

COĞRAFİ İŞARET BAŞVURUSU

Tahakkuk Numarası	3172622	Başvuru Numarası	C2024/000282
Evrak Numarası	2024-GE-700350	Evrak Tarihi	15.10.2024 15:23:36
Coğrafi İşaret Adı	BEDİ ÜZÜMÜ	Coğrafi İşaretin Türü	Mahreç İşareti
Ürün Grubu	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Ürün	ÜZÜM
Başvurunun Menşei	Yerli Başvuru		
Kullanım Biçimi	Bedi Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bedi Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.		

COĞRAFİ SINIR BİLGİLERİ

Ülke	İl	İlçe
TÜRKİYE	BİLECİK	GÖLPAZARI
Coğrafi Sınır Ayrıntıları	BİLECİK İLİ, GÖLPAZARI İLÇESİNE BAĞLI BEDİ KÖYÜ	

ÜRÜNÜN TANIMI VE AYIRT EDİCİ ÖZELLİKLERİ



Bedi Üzümü, Türkiye'nin Bilecik ilinin Gölpazarı ilçesine bağlı Bedi (üzümü) Köyü'nde yetiştirilen beylerce adı verilen yerel bir üzüm çeşididir. Küçük taneli, ince kabuklu ve tatlı bir yapıya sahip olan bu üzüm, özellikle sofralık olarak tüketildiği gibi pekmez ve şarap yapımında da kullanılır. Fruktoz ve glikoz açısından dengeli bir şeker içeriği sunan Bedi Üzümü, zengin fenolik bileşenleri (özellikle kuarsetin) ile yüksek antioksidan kapasitesi taşır. Doğal koşullarda, goblet sistemi ile yetiştirilen bu üzüm, bölgenin iklimi ve toprak yapısının getirdiği özgün niteliklerle öne çıkar.

Bedi Köyü, yaklaşık 650-800 metre rakıma sahiptir ve bu yükseklik, üzümün fenolik bileşikler bakımından zenginleşmesine katkıda bulunur. Rakımın yüksek olması, üzüm bağlarının daha fazla UV ışınına maruz kalmasına yol açar. Bu durum, üzümün kendisini koruma mekanizması olarak daha fazla antioksidan, özellikle kuarsetin gibi fenolik bileşikler üretmesini sağlar.

Ayrıca, köyün toprak yapısı kireç taşı, şeyl ve kum taşı karışımından oluşur, bu da drenajı yüksek ve mineral bakımından zengin bir toprak yapısı sağlar. Böyle bir toprak, üzüm asmalarının derinlere inerek besin almasını kolaylaştırır, bu da üzümlerin daha lezzetli, tatlı ve yoğun fenolik bileşenler içeren taneler üretmesine neden olur. Bu coğrafi özellikler, Bedi Üzümü'nün tat ve aroma açısından diğer üzüm çeşitlerinden ayrılmasını sağlar.

Bedi Köyü'nün iklimi, özellikle sıcaklık farkları açısından üzüm yetiştiriciliği üzerinde önemli bir etkiye sahiptir. Yaz aylarında gündüz sıcaklıkları genellikle 28-32°C civarında seyrederken, gece sıcaklıkları 15-20°C'ye düşer. Gündüz ile gece arasındaki bu belirgin sıcaklık farkı, üzüm tanelerinin daha yavaş olgunlaşmasını sağlayarak tat ve aroma gelişimine katkıda bulunur. Yazın yüksek gündüz sıcaklıkları, üzümlerin şeker birikimini artırırken, gece serinlemeleri asit oranının korunmasına yardımcı olur, bu da üzüme dengeli bir tat profili oluşturur. Üzümlerin olgunlaşma dönemi olan sonbaharda sıcaklıklar gündüz 20-25°C seviyelerine düşer, bu da üzümlerin kontrollü olgunlaşmasını sağlayarak tat dengesini korur. Kış aylarında sıcaklıkların 0-10°C'ye inmesi, asmaların dinlenme sürecine girmesi için uygun bir ortam oluşturur. Bu dönemde yağın kar ve yağmur, toprağın su dengesini sağlayarak asmaların kış boyunca ihtiyaç duyduğu nemi sağlar. İlkbahar döneminde ise sıcaklıkların 15-20°C civarında olması, asmaların sağlıklı bir şekilde büyümesini teşvik eder. Bu sıcaklık koşulları, Bedi Üzümü'nün aroma, tat, şeker ve fenolik bileşikler açısından zenginleşmesine büyük katkı sağlar. Özellikle gündüz-gece sıcaklık farkları, üzümlerin tatlılık ve asit dengesini korumasını sağlarken, fenolik bileşiklerin birikimini artırarak üzümün sağlık açısından faydalarını pekiştirir.

