

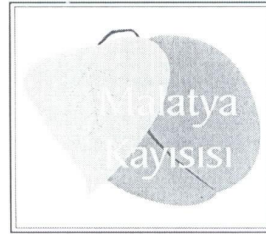


T. C.  
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

# COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No : 32  
Başvuru Tarihi : 31.07.2000  
Başvuru No : C 2000/003  
Yayın Tarihi : 28.01.2001  
Türü : Menşe  
Başvuru sahibinin kimliği : Malatya Ticaret ve Sanayi Odası  
Başvuru Sahibinin Adresi : İnönü Cad. PTT Sok. No:1 MALATYA

Coğrafi işaret



Coğrafi Sınırları : Malatya ili ve ilçeleri, Baskil (Elazığ), Gürün (Sivas), Gölbaşı (Adıyaman), Elbistan (Kahramanmaraş)  
Kullanılacağı ürün : Kayısı

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret 28.01.2001 tarih ve 24301 sayılı Resmi Gazete'de ilan edilmiş ve 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 28.01.2001 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

İb. Md.  
Dal. Bşk.  
Ens. Bşk. Yrn.

19/02  
20/2  
20/02

*[Handwritten signatures and stamps]*

*[Handwritten signature]*  
Selim Mustafa ŞENGÜN 20/02  
ENSTİTÜ BAŞKANI

TÜRK PATENT [ ] ENSTİTÜSÜ



## Kullanım Biçimi : Markalama

**Ürünün Tanımı :** *Prunus armeniaca* L. türüne ait olan Malatya kayısının başlıca çeşitleri: Hacıhaliloğlu, Hasanbey, Kabaası, Soğancı, Çataloğlu ve Çöloğlu'dur.

**Ağaç Özellikleri :** **Adı ve Sinonimleri;** Hacıhaliloğlu, Hasanbey, Kabaası, Soğancı, Çataloğlu, Çöloğlu, **Ağaç Dış Görünümü;** Hasanbey yayvan. Diğerleri dik-yayvan, **Ağaç Gelişmesi** hepsinde kuvvetli. **Verim** hepsinde orta. **Ağaç Rengi;** Hacıhaliloğlu, Hasanbey, Kabaası, Soğancı'da kahve, Çataloğlu ve Çöloğlu'nda açık kahve.

**Yetiştirme Tekniği :** Malatya Kayısı kış dinlenme döneminde 1000-1600 saat soğuklama süresine ihtiyaç duyar. Çiçeklenme ve küçük meyve döneminde (çağla) meydana gelecek  $-1C^{\circ}$  ve daha düşük sıcaklıklarda zarar görür. Soğuk ve sürekli kış, kurak ilkbahar ve güneşli-sıcak yaz mevsimine sahip iklim ister. Kayısı ağaçları bir yetiştirme dönemi içinde 4-6 kez sulanmalıdır. Sıcak, besin maddelerince zengin, tınlı-kireçli topraklarda iyi yetişir. Nemli ve taban suyu yüksek topraklarda yeterince oksijen alamayan kökler boğulur. Ağaçları, kendine verimli olup babalık çeşitlere ihtiyaç duyulmaz.

