



T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No	91
Başvuru Tarihi	21.10.2005
Başvuru No	C 2005/027
Yayın Tarihi	04.02.2007
Türü	Menşe Adı
Başvuru Sahibinin Kimliği	Çay Belediye Başkanlığı
Başvuru Sahibinin Adresi	Çay Belediye Başkanlığı 03700 Çay/AFYONKARAHİSAR
Coğrafi İşaret	ÇAY İLÇESİ VIŞNESİ
Coğrafi Sınırları	Çay-Deresinek Kasabası, Kadıköyü , Çayıyazı Köyü
Kullanılacağı ürün	Vişne

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret 04.02.2007 tarih ve 26424 sayılı Resmi Gazete'de ilan edilmiş ve 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 04.02.2007 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.



1129

Başvuru Tarihi : 21/10/2005
Başvuru No : C2005/027
Başvuru Sahibi : Çay Belediye Başkanlığı
Adresi : Çay Belediye Başkanlığı 03700
Çay/AFYONKARAHİSAR
Ürünün Adı : Vişne
Coğrafi İşaretin Türü : Menşe adı
Coğrafi İşaretin Adı : Çay İlçesi Vişnesi

Ürünün Tanımı : Meyve ağırlığı (ortalama) saplı 6,25 gr,Sapsız 6,13 gr meyve eni(ortalama) geniş taraf 22,47 mm, dar taraf 20,09mm, Boy (ortalama) 19,10 mm %kül 3,90,% organik madde 96,10 toplam fosfor 1366 mg. Kg, toplam potasyum %1,27 toplam kalsiyum 450 mg, kg toplam magnezyum 1058 mg kg toplam kükürt 4900 mg, kg, toplam bor 34,3 mg kg, toplam sodyum 89,7 mg kg, toplam demir 13,0 mg kg, toplam çinko 3,0 mg kg, toplam mangan 2,0 mg kg, Renk (Ortalama) L değeri 24,80a değeri 11,19 b değeri 1,72 Şıra randımanı %61,60 çözünebilir kuru madde (birix) %21,11 meyve suyu Asitliği (pH) 3,44 titre edilebilir asitlik 3,10gr malik asit /100 ml

Üretim Alanı :Çay-Deresinek Kasabası,Çay-Kadıköyü,Çay-Çayıyazı Köyü

Üretim Metodu : Uygun olan toprak seçildikten sonra uygun anaçların sonbaharda dikimini takiben 2 yıl anaç gelişimi beklenir ve yarma aşılama yapılır aşılama uygun yetiştirme tarzında olan vişnelere seçilir.Takriben 2 yıl sonra ürün alınmaya başlanır bu zamanda güneşten yararlanmayı arttırmak amacıyla budamaya başlanır ve her 2 yılda bir budama devam eder her yıl temmuz ayında ağacın ve vişnenin zarar görmemesi için yapılan özel merdivenlerle toplanır ,özel lezzet ve şekli yukarıda sayılan sebeplerden kaynaklanmaktadır.