Bedi Köyü'nün toprak yapısı, suyu tutma kapasitesi yüksek ve mineral bakımından zengin bir yapıya sahiptir. Toprakta bulunan kireç taşı, şeyl ve kum taşı karışımı, asmaların köklerinin derinlere inmesine olanak tanır ve bu sayede bitkiler daha verimli bir şekilde su ve mineral alabilir. Bu özellik, yaz aylarında yağışların az olduğu dönemlerde bile asmaların ihtiyaç duyduğu suyu derin toprak katmanlarından çekebilmesini sağlar. Sonuç olarak, Bedi Köyü'nün üzüm bağlarında sulama yapılmasına gerek kalmaz. Toprağın doğal su tutma kapasitesi, asmaların yaz aylarında su stresi yaşamadan büyümesini ve kaliteli meyve vermesini destekler. Bu durum, asmalarda kök sistemlerinin güçlenmesine ve üzüm tanelerinin daha konsantre tat ve aroma geliştirmesine olanak tanır. Ayrıca, su tutucu özellikteki bu toprak yapısı, üzüm bağlarının su yönetimi açısından da sürdürülebilirliğini artırır.

Bedi Üzümü, ince kabuklu, bol sulu ve tatlı bir yapıya sahip olup, taneleri orta büyüklükte ve salkımları simetrik bir dağılıma sahiptir. Hem sofralık olarak tüketilebilmesi hem de pekmez ve şarap yapımında tercih edilmesiyle bilinir. Ayrıca, yaprakları da kaliteli bir sarmalık olarak kullanılır. Bedi Üzümü, küçük taneli ve olgunlaştığında bir

tarafı kızaran, ince kabuklu bir üzüm çeşididir. Bu nedenle, tadını bilmeyenler için dış görünüş açısından fazla dikkat çekici olmayabilir, ancak onu tanıyanlar tarafından tercih edilmektedir. Rengi halk arasında "kınalı" olarak ifade edilir ve görünümü "keklik gagağı" şeklinde adlandırılır. Bu üzümler, Bedi Köyü'nde yoğun olarak pekmez üretiminde kullanılır. Bedi'de üretilen pekmez, tatlı, aromalı ve parlak kırmızı rengiyle öne çıkar. Bedi üzümü, 1200-1455 ppb arasında değişen yüksek kuarsetin seviyesi ile üzümün antioksidan kapasitesinin yüksek olduğunu gösterir. Bedi üzümü, fenolik bileşenler açısından zengin olup, özellikle kuarsetin ve benzoik asit türevleri bakımından diğer birçok üzüm çeşidinden daha üstün özelliktedir.

Tablo 1: Bedi Üzümünün Fenolojik Özellikleri

NO ÖZELLİK TARİH

- 1 Uyanma Zamanı 8-16 Mart
- 2 Gözlerin Sürme Zamanı 22-26 Mart
- 3 Tam Çiçeklenme Zamanı 1-10 Mayıs
- 4 Tane Tutumu Zamanı 15-20 Mayıs
- 5 Ben Düşümü Zamanı 10-20 Haziran
- 6 Hasat Zamanı 10-20 Eylül-15 Ekim

Tablo 2: Bedi Üzümü genç sürgün ve genç yaprak özellikleri

Özellik Birim Miktar

- En az En çok
- Sürgün ucunun şekli - açık
- Sürgün ucunun antosiyanin varlığı - kısmen
- Genç sürgün ucu tüylülük - orta
- Sürgün ucundaki dik tüylerin yoğunluğu - yok
- Sürgünün duruşu - dik
- Boğumun sırt rengi - K-Y
- Boğumun karın rengi - Yeşil
- Sülüklerin dizilişi - Kesikli
- Üstten 4. yaprağın üst yüzeyinin rengi - Yeşil
- Üstten 4. yaprağın alt yüzeyindeki damarlar arası yoğun tüylülük - Çok Seyrek
- Üstten 4. yaprağın alt yüzeyindeki damarlar üzerindeki dik tüylülük - Çok Seyrek