**Yaş Meyve Özellikleri:** **Meyve Şekli:** Hacıhaliloğlu, Kabaası ve Çataloğlu'nda oval, Soğancı ve Çöloğlu'nda yuvarlak, Hasanbey'de kalp şeklindedir. **Meyve Kabuk Rengi ve Meyve Et Rengi** hepsinde sarı. **Meyve Yanak Durumu;** Hacıhaliloğlu ve Soğancı'da kuvvetli. Hasanbey ve Çöloğlu'nda zayıf. Kabaası ve Çataloğlu'nda orta. **Meyvenin Simetri Durumu;** Hacıhaliloğlu, Hasanbey, Kabaası ve Çataloğlu'nda simetrik. Soğancı ve Çöloğlu'nda asimetrik. **Meyve Tadı** hepsinde çok tatlı. **Meyve Et Durumu;** Hacıhaliloğlu, Hasanbey, Kabaası, Çataloğlu'nda sert, Soğancı ve Çöloğlunda yumuşak. **Meyve Et/Çekirdek Oranı;** Hacıhaliloğlu 14/1, Hasanbey 13/1, Kabaası ve Çöloğlu 11/1, Soğancı ve Çataloğlu 12/1, **Meyve Ağırlığı (gr);** Hacıhaliloğlu, Çataloğlu ve Çöloğlunda 25-35. Hasanbey 45-60. Kabaası 30-35. Soğancı 25-30. **Çekirdek Ağırlığı (gr);** Hacıhaliloğlu 1,7-2,2. Hasanbey 2,0-2,8. Kabaası 1,9-2,4. Soğancı 1,8-2,2. Çataloğlu 1,7-2,1. Çöloğlu 1,9-2,3. **Çekirdek Şekli;** Hacıhaliloğlu, Kabaası ve Çataloğlu'nda oval. Hasanbey'de uzun-oval. Soğancı ve Çöloğlunda yuvarlak. **Çekirdeğin Ete Bağlılık Durumu;** Soğancı'da az bağlı. Diğerlerinde serbest. **Çekirdek Tadı** hepsinde tatlı. **Kuru madde (SÇKM) (%);** Hacıhaliloğlu ve Çataloğlu'nda 24-28. Hasanbey'de 18-22. Kabaası'da 24-26. Soğancı'da 23-26. Çöloğlu'nda 22-25. **PH;** Hacıhaliloğlu'nda 4,5-4,8. Hasanbey'de 4,9-5,5. Kabaası'da 3,8-4,6. Soğancı'da 4,5-4,7. Çataloğlu'nda 4,5-4,9. Çöloğlu'nda 4,7-5,5. **Toplam Asitlik (%)** Hacıhaliloğlu'nda 0,20-0,40. Hasanbey'de 0,10-0,20. Kabaası'da 0,30-0,45. Soğancı'da 0,28-0,35. Çataloğlu'nda 0,10-0,25. Çöloğlu'nda 0,10-0,30.

**Kuru Meyve Özellikleri :** Renk sarı (2000 ppm SO<sub>2</sub> Konsantrasyonunda, Hasanbey Kayısının kuru meyvesi 200 ppm'de turuncu renktedir.). Nem oranı (%) 20-25. Kuru madde 75-80 dir.

**Genel Özellikler:** Kurutma olgunluğunda hasat edilerek kükürtlenmiş ve kurutulmuş, homojen sarı renkte, kuru kayısıya özgü tat ve kokuyu taşır. Natürel kuru kayısı ise hasat edildikten sonra kükürtleme işlemine tabi tutulmadan kurutulan açık veya koyu kahve renginde olup kayısıya özgü tat ve kokuyu taşır.

**100 g Malatya Kuru Kayısının Bileşimi :** Nem (%) 15-25. Enerji (cal) 260-274. Protein (g) 4,8-5,20. Yağ (g) 0,4-0,6. Karbonhidrat (g) 63,7-73,1. Posa (g) 2,6-3,8. Kül (g) 3,1-3,8. A Vitamini (β-Karoten) (I.U) 10,200-11,500. Tiamin (B1 Vitamini) (mg) 0,009-0,015. Riboflavin (B2 Vitamini) (mg) 0,06-0,16. Niasin (mg) 2,8-3,3. C Vitamini (mg) 10-12. Kalsiyum (mg) 67-92. Demir (mg) 3,5-5,5. Sodyum (mg) 4-33. Potasyum (mg) 980-1700. Fosfor (mg) 92-115.



**Denetim Biçimi :** Malatya Kayısısı üretimlerinin teknik özelliklerine uygunluğunun kontrolleri Malatya Ticaret ve Sanayi Odası Koordinatörlüğünde Malatya Ticaret ve Sanayi Odası, Tarım İl Müdürlüğü, Ziraat Odası, Meyvecilik Araştırma Enstitüsü, İnönü Üniversitesi Kayısı Araştırma ve Uygulama Merkezi, SS. Malatya Kayısı Tarım Satış Koop. Birliğı (KAYISI BİRLİK) uzman elemanlarından birer kişi olmak üzere en az üç kişiden oluşturulacak denetim komisyonu tarafından ağaç ve meyve denetimi olmak üzere iki aşamada gerçekleştirilecektir.