

No: 416 – Menş e Adı

ELAZIĞ BOĞAZKERE ÜZÜMÜ

Tescil Ettiren

**FIRAT KALKINMA AJANSI / ELAZIĞ ÜZÜM ÜRETİCİLERİ
BİRLİĞİ / FIRAT ÜNİVERSİTESİ / ELAZIĞ TİCARET VE
SANAYİ ODASI / ELAZIĞ TARIM VE ORMAN İL MÜDÜRLÜĞÜ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.02.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 416
Tescil Tarihi	: 11.02.2019
Başvuru No	: C2017/175
Başvuru Tarihi	: 02.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Elazığ Boğazkere Üzümü
Ürün/Ürün Grubu	: Üzüm/İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettirenler	: 1. Fırat Kalkınma Ajansı 2. Elazığ Üzüm Üreticileri Birliği 3. Fırat Üniversitesi 4. Elazığ Ticaret Ve Sanayi Odası 5. Elazığ Tarım Ve Orman İl Müdürlüğü
Tescil Ettirenlerin Adresleri	: 1. Niyazi Mah. Buhara Cad. No:195 Kat:1 (Malatya TSO Hizmet Binası) Battalgazi/MALATYA 2. Çarşı Mah. Öztekin Sok. No: 32 Kat: 2 Merkez ELAZIĞ 3. Fırat Üniversitesi Rektörlüğü 23119 Merkez ELAZIĞ 4. Cumhuriyet Mah. Korgeneral Hulusi Sayın Cad. No:117 Merkez ELAZIĞ 5. Olgunlar Mah. İhsan Sunguroğlu Sok. No:7 Merkez ELAZIĞ
Coğrafi Sınır	: Elazığ İli ve Arıcak, Alacakaya, Ağın, Baskil, Karakoçan, Keban, Kovancılar, Palu, Sivrice ve Maden ilçelerinde yetiştirilmektedir.
Kullanım Biçimi	: Elazığ Boğazkere Üzümü ibaresi marka ile birlikte kullanılacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Boğazkere üzümü: Yenildiğinde boğazda yanma-ekşime tadı bıraktığından bu ad ile anılmaktadır. Boğazkere üzümü tarımı, üst katmanları geçirgen, kolayca ısınabilen ve besin maddelerince zengin topraklarda yapılmaktadır. Omcanın yazın kuraklıktan, kışın dondan zarar görmemesi; anaç olarak haricen mukavim yapılı, orta kuvvette olmasındandır.

Elazığ Boğazkere Üzümünün Özellikleri: Elazığ, toprak yapısı itibari ile denizden 1000 metre yükseklikte, dağlarla çevrili bir bölgede karakteristik özellik gösterir. Dağların arasından, dar ve uzun vadiler oluşturarak akan ve daha sonra Fırat nehriyle birleşen dere ve çayların yarattığı mikro klima sonucu bölgesel iklim yumuşaması, Boğazkere üzümünün yetişmesi için ideal koşullar oluşturmaktadır.

İklim Özellikleri:

Tablo 1: Elazığ İli İklim Verileri (Ölçüm Periyodu: 1938-2016)

Ortalama Sıcaklık (°C)	13,1
Ortalama En Yüksek Sıcaklık (°C)	18,9
Ortalama En Düşük Sıcaklık (°C)	7,5
Ortalama Güneşlenme Süresi (Saat/Gün)	6,8
Yıllık Ortalama Yağışlı Gün Sayısı	95,3
Yıllık Yağış Miktarı Ortalaması (mm)	409,5
Yaşanmış En Yüksek Sıcaklık (°C)	42,2 (30.07.2000)
Yaşanmış En Düşük Sıcaklık (°C)	-22,6 (20.01.1972)

Boğazkere üzümü için en faydalı yağışlar benden önceki (üzümlerin olgunlaşmaya başlama zamanı) haziran yağışları ve hasadı müteakip olan sonbahar yağışlarıdır. Kurak yaz dönemleri içinde, mantar hastalıklarına meydan vermeyecek şekilde yağın yağışlar en uygun yağışlardır. Omcaların suya ihtiyacı, çiçeklenmenin başladığı mayıs ayı başlarından başlayarak temmuz ayının ortalarına kadar devam eder. En fazla su ihtiyacı sürgün ve çiçeklenme başladığı Mayıs ayıdır. Bu iklim şartları Elazığ Boğazkere Üzümü üretimi için en ideal şartları oluşturmaktadır.

Elazığ yöresinde yetişen Boğazkere üzümünde otsu aroma tadı hissedilir. Dengeli bir burukluğa sahiptir. Yenildiğinde ağızda hafif yanık bir tat bırakır.

