

No: 385 – Menş e Adı

İ ĞDIR KAYISISI

Tescil Ettiren

İ ĞDIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 01.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.09.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 385
Tescil Tarihi	: 17.09.2018
Başvuru No	: C2017/170
Başvuru Tarihi	: 01.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Iğdır Kayısısı
Ürün / Ürün Grubu	: Kayısı / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Iğdır Ticaret Ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: 14 Kasım Mah. Nihat Polat Cad. No:4 Merkez / IĞDIR
Coğrafi Sınır	: Iğdır ili ve ilçeleri ile Kars ilinin Kağızman ilçesidir.
Kullanım Biçimi	: Iğdır Kayısısı coğrafi işaretinin adı marka ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilir. Ürünün varsa ambalajı veya taşındığı kasalar üzerinde yer alması gereken diğer bilgilere ilaveten aşağıdaki logo yer alacaktır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yayvan taçlı fakat çok kuvvetli büyüyen ağaçlar meydana getiren Iğdır Kayısısının en belirgin ayırt edici özelliği sofralık olarak iri meyvelere sahip olması ve yeme kalitesinin yüksek olmasıdır. Iğdır kayısı üretim alanlarında hakim çeşit Şalaktır. Teberze ve Ordubat gibi diğer yerel çeşitler meyve tutumunun artması için tozlayıcı çeşit olarak kullanılmaktadır.

Iğdır Kayısısının Fenolojik Safhaları:

Tomurcuk patlaması	4-18 Mart
Pembe uç dönemi	10-27 Mart
Pembe balon dönemi	14 Mart-1 Nisan
İlk çiçeklenme	23 Mart-6 Nisan
Tam çiçeklenme	27 Mart-13 Nisan
Çiçeklenme sonu	1-15 Nisan
Hasat zamanı	5-27 Temmuz

Aras vadisinde tüm yetiştirme yerleri için tam çiçeklenmeden hasada kadar geçen süre 97 ile 123 gün arasında değişir.

Meyvenin Fiziksel Özellikleri: Meyve şekli eliptiktir. Meyve kabuğu ve et rengi sarıdır. Meyve yanak durumu kuvvetli ve simetriktir. Meyve tatlı, sulu ve meyve eti orta sertliktedir. Çekirdeğin ete bağlanma durumu serbesttir. Çekirdek eliptik ve tatlıdır. Iğdır Kayısısının en önemli ayırt edici özelliklerinden birisi meyve iriliğidir.

Ortalama meyve ağırlığı	53.42-78.32 g
Meyve eni	41.06-48.83 mm
Meyve boyu	49.81-56.81 mm
Meyve yüksekliği	40.53-47.27 mm
Çekirdek ağırlığı	2.42-2.69 g
Çekirdeğin iç ağırlığı	0.77-0.85 g

Meyvenin Bazı Fitokimyasal Özellikleri:

Suda Çözünen Kuru Madde Miktarı	% 13.72-16.48
Meyve suyu pH'ı	4.5-4.96
Titre edilebilir toplam asitlik (malik asit)	% 0.29-0.32
C Vitamini	7.70-11.17 mg/100 g
Toplam Şeker	7.54-14.22 g/100 g

Üretim Metodu:

Iğdır Kayısının soğuklama isteği kesin olarak bilinmemektedir. Bununla birlikte Iğdır ili uzun yıllar soğuklama süresi (klasik yöntem) 7,2 °C'nin altında geçen süre 1600 saattir. Yıllar bazında ise 1000 saatin altına düşmemektedir. Bu nedenle yörede Iğdır Kayısı tomurcuk oluşturabilmesi için yeterli miktarda soğuklama ihtiyacını karşıladığı düşünülmektedir. Çiçeklenme ve küçük meyve döneminde meydana gelen 0 °C'nin altındaki sıcaklık seyri ürüne zarar verir. Kışları soğuk, yazları güneşli ve sıcak iklimi sever. Sıcak ve besin maddelerince zengin topraklarda iyi gelişir.

Fidan Üretimi: Iğdır Kayısı fidan üretimi zerdali tohumlarından üretilen anaçlar üzerine yörede profesyonel aşıcılar tarafından durgun "T" göz aşısı yapılarak üretilmektedir. Aşılar genellikle temmuz ayının sonunda ve ağustos ayı boyunca yapılmaktadır. Fidanlar 1 veya 2 yaşlı olarak piyasaya sürülmektedir.