Tablo 3: Bedi Üzümü Olgun Yaprak, Çiçek ve Somak Özellikleri

Özellik Birim Miktar

- En az En çok
- Yaprak aya büyüklüğü geniş
- Yaprak ayası şekli kalp
- Yapraktaki lobların sayısı beş
- Yaprağın üst yüzeyinin ana damarlarının antosiyanin renkleşme alanı yok
- Yaprak dış şekli - HİTDB
- Sap cebi açıklığı - açık
- Sap cebinin taban şekli - bilezik
- Üst dilim ceplerinin tabanının şekli - V
- Üst dilim cebindeki dişlik - yok
- Yaprak alt yüzeyindeki damarlar arasındaki yatay (yün) tüylülük - yok
- Yaprak sapının yatık tüylülüğü - yok
- Yaprak sapının dik tüylülüğü - yok
- Çiçek yapısı - morf. erdişi fizy. dışı
- I. salkım taslağının bulunduğu boğum adet 5+
- Somak / sürgün adet bir

Tablo 4: Bedi Üzümü'nün Tane Özellikleri

Özellik Birim Miktar

- En az En çok
- Salkım uzunluğu mm 254 256
- Salkım genişliği mm 11,28 15,74
- Salkım yoğunluğu - yoğun
- İlk salkımın sap uzunluğu mm 5,81 6,89
- Tane uzunluğu mm 20,93 22,33
- Tane genişliği mm 39,28 43,92
- Salkımdaki tane iriliğinin homojenliği - homojen
- Tane şekli - küresel
- Tane kabuk rengi - yeşil-sarı
- Meyve eti sertliği - orta
- Tane sapı uzunluğu - kısa

Tablo 5: Beylerce Üzümü'nün Tohum ve Şıra Özellikleri

Özellik Birim Miktar

- En az En çok
- Tohum oluşumu adet 3 5
- Tohum uzunluğu mm 4,81 6,19
- Tohum ağırlığı mgr 26,89 40,41
- Salkım ağırlığı gr 330 498
- Tane ağırlığı gr 4,79 5,59
- Brix (Suda çözünür kuru madde) - 20,24 21,60

Tablo 6: Beylerce Üzümü'nün diğer ampelometrik özellikleri

Özellik Birim Miktar

- En az En çok
- Olgun yaprakta N1 orta damar uzunluğu mm 10,37 12,95
- N3 damarının uzunluğu mm 6,77 8,53
- Üst dilim cebinin yaprak sapına uzaklığı mm 3,65 6,77
- Alt dilim cebinin yaprak sapına uzaklığı mm 4,49 5,93
- N2 dişinin uzunluğu mm 7,28 10,80
- N2 dişinin genişliği mm 8,66 13,10
- N4 dişinin uzunluğu mm 5,9 7,86
- N4 dişinin genişliği mm 8,11 11,43

Tablo 7: Bedi Üzümünün Fenolik Bileşenleri

Phenolic Compound Min (ppb) Max (ppb)

- Gallik Asit 0.081 0.277
- 4-OH Benzoik Asit 4.934 12.488
- Klorjenik Asit 0.362 0.595
- Vanillik Asit 0.488 0.768
- Kafeik Asit 0.049 0.13
- Sirinjik Asit 0.174 0.31

Kumarik Asit 0.438 1.04
Benzoik Asit 0.413 1.449
Sinammik Asit, 0.17 0.501
Kuarsetin, 1212.208 1455.577

Tablo 8: Bedi Üzümünün şeker içeriği

Sugar Component	Min Value (%)	Max Value (%)
Fruktoz	6.7	9.72
Glukoz	8.11	10.43
Sakkaroz	-	-

ÜRETİM METODU

Anaç Seçimi:

Bağlar, Amerikan asma anaçlarından Ramsey, 41 B, 420 A, 1103P çeşitler üzerine tesis edilir. Kurak ve kireçli topraklarda ise 140 Ruggeri anacı tercih edilebilir. Bedi üzümü üretiminde yerli asma anaçlarda kullanılmaktadır.