Tablo 2: Elazığ Boğazkere Üzümü Fiziksel Özellikleri

Çubuklar	Orta uzunlukta, esmerimsi kırmızı renktedir
Sürgün Boğum Arası	Kırmızimsı şeritli yeşil, sürgün durumu (bağlanmadan önce) yatay, zayıf, yeterli sayıda birer aralıkla dizilmiş orta uzunlukta iki çatalı, üzeri düz ve yeşildir
Çiçek	Erkek ve dişi organlar tam gelişmiştir
Genç Yaprak	Genç yapraklar, üst kısım rengi koyu bakır kırmızısı, genç yaprak alt yaprak ayasında ana damarlar üzerindeki tüy yoğunluğu seyrekler
Olgun Yaprak	Orta, beş dilimli, kenarları tırtıllı, genişliği uzunluğundan fazla, üst yüzü açık yeşil renkte parlak ve tüysüz, alt yüz az tüylü, yaprak sapı oyuğu orta derinlikte dar ve az veya çok kapalı
Yaprak Sapı	Orta uzunluk ve kalınlıkta karakteristik kırmızı renktedir
Tanen	Orta büyüklükte, yumurtamsı, yuvarlakça ve siyah veya koyu kırmızısıdır
Pülp	Etili ve olgunlaşmamış olanlarda beyaz, yeşilimtrak renkte olan tanede bordo çizgi belirgin olarak görülmektedir, olgunlaştıktan sonra bordo rengindedir
Tane Sapı	Kırmızı ve kısadır. Tane saptan kolay kopmamaktadır. Tanenin kabuk kalınlığı ince ve çok sulu, meyve etinde meyve çekirdeği 2 ila 3 tanedir
Salkım Ağırlığı	Orta ağırlıkta, kuru arazide (200gr-450gr), sulu arazide (400gr-1200gr) arasındadır
Tane Adedi	Salkımda 106 ile 300 arası

Şıralık ve şaraplık olarak tüketilir. Üzümün kabuklarında bulunan ve şaraba burukluk katan tanen oranı bu üzüm cinsinde çok fazladır. Burukluğun yanı sıra, aromalı tadı, şarap üretiminde Boğazkere üzümünün değerini arttırmıştır.

Tablo 3: Elazığ Boğazkere Üzümünün Bazı Kimyasal ve Fiziksel Özellikleri

	Suyunda	Tanede
Asitliği (% Tartarik Asit Hesabıyla)	0,5-0,6	3,19-3,75
Refraksiyon İndisi	-	1,371
Kuru Madde Oranı (Kurutma Dolabı Usulü)	%16,5-25	%16,5-23
Kül (%)	0,30-0,90	0,30-0,50
%10'luk HCl'de Çözünmeyen Kül (%)	0,01-0,20	0,20-0,50

Brix Deęeri	%20-25	-
-------------	--------	---

Üretim Metodu:

Toprak İşleme ve Gübreleme:

Sonbahar döneminde yapılan toprak işleme ile kış yağışlarının yüzeyden akışını önleyerek toprakta suyun depo edilmesi sağlanır. Toprak analizi sonucu görülen eksiklikler, gübre ile toprağa karıştırılır. İlkbahar dönemi toprak işleme ise toprağın havalanması, yabancı otlarla mücadele ve gecikmiş gübre uygulamaları için yapılır. Bu dönemde gübreleme yüzeyden çok asma kök bölgesine uygulanır. Ayrıca kış sonrası bağ yüzeyi düzelterek sezona hazırlanır. Yaz döneminde ise toprak neminin korunması, uygulanan mineral gübrelerin etkinliklerinin artırılması, toprak yüzeyinde meydana gelen çatlak ve yarıkların oluşmasının engellenmesi, eğer oluşmuş ise kapatılması, yabancı otların oluşmasının engellenmesi faaliyetleri yerine getirilir.

Kültürel işlemler:

Asma yıllık gelişimini tamamladıktan sonra kökleriyle besin maddesi alımının durduğu uyku dönemindeyken, asmanın o yılki performansına göre kış budaması yapılır. Asmaların uyanıp geliştiği, yapraklı dönemlerinde; sürgünler dipten kesilerek, kısaltılması için yapılan yeşil aksam veya yaz budaması yapılır. Ayrıca sürgünlerde uç alma, tepe alma ve koltuk alma işlemleri yapılır.

Zararlılara karşı ilaçlı mücadele:

- Kış İlaçlaması
Budamadan sonra gözler uyanmadan önce yapılır.
- Yaz ilaçlaması
 - 1.İlaçlama: Sürgünler 2-3 cm ye ulaştığı zaman,
 - 2.ilaçlama: Sürgünler 8-10 cm'ye ulaştığı zaman
 - 3.İlaçlama: Sürgünler 25-30 cm ye ulaştığı zaman yapılır.

Denetleme:

Elazığ Tarım ve Orman İl Müdürlüğü koordinatörlüğünde görevli alanında uzman 3 kişi, Elazığ Merkez İlçe Üzüm Üreticileri Birliğinden uzman 2 kişi, Elazığ Ticaret ve Sanayi Odasından uzman 1 kişi, Fırat Üniversitesinden uzman 1 kişi ve ürün yetiştiricisi 1 kişi olmak üzere, 4 ila 7 kişilik bir denetim komisyonu oluşturularak üretimin teknik ve coğrafi özelliklere uygunluğunun tespiti amacıyla denetim yapılır. Denetim sırasında prosedüre uymadığı ortaya çıkan kişi ve kurumlar hakkında gerekli yasal işlemin yapılması için ilgili mercilere başvurmaya Elazığ Merkez İlçe Üzüm Üreticileri Birliği ve Tarım ve Orman İl Müdürlüğü görevlidir.

Denetim Sıklığı:

Yukarıda bahsedilen komisyon yılda en az 3 kez denetim yapar. Bu denetimler; hasat zamanında, ihracatın yapıldığı ve ürünün yetiştirilip pazarlara sunulduğu Eylül, Ekim aylarında gerçekleşir.

Denetim komisyonu, kamu veya özel kuruluşlarından veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.