

No: 1087 – Menş e Adı

ÇUBUK VİŞNESİ

Tescil Ettiren
ÇUBUK BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.05.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1087
Tescil Tarihi	: 18.04.2022
Başvuru No	: C2021/000220
Başvuru Tarihi	: 28.05.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Çubuk Vişnesi
Ürün / Ürün Grubu	: Vişne / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Çubuk Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yavuz Selim Mh. Atatürk Cd. No:3 Çubuk ANKARA
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Çubuk ilçesi
Kullanım Biçimi	: Çubuk Vişnesi ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çubuk Vişnesi ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çubuk Vişnesi; gülgiller familyasından bilimsel adı *Prunus cerasus L.* olan saf İdris ağacı anacına bölgede yetişen ve bölge şartlarına uyum sağlayan vişne veya kiraz ağacı aşılanarak yetiştirilen ağacın meyvesidir. Çubuk Vişnesi yuvarlakça, kalp şeklinde ve uç tarafı küttür. Meyve kabuğu koyu kırmızı renkte ve parlaktır. Çubuk Vişnesi suludur. Ürünün suyu koyu kırmızı renkte ve meyve suyu verimi %79-80'dir. Meyve çekirdeği ete yarı bağlı durumda, meyve eti rengi koyu kırmızı ve meyve kabuğu kalın olup meyve çatlaması yoktur.

Çubuk Vişnesi meyve boyu 19-21 mm, geniş tarafın eni 20-22 mm, dar tarafın eni 18-20 mm olup meyve ağırlığı sapsız 5,8-6,25 g, çekirdek ağırlığı ise 0,3-0,4 g'dır. Çubuk Vişnesinin, suda çözünen kuru madde değeri (Briks değeri) %17,2-20,2'dir. Su asitliği pH 2,7-3,1 ve titrasyon asitliği ise %1,91-2,91'dir.

Çubuk ilçesi dağlarla çevrili olup kış ayları soğuk geçer. Bu özellikler vişne ağaçlarının dinlenmesine ve çiçeğe geç dönmesine neden olur. Böylelikle Çubuk Vişnesi ağaçları hem baharda oluşacak dondan korunur hem de vişne hasadı geç yapılır. Hasat zamanı gece hava sıcaklığı 10-16°C, gündüz hava sıcaklığı 25-35°C'dir. Hasat zamanı gece ile gündüz arasında sıcaklık farkı olması sayesinde vişne kabuğu sertleşir ve meyve daha uzun süre sertliğini korur.

Çubuk Vişnesinin en önemli ayırt edici özellikleri; meyvenin geç olgunlaşması ve geç hasat edilmesidir. Çubuk Vişnesinin hasadı temmuz ayında başlar, ağustos ayında yoğunlaşır ve ekim ayı sonuna kadar devam eder.

Çubuk Vişnesi 33,9-38,9 TEAC mmol/L değer ile antioksidan kapasitesi yüksektir. Buna uygun olarak toplam fenolik madde içeriği 2150-2650 mg/L ve titrasyon asitliği de %1,91-2,91 olarak yüksektir.

Meyvesinden hem ekşi hem de tatlı bir tat alınabilir. Tatlı tat, kiraz tadına yakındır.

Çubuk Vişnesinin geçmişi, Osmanlı dönemine dayanır. Çubuk ilçesinde her yıl, Çubuk Vişnesi festivali düzenlenir.

Üretim Metodu:

Çubuk Vişnesi fideleri, İdris ağacı anacına vişne veya kiraz ağacı aşılanarak veya bölgenin vişne ağacından alınan çekirdek ile fide elde edilir ve daha sonra yine coğrafi sınırdaki yetişen vişne ağacı ile aşılanarak elde edilir.

Anaçların sonbaharda dikimi yapıldıktan sonra 2 yıl anaç gelişimi beklenir, daha sonra kalem veya yaprak aşılama yapılır. Aşılama yapılacak dallar, coğrafi sınırdaki yetişen ve bölge şartlarına uyum sağlayan vişne veya kiraz ağaçlarından seçilir. Aşılama yapıldıktan yaklaşık 2 yıl sonra ağaçlar ürün vermeye başlar. Ağaçların her yıl bahar aylarında budaması yapılır.

Çubuk Vişnesi bahçeleri için ideal dikim aralığı; taban arazilerde sıra arası 6 m ile sıra üzeri 5 m, kıraç arazilerde bitki gelişimi düşük olduğu için ideal dikim aralığı sıra arası 3 m ile sıra üzeri 4 m'dir. Çubuk Vişnesi bahçesine ilk kuruluş döneminde, dekara 2-3 ton yanmış çiftlik gübresi verilir. Gübre olarak inek gübresi kullanıldığında gübreleme 2 yılda bir, koyun gübresi kullanıldığında 3-5 yılda bir tekrarlanır.

Hasat zamanı temmuz ilâ ekim ayları arasındadır. Çubuk Vişnesi elle hasat edilir, soğuk hava depolarında 2-4 °C derecede 7-10 gün muhafaza edilerek piyasaya sunulur.

Çubuk Vişnesi taze olarak tüketildiği gibi, dondurularak da muhafaza edilebilir. Dondurma işlemi; vişnelerin sapları ayrıldıktan sonra yıkanıp gıda ile temasa uygun poşetlere konularak -18 °C'de dondurulması suretiyle yapılır. Dondurulan vişneler, -4 °C ila -10 °C derecede 6-9 ay muhafaza edilebilir. Tüketilmeden önce 2-4 °C'de bekleterek buzu çözdürülmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Çubuk Belediyesinin koordinatörlüğünde, Çubuk Belediyesinden 2, Çubuk Ziraat Odasından 1, Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojileri Bölümünden 1 personel olmak üzere ürün konusunda uzman 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Çubuk Vişnesi için denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

1. Çubuk Vişnesinin tadı, sululuk oranı, rengi, büyüklüğü, meyve ve çekirdek ağırlığının uygunluğu.
2. Briks ve titrasyon değerlerinin uygunluğu.
3. Arazi seçimi, meyve ağaçlarının dikim aralığı ve gübrelemesinin uygunluğu.
4. Üretim metoduna uygunluk.
5. Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
6. Çubuk Vişnesi ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.