Bağ Tesisi:

Bedi Üzümü bağları, asma fidanlarının en iyi şekilde güneş alabileceği konumlarda kurulmalıdır. İdeal sıra aralığı 2,5-3 metre olarak düzenlenir ve sıralar arası mesafe en az 2 metre olmalıdır. Bu, bağda uygun havalandırma sağlanmasını sağlar. Bedi Köyü'nün ılıman kara iklimi nedeniyle, asma dikim zamanı genellikle sonbahar aylarında gerçekleştirilir. Bu düzenlemeler, üzümün optimal gelişimini desteklemek ve yüksek kaliteli ürün elde etmek için kritik öneme sahiptir.

Toprak İşleme:

Sonbahar Toprak İşlemesi:

Bedi Üzümü bağlarında sonbahar toprak işlemenin temel amacı, toprağı derin işleyerek sonbahar ve kış yağışlarının toprağı depolanmasını sağlamaktır. Hasat genellikle Ekim ortasından Ekim sonuna kadar sürdürüldüğünden, hasat sonrasında yabancı ot kontrolü amacıyla toprak yüzeyel olarak işlenir. Bu işlem, toprağın su tutma kapasitesini artırırken, yabancı otların büyümesini engeller.

İlkbahar Toprak İşlemesi:

İlkbahar döneminde yapılan toprak işlemenin amacı, toprağın havalandırılması, yabancı otların çıkışını önlemek ve gübre uygulamaları için uygun ortam oluşturulmasıdır. İlkbahar ayında özellikle yabancı ot kontrolü için toprak yüzeyel olarak işlenir, böylece bitki köklerinin gelişimi desteklenir.

Yaz Toprak İşlemesi:

Yaz döneminde yapılan toprak işleme, topraktaki nemin korunmasını sağlar ve su kaybını önler. Ayrıca, uygulanan mineral gübrelerin toprağın derinlerine inmesi ve etkinliğinin artırılması hedeflenir. Toprak yüzeyinde oluşan çatlak ve yarıklar kapatılarak, yeşil gübreleme sonucu nitrifikasyonun artması ve toprağın azot açısından zenginleşmesi sağlanır. Yaz boyunca da yabancı ot kontrolü için yüzeyel toprak işleme yapılır, böylece asma kökleri için uygun bir ortam korunmuş olur.

Bu toprak işleme takvimi, Bedi Üzümü'nün kaliteli bir şekilde yetiştirilmesi için ideal koşulları oluşturur.

Gübreleme:

Bedi Üzümü üretiminde gübreleme işlemi, bitkinin ihtiyacı olan besin maddelerini doğru miktarda ve zamanda sağlamak için büyük önem taşır. Fosforlu ve potasyumlu gübreler, omcalardan 50-70 cm mesafede ve 25-35 cm derinliğe uygulanır. Genellikle şubat ve mart aylarında, fosfor kaynağı olarak %45 P₂O₅ içeren Triple Süper Fosfat (TSP) gübresi kullanılır. Bu gübre, bitkinin sağlıklı kök gelişimi ve çiçeklenme için gereklidir.

Azotlu gübreler ise yüzeye serpilerek 10-15 cm derinliğe karıştırılır. Azotlu gübrelerin yarısı amonyum sülfat veya üre formunda kış mevsiminde (şubat-mart aylarında) uygulanır. Geri kalan azot, çiçeklenmeden sonra amonyum nitrat halinde, analiz sonuçlarına göre verilerek bitkinin ihtiyacı karşılanır ve ardından sulama yapılır. Potasyum ağırlıklı gübreleme, yaprak analizleri yapılmışsa, analiz sonuçlarına göre koruk döneminden başlayarak üç defa, 21 gün arayla uygulanır. Potasyum, meyve kalitesi ve dayanıklılığı açısından kritik öneme sahiptir.

Son olarak, çiftlik gübresi, bağlara yaprak dökümünden sonra, sonbahar veya kış aylarında 2-3 yılda bir uygulanır. Bu organik gübre, toprağın organik madde içeriğini artırarak bitki için daha verimli bir ortam sağlar.

