

**No: 104 – Menş e Adı**

**GELENEKSEL TÜRK VIŞ NE LİKÖRÜ**

Tescil Ettiren

**MEY ALKOLLÜ İÇKİLER SANAYİİ VE TİCARET ANONİM  
ŞİRKETİ**

Bu coğrafi iş aret, 08.06.2010 tarih ve 27605 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İş aretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname' nin 12 nci maddesi gereğince 03.05.2005 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

**Değ iş iklik İlanı:**

02.05.2019 tarih ve 52 sayılı Bülten

01.12.2020 tarih ve 90 sayılı Bülten

<b>Tescil No</b>	: 147
<b>Tescil Tarihi</b>	: 09.06.2011
<b>Başvuru No</b>	: C2005/012
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 03.05.2005
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Geleneksel Türk Vişne Likörü
<b>Ürün Adı</b>	: Geleneksel Vişne Likörü
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Mey Alkollü İçkiler Sanayii ve Ticaret Anonim Şirketi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Abide i Hürriyet Cad. No: 285 Bolkan Center B Blok Kat:1 Şişli İSTANBUL
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Türkiye Cumhuriyeti sınırları
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Etiketleme

#### ÜRÜNÜN TANIMI:

Türkiye’de yetişen vişne meyvesinden, doğrudan kendisinin işlenmesi ile hiçbir aroma ve esans kullanılmadan, tarımsal kökenli etil alkolde 3 ay maserasyonu sonunda filtre edilmesi ile elde edilen “Vişne Enfüzyonu”na, “şeker şurubu”, “tarımsal kökenli rektifiye edilmiş etil alkol” ve “demineralize su” ilave edildikten sonra, alkol derecesinin hacmen %32’ye ayarlanması, karanfil ile aromalandırılması ve bu karışımın minimum 20 gün dinlendirilip filtrelenmesi ile elde edilen; tat, renk ve koku açısından vişnenin karakteristiğini taşıyan distile alkollü içkidir.

**Ürünün kimyasal özellikleri:** Geleneksel Türk Vişne likörü asitliğini meyveden alır ve meyvenin karakteristik özelliğine göre asitlik miktarı asetik asit cinsinden hektolitresinde 2000 g civarındadır.

#### İçki yapımında kullanılan maddeler ve 100 lt.deki bileşim oranları şu şekildedir:

**Vişne Enfüzyonu:** Hiç bir esans ve aroma kullanılmadan, tamamen vişnenin kendisinden üretilen maseratın işlenerek filtrelenmesi sonucu elde edilen hammaddedir. Enfüzyon üretiminde % 100’lük alkol cinsinden 100 lt. Alkol için yaklaşık 267 kg. vişne meyvesi kullanılır ve enfüzyon alkol oranı % 31’dir. Enfüzyonun likördeki karışım oranı ise % 55’tir.

**Tarımsal Kökenli Rektifiye Edilmiş Etil Alkol:** Tarımsal kökenli saf etil alkolün rektifikasyonu ile elde edilen etil alkoldür. Rektifikasyon; alkolde bulunan aldehit, ester, metil alkol, yüksek alkoller vb. safsızlıkların distilasyon kolonlarında kaynama ısılarının farklı olması prensibine göre ayrılması işlemidir. Tarımsal Kökenli Rektifiye Edilmiş Etil Alkol’ün özellikleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Distile Alkollü İçkiler Tebliği’nde gösterilmiştir. Etil alkolün likördeki karışım oranı % 15,6’dır.

#### Tarımsal Kökenli Rektifiye Edilmiş Etil Alkolün Özellikleri :

(Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Distile Alkollü İçkiler Tebliği Tebliğ No: 2005/11)

#### GELENEKSEL TÜRK VIŞNE LİKÖRÜ

Özellikler	Değerler
Duyusal Özellikler	Hammaddesine özgü olandan başka koku ve tat bulunmaz
Alkol Miktarı (% Hacmen)	Min % 96
Toplam Asitlik (mg/100 ml asetik asit olarak)	Max. 1,5
Esterler (%100’ lük alkolde mg/100 ml etilasetat olarak)	Max.1,3
Aldehitler (%100’ lük alkolde mg/100 ml asetaldehit olarak)	Max. 0,5

Yüksek Alkoller (%100' lük alkolde mg/100 ml metil-2 propanol 1 olarak)	Max. 0,5
Metanol (%100' lük alkolde mg/100 ml)	Max. 50
Buharlaştırma kalıntısı (%100' lük alkolde mg/100 ml)	Max. 1,5
Uçucu azotlu bazlar (%100' lük alkolde mg/100 ml)	Max. 0,1
Furfural	Tespit edilmemeli

Şeker Şurubu (Ağırlıkça yaklaşık %69-70'lik): Rafine beyaz şekerin su ile karıştırılıp Şeker Şurubu Hazırlama Tankı'nda buharla kaynatıldıktan sonra soğutulması ile elde edilir. Şeker şurubunun likördeki karışım oranı %24'tür ve bu da yaklaşık 22,4 kg. şekere tekabül eder.