Bahçe Tesisi: Iğdır Kayısı ile bahçe tesisi 1 veya 2 yaşlı zerdali anaçları üzerine aşılı fidanlar ile kurulmaktadır. Iğdır Kayısının büyük ve yayvan taç oluşturduğu da dikkate alınırsa, bahçe tesisi yörede sıra üzeri ve sıra arası 8 x 8 veya 10 x 10 m mesafelerde kare dikim şeklinde yapılmakta ve genel olarak kurulan bahçelere. Teberze ve Ordubat yerel çeşitleri tozlayıcı olarak dikilmektedir. Dikimler genelde ilkbahar dikimi şeklinde gerçekleştirilir.

Sulama: Sulama genellikle yüzey sulama şeklinde hasat zamanına kadar 4-5 kez yapılır. Damla sulama sisteminin kullanımı birkaç işletmede yeni görülmektedir.

Gübreleme: Aras Vadisinde Iğdır Kayısı için gübreleme yapılırken çiftlik gübresi ile ticari gübreler kullanılmaktadır. Çiftlik gübresi toprağın organik maddesini artırmak ve fiziksel yapısını korumak için kullanılmaktadır. Azot kaynağı olarak amonyum sülfat, amonyum nitrat, azot ve fosfor kaynağı olarak diamonyum fosfat, fosfor kaynağı olarak da triple süper fosfat kullanılmaktadır.

Budama: Iğdır Kayısında budama dikim budaması, şekil budaması ve ürün budaması şeklinde uygulanmaktadır. Budamalar genellikle hasattan sonra sonbaharda veya erken ilkbaharda gerçekleştirilmektedir. Yörede kış döneminde geçen sert soğuklar ve don olayları nedeni ile kış ortasında budama yapılmamaktadır.

Hastalık ve Zararlılar ile Mücadele: Iğdır Kayısında hastalık ve zararlılar ile mücadelede erken ilkbaharda göztaşı uygulaması yapılmaktadır. Çil hastalığı ve kabuklu bit zararlısına karşı resmi ruhsatlı lisanslı ilaçlar kullanılmaktadır. Iğdır Kayısında herhangi bir amaç için hormon kullanımı söz konusu değildir.

Hasat Zamanı: Iğdır Kayısı sofralık olarak değerlendirildiği için tam olgun dönemde hasat edilmemektedir. Ağaçlarda homojen bir olgunlaşma olmadığı durumda kademeli olarak hasat gerçekleştirilmektedir. Hasat daha çok meyveye ben düşme döneminde meyvenin renginin ¾ nün yeşilden saman sarısına döndüğü dönemde yapılmaktadır. Hasat genellikle Haziran ayı sonu ile Temmuz ayının ortalarına kadar devam etmektedir.

Ambalajlama: Iğdır Kayısı genellikle plastik kasalarda 2 veya 3 sıra olacak şekilde ağırlığı 8-10 kilogram civarında ambalajlanmaktadır. Aynı zamanda mukavva kutularda ambalajlama tercih edilmektedir.

Depolama: Iğdır Kayısı diğer sofralık kayısılar gibi depolamaya çok fazla elverişli bir ürün değildir. Bunun ile beraber +2 °C'de %90 bağıl nemde 2-3 hafta süre ile depolanabilmektedir.

Denetleme:

Denetimler Iğdır Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Iğdır Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü ve Iğdır Tarım İl Müdürlüğünde görevli uzmanlardan oluşacak en az 4 kişilik denetim merci tarafından üretim ve hasat aşamalarında yılda iki kez şikâyet halinde, şüphe üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman yapılır. Iğdır Ticaret ve Sanayi Odası coğrafi işareti haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur. Denetime ilişkin raporlar Iğdır Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.

Denetim kriterleri:

1. Ürünün, Üretim aşamaları denetlenecektir.
2. Ürünün hasat dönemi denetlenecektir.
3. Ürünün fiziksel ve kimyasal özellikleri incelenir.
4. Coğrafi işaretin kullanımı denetlenecektir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim mercii hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.