

**No: 486 – Menş e Adı**

**ŞAPHANE VİŞNESİ**

Tescil Ettiren  
**KÜTAHYA TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.02.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 486
<b>Tescil Tarihi</b>	: 27.02.2020
<b>Başvuru No</b>	: C2017/096
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 19.08.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Şaphane Vişnesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Vişne / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Kütahya Ticaret Borsası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Balıklı Mahallesi Cumhuriyet Caddesi Sevgi Yolu No:68 Kat:3 Merkez KÜTAHYA
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Kütahya ili merkez, Şaphane, Pazarlar ve Simav ilçeleri
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Şaphane Vişnesi ibaresini taşıyan ve örneği aşağıda verilen logo ile menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Şaphane Vişnesi ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şaphane Vişnesi, Latince tür adı *Prunus cerasus* L. olan Kütahya çeşidi vişneden elde edilir. Sert çekirdekli meyvelerde soğuklama ihtiyacının karşılandığı oranda meyve iriliği, tadı ve aromasında meydana gelen artışlara, deniz seviyesinden 900-1100 m yükseklikte yetişen Şaphane Vişnesinde de rastlanır. Meyvesi yuvarlakça kalp şeklinde olan Şaphane Vişnesinin uç tarafı küttür. Meyve kabuğu parlak, sert ve koyu kırmızıdır. Meyvesi sulu (%42-52), az lifli, aromalı ve tadı mayhoştur. Meyve suyu koyu renktedir.

Meyvede çekirdeğin ete bağlılığı yarı bağlı, meyve eti sertliği az (penetrometre ile yapılan ölçüme göre 0,44-0,48 kg), meyve eti rengi koyu kırmızıdır.

Ağaç verimi 25-30 kg olan ve meyve çatlaması bulunmayan Şaphane Vişnesinin meyve eni 18,5-23 mm, boyu 17,52 mm, yüksekliği 17-21 mm olup meyve ağırlığı 4,2-5,7 g'dır. Sap uzunluğu 5,5-7 cm, sap ağırlığı 0,1-0,2 g ve çekirdek ağırlığı ise 0,3-0,4 g'dır. pH değeri 3,1-3,2 ve malik asit cinsinden titre edilebilir asitlik % 1,20-1,55 aralığındadır. Suda çözünen kuru madde (Briks değeri) ise %16-19'dur.

Hasat zamanındaki gece (12-15°C) - gündüz (29-32°C) sıcaklık farkının yüksek olması, Şaphane Vişnesinin kabuğunun sert olmasını sağlar. Bu özellik, meyvenin uzun mesafelere nakliye edilmesinde avantaj sağlar.

Şaphane Vişnesi, ağırlıklı olarak meyve suyu endüstrisinde kullanılır. Hasat zamanında dallarından toplanan vişneler, aynı gün meyve suyu fabrikalarına sevk edilir.

#### Üretim Metodu:

Şaphane Vişnesi Bahçelerinin Oluşturulması: Su tutma özelliğinden dolayı kuru taban ve yüksek rakımlı araziler seçilir. Dikim aralığı taban arazilerde sıra arası 6 m, sıra üzeri 5 m; kıraç arazilerde bitki gelişimi (taç iz düşümü) düşük olduğu için sıra arası 3 m, sıra üzeri 4 m'dir. Güney cepheye ve düşük rakımlı arazilere kurulan bahçelerde, ürün hasat döneminde erkencilik sağlanabilir. Bu nedenle eğer düşük rakımlı arazi seçilecekse, güney cephe daha çok tercih edilir.

Gübreleme: Şaphane Vişnesi bahçelerinde, özellikle ilk kuruluş devresinde, dekara 2-3 ton yanmış çiftlik gübresi verilir ve 2 yılda bir tekrarlanır. Dikimi izleyen ilk yıllarda, yani ağaçların oluşum dönemlerinde, çok kuvvetli gübre verilmesi sakıncalıdır. Çünkü kuvvetli vegetatif gelişme gösterir ve meyve oluşumu gecikir. Ancak

verime yatmış ağaçlarda durum farklı olup, her yıl yapılacak toprak ve yaprak analizleri doğrultusunda, çiftlik gübresi dışında inorganik gübre verilmelidir.

**Budama:** Şaphane Vişnesi, taçlarının gelişimi açısından daha yayvan bir taç şekli oluşturur. Bu nedenle vişneler genellikle modifiye lider (değişik doruk dalı sistem) şeklinde taçlandırılır.

**Hasat:** Şaphane Vişnesi, meyvenin normal irilik, renk ve çeşide özgü tat ile aromasını almasıyla birlikte hasat olgunluğuna gelir. Hasat zamanı, 20 haziran – 30 temmuz arasındadır. Meyve, sapı ile birlikte elle hasat edilir. Elle hasat, meyveye ve buket dallarına zarar vermeyecek şekilde yapılır.

#### **Denetleme:**

Şaphane Vişnesinin denetimi; Kütahya Ticaret Borsası koordinatörlüğünde ve Kütahya Ticaret Borsasından 1 kişi, Kütahya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2 kişi ile Şaphane İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yılda bir defa hasat döneminde gerçekleştirilir. Şikâyet olması halinde, 15 gün içinde denetim yapılır.

Denetim tutanakları Kütahya Ticaret Borsası bünyesinde arşivlenir ve 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak Türk Patent Ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii; meyve ağırlığı, suda çözünen kuru madde miktarı, malik asit cinsinden titre edilebilir asitlik değeri, sap uzunluğu, Şaphane Vişnesi ibareli logonun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunlukları bakımından denetim yapar.

Şaphane Vişnesi için ilk kez bahçe oluşturulması söz konusu ise bu durumda; arazi seçimi, dikim aralığı ve gübreleme bakımından ayrıca denetim yapılır.

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.