Sulama:

Bedi Üzümü bağları, suyu tutma kapasitesi yüksek ve mineral açısından zengin toprak yapısına sahip olduğundan, sulama yapılmamaktadır. Toprağın doğal özellikleri, asmaların su ihtiyacını karşılamak için yeterlidir. Özellikle Bedi Köyü'nün toprak yapısı, yaz aylarında bile yağış eksikliğine rağmen, köklerin derinlerdeki suya ulaşabilmesini sağlar. Bu sayede, sulamaya ihtiyaç duyulmadan asmalar sağlıklı bir şekilde büyüyebilir ve yüksek verim alınabilir.

Bağlarda sulama yapılmadığından, suyun korunması ve toprağın nem dengesinin doğal yollarla sağlanması önemlidir. Çiçeklenme dönemi gibi kritik zamanlarda dahi, toprak suyu depoladığı için üzümler büyümeye devam eder. Bu özelliği sayesinde, Bedi Üzümünde sulama yapılmaması, asmaların doğal olarak su ihtiyacını karşılamasını ve kaliteli ürün elde edilmesini sağlar.

Budama:

Kısa Budamalar: İki yaşlı dalın üzerinde bulunan bir yaşlı sürgün üzerinde 2-4 göz bırakacak şekilde, uzun budamalar; çubuk üzerinde 5-7 göz bırakılır, karışık budamalar ise hem uzun (8 ve daha fazla) hem de kısa (2-3) gözlü çubukların kullanıldığı budama şeklidir. Budamada bırakılan kısa çubuklar ertesi yılın ürün çubuklarını oluşturur. Kesilen çubuklara dede, bir sonraki yılın çubuklarına çocuk adı verilir. Budama işlemi genellikle mart ayının 2. Haftasında yapılır. Bu tarihlere ayın hareketlerine göre budama günü tercih edilir. Halk inancına göre dolunay olduğunda budama yapılır. Yeniayın gelmesi beklenerek budama gerçekleştirilir. Budama çeşitleri aşağıdaki gibidir.

Filiz Alma (Obur alma): Salkımsız sürgünlerin (filiz), yaşlı kısımlardan çıkan sürgünlerin (obur) çıkarılmasıdır. İlkbaharda son salkım taslaklarının görülmesi sonrası yapılır.

Uç Alma: Uç alma, kuvvetli büyüyen verimli yazlık sürgünlerin uç kısımlarının değişik uzunluklarda çıkarılması işlemidir. Bu uygulamayla sürgünlerin uzunlamasına büyümesi sınırlandırılarak salkımların daha iyi gelişmesi, tane tutumunun artması ve aynı zamanda diğer zayıf sürgünlerin de kuvvetlenmesi sağlanır.

Tepe Alma: Tepe alma, verimli yazlık sürgünlerin haziran ayının ortasında ayında uçtan itibaren 30-60 cm? lik kısımlarının kesilerek veya kopararak çıkarılması işlemidir.

Koltuk Alma: Asmalarda, özellikle uç ve tepe alımı yapıldıktan sonra yaprak koltuklarındaki aktif gözlerden yeni sürgünler oluşur. Koltuk ismi verilen bu sürgünler, kuvvetli gelişen omcalarda daha fazla oluşur ve hızla büyüyerek asmanın besinlerine ortak olur ve sonuçta üzümlerde renk oluşumu ile olgunluk gecikir. Bu yüzden haziran ayından itibaren koltuk alma işlemi yapılabilir.

Yaprak Alma: Aşırı yaprak sayısı, salkımları gölgeleyerek, yeterince güneş almalarını engeller ve dolayısıyla renklenme ve olgunlaşma gecikir. Ayrıca havalanma da etkisiz olduğundan, mantari hastalıkların (Külleme, Mildiyö, vb.) yayılması da kolaylaşır. İşte bu gibi olumsuz koşulları ortaya çıkarmaması için salkımları örten yaprakların koparılması suretiyle, yaprak seyreltmesi yapılır. Yaprak alma işlemleri tanelerin irileştiği, üzerlerinin mumsu pus tabakası ile kaplandığı ve ben düşme dönemlerinde alaca gölge oluşturacak şekilde yapılır. İlk salkımın altındaki yapraklar ben düşme dönemi sonuna kadar aktivitelerini korurlar. Bu devreden sonra salkımın altındaki yapraklar çıkarılabilir.

