmış ahır gübresi verilir. Toprak analizi sonuçlarına göre toprak gübrelemesi ve ihtiyaç halinde de yaprak gübrelemesi yapılır.

Hasat: Hasat işlemi Safranbolu Çavuş Üzümünün kendine has sarımsı yeşil rengini aldığı ve kuru madde miktarı en az %18 olduğu zaman yapılır. Hastalıklı, çürük, ezik, güneş ve ilaç yanığı olanlar, ince uçlu makasla ayıklanır. Toplanan Safranbolu Çavuş Üzümleri hemen tüketiciye arz edilir.

Denetleme:

Denetimler; Safranbolu Kaymakamlığının koordinatörlüğünde ve Safranbolu Kaymakamlığı, Karabük İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Safranbolu Ziraat Odasından konuda uzman en az üç kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetim mercii, düzenli olarak yılda en az bir defa ayrıca şikâyet üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda her zaman denetim yapabilir. Denetim mercisinde yer alan kurumların görev ve sorumlulukları aşağıdaki gibidir.

Safranbolu Kaymakamlığı:

- Safranbolu Çavuş Üzümleri yetiştiriciliği yapılan yerlerin uygunluğunun denetlenmesi.
- Safranbolu Çavuş Üzümleri ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğunun denetlenmesi.
- Gerekli görülmesi durumunda hasat edilen üzümlerin kimyasal özelliklerinin uygunluğu bakımından analiz ettirilmesi.
- Denetim raporlarının düzenlenerek Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulması.

Safranbolu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü:

- Özellikle üretimde kullanılan üzüm çeşidi olmak üzere, üretim metoduna uygunluğun denetlenmesi.
- Hastalık ve zararlı kontrolünün yapılarak kalite ve verim kaybının en aza indirilmesinin sağlanması.
- Pomolojik özelliklerin (salkım şekli, üzüm yapısı vb.) uygunluğunun denetlenmesi.
- Kalite özelliklerinin uygunluğunun denetlenmesi.

Safranbolu Ziraat Odası:

- Safranbolu Çavuş Üzümleri yetiştiren üreticilerle koordinasyonun sağlanması.

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.