Ürünün Ayırt Edici Özellikleri :1-Montmorency vişne çeşidi ile Çay İlçesi Vişnesi arasında yapılan karşılaştırma sonucunda;Montmorency vişne çeşidinin eni 20.80 mm iken Çay İlçesi Vişnesinin eni 22.47 mm. dir.Yine Montmorency vişnesinin boyu 18.12 mm iken, Çay İlçesi Vişnesinin boyu 19.10 mm dir.Bu da Çay İlçesi Vişnesinin büyüklük açısından ayırt edici en önemli özelliklerinden biridir. 2-İlçemizin kuzey doğusunda bulunan Eber Gölü, güney batısında bulunan Karamık Gölü ve güneyinde yer alan Sultandağlarının oluşturduğu mikroklima iklimi Çay İlçesi Vişnesinin istegine uygun ortamı oluşturmaktadır.Bu sebeple Çay İlçesi Vişnesinden kendine has olan renge, tada ,aromaya sahip iyi kaliteli meyve alınmaktadır 3-Çay İlçesi Vişnesi yöremizin uygun toprak ve iklim yapısı sayesinde kendine has bir aroma ve tada sahiptir, meyve eti gevrek ve sert (toplam Ca 450,toplam Mg 1058 mg kg⁻¹) ,meyve suludur.Tadındaki mayhoşumsuluk ise insanların bıkmadan rahatça bu meyveyi istedikleri miktarda tüketmelerine sebep olmaktadır.4-İlçemizin 400mm nin üstündeki yıllık yağış ortalamasıyla Çay İlçesi Vişnesi sulama gerekmeden de yetiştirildiği gibi ihtiyacı olan suyu da fazlasıyla almaktadır.Bu yüzden meyve sürgün gözü oluşumu fazladır,vejetatif gelişme hızlı, verim artışı yüksektir 5-Çay İlçesi Vişnesinin yetiştirildiği bölge kumlu, killi,tınlı toprak yapısıyla verimin üst seviyelere çıktığı bir alandır.Bu verimli yapı iklim faktörüyle de birleştiğinde kuvvetli ve dengeli ekosistem oluşturmaktadır. 6-Aynı dönemde Türkiye nin hemen hemen hiçbir yerinde vişne kalmadığı halde bölgemizde Çay İlçesi Vişnesinin yeni olgunlaşma dönemine giriyor olması ayırt edici en önemli özelliğidir 7-Yapısındaki organik madde miktarının yüksek olmasından dolayı (%96.10)kurutulduğunda hacim olarak az kg olarak ağır gelir 8-Yapısında bulunan mineral maddelerin yoğunluğu ve şıra randımanının yaklaşık %62 gibi yüksek bir değerde olması,pH'nın düşük olması (bu değer Montmorency de 3.70 Kütahya da 3.55 iken Çay İlçesi Vişnesinde 3.44) nedeniyle Çay İlçesi Vişnesi hem meyve olarak hem de meyve suyu olarak piyasaya sunulmaktadır.Bu haliyle hem iç sanayimize destek hem de Çay İlçesi Vişnesi olarak Türkiye pazarlarında aranır bir konumdur.9-Kullandığımız anaç köklerden,toprak yapımızdan dolayı Çay İlçesi Vişnesi reçeline ve meyve suyuna şeker katılmadan da kullanılabilir.10-Çiçeklenme döneminin geç bahara gelmesinden dolayı şiddetli soğuklardan diğer bölgelerde yetiştirilen vişnelere gibi etkilenmemektedir.11-Meyve etinin sertliğinden dolayı meyve hiç çatlama yapmaz yola çok dayanıklıdır.12-İklim özelliğinden dolayı Çay merkezde vişne üretimi fazlasıyla yapıldığı gibi Karamık, Orhaniye, Akkonak, Karamıkkaracaören, Pazarağaç, Deresenek, Eber, Maltepe,İnli,Kılıçyaka,Çayıyazı gibi kasaba ve köylerimizde de vişne temel ürün olarak yetiştirilmektedir. Temmuz ayı ortalarında renk,tat,aroma ve şekil tam olarak kendini göstermekte ve o dönemde adına daha önceki senelerde şenlik düzenlenirken son 24 senedir festival düzenlenmektedir

Ürünün Menşe Ad Olmasına İlişkin Bilgi ve Belgeler: İlçemizin coğrafik yapısından kaynaklanan mikroklima etkisi, toprak yapımızın yetiştirmeye uygunluğu, iklimin karasal iklim yapısında olması, Türkiye genelinden farklı anaç kök kullanılır olması ve bunlara bağlı olarak yetiştirme tarzı, menşe ad olmasına ilişkin bilgi ve belgeler olarak sıralanmaktadır.

Denetim: Çay Belediye Başkanlığı koordinatörlüğünde Çay Ziraat Odasından teknik bir eleman, Çay Ticaret ve Sanayi Odası temsilcisi, Çay Belediye Başkanlığından 2 teknik eleman olmak üzere komisyon başkanı hariç en az 3 kişiden oluşacak komisyon tarafından amaç ve usulüne uygunluk denetimi yapılır. Denetim sırasında prosedüre uymadığı ortaya çıkan kişi ve kurumlar hakkında gerekli yasal işlemin yapılması için ilgili mercilere başvurmak üzere denetim raporu komisyon tarafından tanzim edilir. Rapor sonucuna göre ilgili yerlere gerekli müracaatları yapmakla Çay Belediye Başkanlığı yükümlüdür. Denetimlerde gerekli görülen laboratuvar analizleri Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesine yaptırılabilir. Bu sırada ortaya çıkabilecek analiz masraflarını ilgililer (coğrafi işareti kullananlar) ödeyecektir.

Denetim Sıklığı: Yukarıda bahsedilen komisyon yılda en az 3 kez denetim yapar, bu denetimlerin en az 2 si Çay İlçesi Vişnesinin hasat ve ihracatının yapıldığı Temmuz ve Ağustos aylarında gerçekleştirilir. Yapılacak herhangi bir şikayet veya istek halinde ayrıca bir denetim daha yapılabilir. Coğrafi işaretin üreticiler, üretici kuruluşlar, pazarlamacı ve ihracatçı firmalar tarafından kullanılması için Çay Belediye Başkanlığına müracaat edilir. Coğrafi işaretin amacına uygun ve iyi niyetli olarak kullanılacağına dair ikili protokol yapılarak coğrafi işaretin şekli ilgili ürün ambalajı üzerinde kullanılabilir. Ancak denetim masrafları dışında bir ücret kullanıcıdan talep edilemez. Ayrıca Belediyemiz tarafından hazırlanan raporlar her yıl Türk Patent Enstitüsüne gönderilecektir.

Kullanım Biçimi: Çay İlçesi vişnesinin piyasada vişne olarak veya Çay İlçesi Vişnesinden elde edilecek ürünlerde belirleyici olması amacıyla Markalama şeklinde kullanılacaktır. Ürünün üzerine veya yapılan çeşitli ebatlarda ambalajların üzerine markanın boyutları aynı kalmamak şartıyla Çay İlçesi Vişnesi ibaresinin eklenmesi şeklinde olacaktır.