**Demineralize Su:** Ham suyun önce kum filtresinden sonra reçine filtresinden geçirilerek yumuşatılması ve ters osmoz sistemi uygulanması ile elde edilen sudur. Demineralize suyun likördeki karışım oranı %5,4'tür.

**Karanfil:** Likör üretiminde 100lt. likör için 0.6g. karanfil kullanılır.

**100 litre %32 alkol dereceli Vişne likörü içeriği:**

Vişne enfüzyonu (Alk. %31) 55 litre (17.05 lt MA)  
Tarımsal kökenli etil alkol (%96) 15.6 litre (14.95 lt MA)  
Şurup 24 litre  
Demineralize su 5.4 litre  
Karanfil 0.6 g  
TOPLAM 100 litre

**Ürünün fiziksel özellikleri:** Doğal yollarla üretildiği için meyvenin tat, koku ve rengini içerir. Dolayısıyla tipik vişne tat ve kokusunda, meyveye özgü koyu kırmızı renkte ve berraktır.

Geleneksel Türk Vişne Likörü yurt içinde Türk Gıda Kodeksi Distile Alkollü İçkiler Tebliği ve ilgili yasal mevzuata, yurt dışına yapılacak satışlarda uluslararası ticarete geçerli standartlara göre tanımlanmakta ve üretilmektedir. Standartlarda ve mevzuatta değişiklik oldukça güncel olan standart ve düzenlemelere göre tanımı ve üretimi uyumlaştırılacaktır.

**ÜRÜNÜN AYIRT EDİCİ ÖZELLİĞİ:** Ürünün ayırt edici özelliği, meyve aroması ve esanslar yerine tamamen meyvenin kendisinden yapılması yani tamamen doğal olmasıdır. Bu tür bir üretim sadece Türkiye'de yapılmaktadır. Diğer ülkelerde yapılan vişne likörlerinde meyve aroması ve esanslar kullanılmaktadır.

Vişne likörü yapımında kullanılacak en iyi vişne, Afyon'un Sultandağı ve Çay ilçeleri ve Kütahya civarında yetişen cinsidir. Dolayısıyla bu da likörün önemli özelliklerinden birisidir. Vişne likörü Sultandağı ve Çay bölgesinde yetişen vişne meyvesinden üretilmektedir. Bu vişnenin rengi siyaha yakın koyu kırmızı, usaresi aroma yönünden zengin ve asiditesi yüksektir. Bünyesinde bolca C vitamini bulunur. Temmuz ayının ikinci yarısından sonra olgunlaşmaya başlar.

**ÜRÜNÜN MENŞE İŞARET OLMASINA İLİŞKİN BİLGİLER:** Ürün tüm dünyada sadece Türkiye'de bu şekilde üretildiği ve Türkiye sınırları içinde de herhangi bir yerde üretilebileceği için üretim alanının sınırları Türkiye sınırlarıdır. "Geleneksel Türk Vişne Likörü" sadece Türkiye'de üretilen vişne likörüne özgü bir niteliğe sahiptir çünkü sadece Türkiye'de doğal vişne suyundan, hiç bir esans ve aroma kullanılmadan vişne likörü üretilmektedir. "Geleneksel Türk Vişne Likörü"nın hammaddesi olarak kullanılan vişne de Türkiye'de yetişen bir cinsidir. Hem hammaddesinin kalitesi hem de doğal olması nedeniyle "Geleneksel Türk Vişne Likörü" hem Türkiye'de hem de yurtdışında ayrı bir yere sahiptir ve diğer vişne likörlerinden ayrılmaktadır.