Zararlılarla Mücadele ve Bitki Bakımı

Bedi Üzümü üretiminde en yoğun bitki bakımı toz kükürt uygulaması ile gerçekleştirilir. Toz kükürt, özellikle mildiyö (Pronos) ve Bağ Küllemesi gibi mantari hastalıklarla mücadelede etkilidir. Bitki yapraklarına ve salkımlara yapılan bu uygulama, zararlı mantar sporlarını engelleyerek asmaların sağlıklı kalmasını sağlar. Toz kükürt, kuru hava koşullarında uygulanır ve rüzgarın çok olmadığı sabah erken saatlerde yapılması tavsiye edilir. Uygulama sıklığı, hastalık riski ve hava şartlarına bağlı olarak belirlenir.

Budama sonrası gözler uyanmadan önce %4'lük bordo bulamacı ile yapılan önlem, mantari hastalıklara karşı ilk adımdır. Daha sonra tane tutma döneminde külleme için sistemik ilaçlar kullanılır ve mücadele ben düşme dönemine kadar devam eder.

Salkım güvesi zararlısına karşı da, özellikle 3. ve 4. döllere için erken uyarı sistemlerine göre ilaçlama yapılır. Güve zararı tanelerde Kurşunu Küf (Botrytis) oluşumuna neden olabileceğinden, düzenli kontrol ve müdahale gereklidir.

Hasat:

Bedi Üzümü'nün hasadı, genellikle Eylül ayının 10'undan Ekim ortalarına kadar devam eder. Hasat zamanı geldiğinde üzümler olgunlaşır ve tanelerin bir kısmı hafifçe kızarak hasat için hazır hale gelir. Bedi Üzümü'nün ince kabuklu ve hassas bir yapıya sahip olması nedeniyle hasat işlemi büyük bir özenle, tamamen elle yapılır. Elle toplama yöntemi, üzüm tanelerinin zarar görmeden, bütünlüğü korunarak toplanmasını sağlar. Üzümlerin mekanik hasatla toplanmaması, olgunlaşmış tanelerin zedelenmemesi ve böylece kalitesinin korunması açısından büyük önem taşır. Her bir salkım, dikkatle kesilerek zarar görmemesi için özel olarak hazırlanan sepetlerde veya kasalarda biriktirilir. Hasat sürecinde hava koşullarına da dikkat edilir; sıcaklıkların çok yüksek olduğu saatlerde hasat yapılmaktan kaçınılır, genellikle sabahın erken saatlerinde ya da akşam serinliğinde hasat gerçekleştirilir. Hasat edilen üzümler, bağdan hemen sonra işleme veya pazara sunulacakları yerlere nakledilir. Bu hızlı işlem süreci, üzümlerin tazeliğini ve kalitesini koruması açısından kritik öneme sahiptir. Bedi Üzümü, sofralık tüketim için de yoğun olarak tercih edildiği için, hasat sırasında yapılan özenli işlem, ürünün pazar değeri üzerinde doğrudan bir etkiye sahiptir.

Hasat Sonrası İşlemler:

Toplanan Bedi Üzümü salkımları, doğrudan işleme alınabilir veya depolanabilir. Taze üzümler buzdolabında 4-6 oC? de 1 ay kadar muhafaza edilebilir. Üzümlerin taze

olarak geleneksel yöntemle saklanması için, "gazal" kullanılır. Bu yöntemde, salkımların altına ceviz yaprakları serilir ve üzümler serin ve kuru kapalı bir alana yerleştirilir. Bu yöntem, üzümlerin doğal yollarla korunmasını sağlar ve Şubat ayına kadar taze kalmalarını mümkün kılar. Gazal yöntemi, Bedi Üzümü'nün tazeliğini ve kalitesini uzun süre muhafaza etmek için kullanılan etkili bir geleneksel yöntemdir.

Bedi Üzümünün İşlenmesi:

Pekmez Yapımı: Bedi Üzümü, yoğun olarak pekmez üretiminde kullanılır. Üzümün suyu çıkarılır ve şıra haline getirilir. Şıra kaynatılarak koyu kıvama ulaşır ve parlak kırmızı renkte, aromatik ve tatlı bir pekmez elde edilir. Üretilen pekmezler serin ve kuru ortamda 15-18 OC? de 2 yıla kadar muhafaza edilebilir.

