No: 69 – Menşe Adı

TARSUS BEYAZI ÜZÜM (TOPACIK)

Tescil Ettiren

TARSUS BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 28.05.2004 tarih ve 25475 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname' nin 12 nci maddesi gereğince 28.05.2004 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 69
Başvuru No	**:** C2003/024
Başvuru Tarihi	**:** 22.09.2003
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Tarsus Beyazı Üzüm (Topacık
Ürün Adı	**:** Üzüm
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Menşe adı
Tescil Ettiren	**:** Tarsus Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Tozkoparan Zahit Mah. Kasım Gülek Bulvarı Yeni Belediye Tesisleri Tarsus / MERSİN
Coğrafi Sınırı	**:** Mersin iline bağlı Tarsus ilçesi
Kullanım Biçimi	**:** Etiketleme

Ayırt Edici Özellikleri: Diğer üzüm cinslerine göre yaprağı hafifçe tüylüdür. Bu sebeple yaprağı sarmalık salamura yaprak olarak tercih edilmemektedir. Şeker oranının yüksek olmasından dolayı pekmez ve pekmezli ürünler açısından elverişlidir. Küçük çekirdekli olup çekirdekleri sert değildir. Aşırı sıcağa karşı hassastır. İyice olgunlaştığında tezgâh ömrü kısadır. Tane sap bağlantısı zayıf olmasından dolayı kısa süre sonra salkım üzerindeki taneler salkımından ayrılırlar.

Ürünün Menşe İşaret Olarak Değerlendirilme Esasları: Tarsus Beyazı Üzüm, Tarsus yöresinin yerli ve geleneksel bir üzüm ırkıdır. Kültürel yöntemle elde edilen bir üzüm cinsi değildir. Tarsus beyazı Üzümün kendine özrü rayihası ve ince kabuğu yörenin ikliminden kaynaklanır.

Tarsus Beyazı Üzümün Kimyasal ve Fiziksel Özellikleri

A. Olgunlukta Kimyasal Özellikleri: Suda çözünebilir kuru madde (%): 14.1 ± 0.3. Asitlik (g/l00 mi şıra) :0.850 ± 0.023. PH: 3.65 ± 0.02

Salkım Özellikleri: Uzunluk (cm): 17.2 ± 1.7. Genişlik(cm): 13.3 ± 2.2 Ağırlık (g) 409.2 ± 105.2

Tane Özellikleri: Uzunluk (mm): 17.1 ± 0.6. Genişlik (mm): 16.8 - 07.

Ağırlık (g): 2.9 ± -0.3

Tarsus Beyazı Üzümün Diğer Özellikleri: Omca kuvvetli ve verimi iyidir. Erdişi çiçekli salkımları iri olup, genelde dallı veya kanatlı – koni, yahut piramit şeklinde ve gevşek yapılıdır. Tane orta irilikte, küre şekilli, kabuk orta kalınlıkta ve açık sarımtırak-yeşil renktedir. Meyve eti dolgun, sarı renkte, sulu, tatlı ve çekirdeklidir. Tane-sap bağlantısı zayıf olduğundan, olgunluğun ilerlemesi (kuru madde miktarının 14'ün üzerine çıkması) ile salkımlarda tanelenme hızla artmaktadır. Yüksek terbiye ve kısa budama uygundur. Sırasıyla, Rup. Du Lot ve 420 A anaçları uygundur.

Denetim: Tarsus Beyazı üzümün standardına uygun olarak üretimini sağlamak maksadıyla, Tarsus Belediyesi tarafından bu iş için bir kurul teşkil edilmiştir. Bu kurul aşağıda belirtilen görevlilerden meydana gelmektedir;

İdari ve Sosyal İşlerden Sorumlu Başkan Yardımcısı,
Kültür ve Halkla İlişkiler Müdürü,
Park-Bahçeler Müdürü,
Belediye Gıda Mühendisi,
İlçe Tarım Müdürlüğünden Ziraat Mühendisi,

Tarsus Beyazı üzümün üretiminin denetim ve kontrolü yukarıda belirtilen kurul marifetiyle üzüm hasadı mevsiminde (Temmuz, Ağustos, Eylül aylarında) yerine getirilir. Kurulun elinde Tarsus Beyazı üzümün standart niteliklerini belirten onaylı bir standart bulunur. Üretilen Tarsus Beyazı üzümün standarda uygun olup olmadığı buna göre tesbit edilir. Kurul yapmış olduğu denetim ve kontrol sonucunda üretilen Tarsus Beyazı üzümün standarda uygun olup olmadığı sırasında bir rapor tanzim eder. Kurulun tanzim ettiği rapor belediye başkanı tarafından tasdik edilerek geçerlilik kazanır.