## ÜRETİM METODU

Geleneksel Türk Vişne likörünün üretimi tamamen hijyenik bir ortamda, el değmeden yapılır ve hiçbir aşamasında kimyasal işlem uygulanmaz. Üretim sürecini şu ana başlıklar altında toplayabiliriz:

- 1- Meyve işleme
- 2- Maserasyon
- 3- Filtrasyon ile enfüzyon elde edilmesi
- 4- Demineralize su ve şeker şurubu ilavesi
- 5- Dinlendirme
- 6- Filtrasyon ve şişeleme

Ana başlıklar halinde belirttiğimiz bu safhalarda işlemler şu şekilde yapılmaktadır:

Fabrikaya getirilen vişneler kalite kontrolü yapıldıktan sonra tartılarak işlenmek üzere “Meyve İşleme Ünitesi” ne alınır. Meyve işleme makinelerinde sap, çekirdek ve meyve usaresi ayrılır. Elde edilen meyve usaresinin brix ve yoğunluğu kontrol edildikten sonra meyve usaresi tartı tankında miktarı tartılır.

Elde edilen meyve usaresi maserasyon aşamasında, % 96 alkol derecesinde tarımsal kökenli etil alkol kullanılarak “Vişne Maseratı” haline getirilir. Elde edilen bu maserat, Maserasyon Tankları’na alınır ve bu tanklarda 3 ay bekletilir. Bu süreçte, tankların içindeki maserat, 15 günlük periyotlarla karıştırılır ve sıcaklığı 20-25°C’de tutulur. 3 ay sonunda maserat bez filtrelerden geçirilir (filtrasyon) ve “Vişne Enfüzyonu” elde edilir. Elde edilen enfüzyon, Enfüzyon Tankları’na alınır.

Enfüzyon, tarımsal kökenli rektifiye edilmiş etil alkol, şeker şurubu ve demineralize su likör üretimine geçilmeden önce kontrol edilir. Likör Üretim Tankı’nda, üretilecek likör miktarına ve likörün sahip olması gereken alkol derecesine göre tarımsal kökenli rektifiye edilmiş etil alkol enfüzyon ile karıştırılır. Ardından, demineralize su, şeker şurubu ve karanfil ilave edilir. Bu aşamada, Likör Üretim Tankı’ndan numune alınarak duyuusal ve analitik özellikleri kontrol edilir.

Elde edilen karışım minimum 20 gün süreyle dinlendirilir.

Dinlendirilmiş Geleneksel Türk Vişne Likörü filtrelenir ve şişelenir.

## KULLANIM BİÇİMİ

Etiketleme

Üreticilerin işbu menşe işareti başvurusuna uygun olarak üretecekleri ürünlerin etiketlerinde “Geleneksel Türk Vişne Likörü” coğrafi işaretini tek başına veya başka sözcüklerin de yer aldığı ibareler içinde kullanmaları komisyonun onayına tabi olmak üzere yine bu başvurunun esasları dahilinde mümkündür.

Üreticiler, sadece, komisyon veya onun görevlendirileceği birimden temin ettikleri veya kendilerinin üretilen komisyon veya onun görevlendireceği birimin onayladığı “Geleneksel Türk Vişne Likörü” yazan etiketleri kullanabileceklerdir. Söz konusu coğrafi işaretin medya araçlarında kullanımı da komisyonun onayından sonra mümkün olacaktır.

## DENETİM

Geleneksel Türk Vişne Likörü denetimleri, 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu ve ilgili diğer mevzuat çerçevesinde başvuru yapanın koordinasyonunda kurulacak denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim mercii Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünce belirlenecek likör konusunda çalışmalar yapan 2 öğretim görevlisi ile Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğünce belirlenecek olan alkollü içkiler konusunda çalışan 2 uzmandan oluşur. Denetim mercii denetimlerini yılda en az bir defa yapar. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde de her zaman denetim yapılabilir. Yapılacak denetim sırasında numune alınması gerekiyorsa bu işlem numune alma konusunda geçerli mevzuata ve standartlara bağlı kalınmak şartıyla denetim mercii üyelerinden en az birisinin katılımı ile yapılır. Denetimlerde gerekli görülen

laboratuvar analizleri Çukurova Üniversitesi Alkollü İçecekler Analiz zel Gıda Kontrol Laboratuvarı tarafından yapılabilir.

Denetim merciinin görevleri; coğrafi işareti kullanan üreticilerin tescil yoluyla koruma altına alınan özelliklere bağlı olarak üretim yapması hususunu ve etiketlemeyi denetlemek, 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu ve ilgili diğer mevzuattaki denetim görevlerini yerine getirip denetimlerle ilgili sonuçlan rapor halinde başvuru sahibine sunmaktır.