T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFİ İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No	92
Başvuru Tarihi	28.06.2005
Başvuru No	C 2005/021
Yayın Tarihi	20.01.2007
Türü	Menşe Adı
Başvuru Sahibinin Kimliği	Mut Ziraat Odası
Başvuru Sahibinin Adresi	Meydan Mah. Dere Üstü 33600 Mut/MERSİN
Coğrafi İşaret	**Mut Kayısısı (Yaş sofralık)**
Coğrafi Sınırları	Mut İlçe merkezi ve Köyleri
Kullanılacağı ürün	Kayısı

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret 20.01.2007 tarih ve 26409 sayılı Resmi Gazete'de ilan edilmiş ve 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 28.06.2005 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Doç. Dr. Yüksel BİRİNCİ
Enstitü Başkan V.

TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

Başvuru Tarihi: 28/06/2005
Başvuru No: C 2005/021
Başvuru Sahibi: Mut Ziraat Odası
Adresi: Meydan Mah. Dere Üstü 33600 Mut/Mersin
Ürünün Adı: Kayısı
Coğrafi İşaretin Türü: Menşe adı
Coğrafi İşaretin Adı: Mut Kayısısı (Yaş Sofralık)

Ürünün Tanımı: Kayısı ağacı toprak altı (kök) ve toprak üstü (taç) organlarından meydana gelir. Kayısı ağaçlarında taç yüksekliği kullanılan anaca ve çeşidin özelliğine göre 3-8 metre arasında değişir. Genellikle yayvan bir taç oluşumu vardır. Kayısı yaprakları uzun, oval şekilde kenarları kaba fistolu ve koyu yeşil renklidir. En karekteristik özelliği yaprak sapında 2-5 adet siğil bulunmasıdır. Kayısı çiçeğinde 5 taç 5 çanak yaprak 1 dişi organ ve 20 erkek organ bulunur. Taç yapraklar pembemsi beyaz renkte oluşur. Kayısı dikimi 1 yaşındaki aşılı fidanlarla yapılır. Fidan gençlik kısırlığı süresince öncelikle vegatatif organlarını (sürgün, yaprak, gövde) büyütür ve geliştirir. Daha sonra generatif gelişme dönemine girerek çiçek tomurcuğu oluşturmaya başlar. Çiçek tomurcuğu oluşumu çiçeklerin açılmasından 1 yıl öncesinde meydana gelir. Dolayısıyla oluşacak kayısı meyvelerinin temeli 1 yıl öncesinde meydana gelen çiçek tomurcukları ile oluşturulur. Çiçek tomurcukları ertesi yıl ilkbaharda (Şubat-Mart aylarında) çiçek açar, tozlanma ve döllenme olayları meydana gelir, bunu takiben 60-90 gün sonra kayısı meyveleri olgunlaşır. Sonbaharda (Kasım-Aralık) kayısı ağaçları yaprağını dökmeye başlar. Daha sonra dinlenme dönemi başlar. İlkbaharda havaların ısınmasıyla beraber toplam sıcaklık gereksinimini tamamlayan kayısı yaprak ve çiçek gözleri açmaya başlar.

Bilişim Öğeleri :

Analizler	Birim	Minumum	Maximum	Ortalama
Kırılma İndisi	20/20 C	1,338	1,410	1,350
Brix	%20 C	12,0	12,30	12,15
Asitlik	Sitrik asit	1,50	1,80	1,65
İnvert Şeker	%	2,60	4,30	3,45
Sakkaroz	%	8,85	9,45	9,15
Toplam Şeker	%	11,5	13,70	12,6
pH		3,20	3,80	3,5
Kül	%	0,50	0,75	0,625
Zn	ppm	2,20	2,60	2,40
Ca	ppm	169	199	184
Fe	ppm	2,100	2,280	2,190

Çeşitlere Göre Pomolojik Özellikler :

Çeşit	M.ağ (g)	Çek.Ağ. (g)	Et/çek	Asitlik (%)	Sçkm (%)	Sertlik	Çek.tadı	Yarmalık Durumu
Tyrinthe	41.8	2.83	13.79	1.64	11.6	Sert	Acı	Yarı yarma
Bebeco	41.3	2.65	14.8	1.45	13.3	Çok sert	Acı	Yarma
J.Foulon	31.18	2.94	9.6	1.59	10.8	Sert	Acı	Yarma

Priana	38.12	2.98	11.79	1.7	13.8	Orta sert	Acı	Yarma
Canino	33.81	2.6	12	1.26	14.8	Sert	Acı	Yarma
Karacabey	58.16	4.72	11.32	2.21	14	Sert	Acı	Yarma
Septik	35.26	2.84	11.41	1.45	14.4	Orta sert	Tatlı	Yapışık
Şekerpare	39.14	2.92	12.40	1.39	20	Orta sert	Tatlı	Yarma
Tokaloğlu	52.91	3.86	12.70	1.52	16.2	Orta sert	Tatlı	Yarı yarma