Kuruma: Üzüm kurutma için ya asmalar tahtadan yapılış direkler arasına geçirilen pamuk ipleri üzerine asmaların asılması şeklinde doğal gün ışığında askıda bırakılarak kurutulduğu gibi büyük kazanlara %5-15 arasında meşe külü eklenmiş kaynar suya batırılıp temiz bir yüzeyde kurutulur. Kurutulmuş üzümler serin ve kuru ortamda 15-18 OC? de 2 yıla kadar muhafaza edilebilir.

Şarap Üretimi: Şarap yapımında kullanılacak üzümler saplarından ayrılmadan hafifçe preslenir. Bu, üzüm tanelerinin fazla ezilmeden suyunun çıkarılmasını sağlar. Üzümler, 500-600 litrelik yumurta şeklindeki tanklarda 14 gün süreyle 16 derecenin altındaki sıcaklıkta fermantasyona tabi tutulur. Fermantasyon tamamlandıktan sonra şarap, tortusu üzerinde 8 ay boyunca bekletilir. Bu süreçte şarap içindeki protein ve kristaller stabilize edilir. Şarap, olgunlaştıktan sonra şişelenir.

COĞRAFI İŞARETİN TÜRÜ MAHREÇ İŞARETİ İSE COĞRAFI SINIR İÇERİSİNDE GERÇEKLEŞMESİ GEREKEN ÜRETİM, İŞLEME VE DİĞER İŞLEMLER

Bedi Üzümünün coğrafi sınırdan uzun bir geçmişi vardır. Bedi köyünün tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bedi Üzümünün tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleşir.

DENETLEME

Denetimler; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası, Bilecik İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Gölpaazarı Ziraat Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda iki defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetim kriterleri:

? Coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğu

? Yetiştirilen ürünün Bedi Üzümü köyü sınırlarında olduğu

? Hasat zamanının uygunluğu

? Ürün özelliklerinin uygunluğu

? Ürünün yetiştirme yönteminin uygunluğu

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

BAŞVURU SAHİPLERİ

Başvuru Yapan	TC Kimlik/Vergi No	Adı Soyadı/Unvanı	Uyruk
Kamu Kurum ve Kuruluşları / Kamu Kurumu Niteliğindeki Meslek Kuruluşu	8440011180	BİLECİK TİCARET VE SANAYİ ODASI	TÜRKİYE
E-Posta	Telefon	Sahip Türü	
seda.yalcinkaya@bileciktso.org.tr	5462061771	Tüzel	

FATURA DÜZENLENECEK BAŞVURU SAHİBİ

Tc Kimlik/Vergi No	Ad Soyad/Unvan	BİLECİK TİCARET VE SANAYİ ODASI
8440011180		

DEKONT BİLGİLERİ

Dekont Numarası	45703350711-3172622

ÜCRET BİLGİLERİ

Hizmet	Miktar	B.Fiyat	Tutar
Coğrafi İşaret Başvuru Ücreti	1	₺320,00	₺320,00
GENEL TOPLAM			₺320,00

2024.3761471 15-10-2024



* Bu evrak Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından oluşturulmuştur.

** Bu talep, Sınai Mülkiyet Kanununun Uygulanmasına Dair Yönetmeliğin 131'inci maddesinin dördüncü fıkrası kapsamında, SEDA YALÇINKAYA tarafından yapılan e-Devlet girişine istinaden kimlik doğrulaması yapılarak alınmıştır.

*** Başvurunuzla ilgili tebligatlar 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 160'ıncı maddesi uyarınca elektronik ortamda yapılacak olup, ayrıca fiziki tebligat yapılmayacaktır. **Hak kaybı yaşamamanız için EPATS uygulamasında yer alan Elektronik Tebligat Sistemine (ETEBS) belirli aralıklarla giriş yapınız.**

**** Evrakın doğruluğunu <https://epats.turkpatent.gov.tr/run/TP/DOGRULA/goruntule?ID=23DF17CF8C1D677EE0635B01A8C0A052> adresinden veya QR kodu okutarak kontrol edebilirsiniz.