Üretim Alanı: İlçe Merkezi ve Köyleri

Üretim Metodu: Mut kayısısı'nda dikim 1 yaşındaki fidanlarla Aralık-Mart ayları arasında yapılır. Dikim yapılacak arazi 1-2 defa derin olarak sürüldükten sonra tesviye yapılır. Daha sonra dikim noktalarının işaretlenmesi suretiyle fidanların yerleştirileceği noktalar saptanır. Daha sonra dikim çukurları 50 cm derinlik ve 50 cm çapında olacak şekilde açılır. Çukurların açılması sırasında alt kısımdan çıkan toprak bir kenara, yüzeyden çıkan toprak bir tarafa koyulur. Fidanın dikimi sırasında alttan çıkan toprak üst tarafa, üst kısımdan çıkan verimli toprak ise alt kısma koyulur. Dikim sırasında fidanların aşı noktasının toprağın üzerinde kalmasına özen gösterilmeli, aşı sürgünün çıkış yönünün hakim rüzgarların estiği yöne bakmasına dikkat edilmelidir.

Ürünün Ayırt Edici Özellikleri: Mut kayısısı'nın diğer bölgelerde üretilen kayısılardan ayırıcı özellikleri şunlardır:
Sofralık kayısılarda kaliteyi oluşturan en önemli faktörlerin başında gelen meyve iriliği, Mut Kayısısı'nda ortalama 45-50 g dolayındadır. Meyve eti sertliği son derece yüksek olup yola dayanıklılık özelliği oldukça yüksektir. Meyve eti çekirdekten kolayca ayrılmaktadır.Ekolojinin uygunluğu nedeniyle, yörede üretilen çeşitlerin kuru madde içerikleri daha üstün olmaktadır. Kuru Madde oranı % 12 – 20 arasında değişmektedir. Koku ve aroması kendine özgü olup son derece güzeldir. Sofralık kayısılarda kaliteyi artıran en önemli özelliklerinden olan kırmızı yanak yapma durumu Mut kayısılarında oldukça fazladır. Meyve büyümesi sırasında hava oransal neminin düşük olması; meyvelerde albeniyi artıran yanak miktarını artırmaktadır. Nitekim, kırmızı yanak miktarı sofralık kayısılarda hiçbir yörede Mut yöresinde olduğu kadar meydana gelmemektedir. Mut kayısıları sert olduğundan ihracata en elverişli sofralık kayısıları oluşturmaktadır.
Yaş sofralık Mut kayısısı pazarlanmasına 10 Mayıs'ta başlanmakta ve 25 Haziran'a kadar sürmektedir. Mut kayısısından kurutma yapılmaz. Her yıl Haziran ayının ilk haftasında Mut Kayısı Festivali kutlanmaktadır.

Ürünün Menşe Adı Olmasına İlişkin Bilgiler: Sofralık kayısıların Türkiye'deki en önemli üretim merkezi Mersin'in Mut İlçesidir. Toros dağlarının güney yamaçlarında lokalize olmuş, Mikroklima iklime sahip olan Mut yöresinin rakımı 300-350 m arasında değişmektedir. Yörede hava oransal neminin çok düşük olması, birçok bakteriyel ve mantarsal hastalıkların hemen hemen hiç görülmemesini ve meyvelerde albeniyi artıran yanak miktarının artmasını sağlamaktadır. Ekolojinin uygunluğu nedeniyle yörede üretilen çeşitlerin kuru madde içerikleri daha üstün olmaktadır. Yörede gündüz-gece arası sıcaklık farkının yüksek olması meyvede renk oluşumunu artırmaktadır. Dolayısıyla yörede üretilen meyvelerin tad, aroma ve irilikleri diğer yörelerden çok daha üstün olmaktadır.

Denetleme: Mut kayısısının teknik özelliklerine uygunluğunun kontrolleri Mut Kaymakamlığı Başkanlığı koordinatörlüğünde; Mut İlçe Tarım Müdürlüğü, Mut Belediyesi, Mut Ticaret ve Sanayi Odası, Mut Ziraat Odası, konunun uzmanı mühendis ve yine konunun uzmanı yerli üreticilerden oluşacak en az üç kişilik komisyonlar tarafından yılda 2 kez ve gerek duyulduğunda ve şikayet halinde her zaman yapılacaktır.

Kullanım Biçimi: Menşe adı ilçe merkezi ve köylerinde üretilen yaş sofralık kayısıların pazarlanması amacı ile tüketiciye iletilmek üzere üzerinde ince gri bir halka içinde biraz daha geniş mavi bir halka tekrar ince gri bir halka içinde açık mavi zemin üzerine Mut kalesi resmi ve MUT yazısı,kayısı dalı, karacaoğlan, kale burcunda sağ ve sol tarafında birer tane yöresel Folklör oyuncusundan oluşan kompozisyon şeklindedir. Bu şekil karton kutular üzerinde basılı olacaktır. Kutular 5 ve 10 kg olarak üretilmektedir. Ayrıca 1 kg lık plastik şeffaf kaselere de ambalajlanmaktadır.