

No: 528 – Menş e Adı

KAVAKLIDERE CEVİZİ

Tescil Ettiren

MUĞLA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.09.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.08.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 528
Tescil Tarihi	: 28.08.2020
Başvuru No	: C2016/090
Başvuru Tarihi	: 19.09.2016
Coğrafi İşaretin Adı	: Kavaklıdere Cevizi
Ürünün Adı	: Ceviz
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Muğla Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Muslihittin Mah. Şehit Yarbay Alim Yılmaz Cad. No:3 MUĞLA
Coğrafi Sınırı	: Muğla ili Kavaklıdere ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kavaklıdere Cevizi ibaresi, menşe adı amblemi ile birlikte ürünün ambalajı üzerinde yer alır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kavaklıdere Cevizi beyaz-sarı, beyaz-açık kahverengi veya beyaz-kahverengi renkte üzerinde beyaz lekeler olan kabuğu ve genel görünüm itibarıyla cevizlere göre belirgin şekilde iri bir cevizdir.

Kavaklıdere Cevizinin ortalama ağırlığı 12,10 g'dır. Bu ağırlığın 5,20 g'ı yenilebilir kısım (%43), 6,90 g'ı ise kabuktur (%57). Kabuğun ortalama kalınlığı 2,47 mm'dir. Kavaklıdere Cevizinin ortalama yüksekliği 48,3 mm genişliği 46,1 mm ve derinliği 45,1 mm'dir. Kavaklıdere Cevizinin sap kısmı, konulduğu yüzeyde devrilmeden kalmasını sağlayacak kadar düz iken üst tarafı sivridir. Kavaklıdere Cevizi sap kısmının düz olması nedeniyle ve yarı kabuklarının sol ve sağ kenarlarındaki çıkıntılar nedeniyle diğer cevizlerden farklıdır.

Yükselik	48,3 ± 1,41 mm
Genişlik	46,1 ± 1,18 mm
Derinlik	45,1 ± 1,38 mm
Çevre Genişliği	101 ± 3,83 mm

Tablo 1: Kavaklıdere Cevizi Fiziksel özellikleri

Kavaklıdere Cevizinin yenilebilir iç kısmının ortalama %55,57'si renksiz, kokusuz sudan hafif bir yağdır. Bu yağın da %11,2'si doymuş yağ asidi, %88,5'i doymamış yağ asidi ve %0,3'ü ise diğer bileşenler olan yağ asidi esterleri veya aldehitleridir.

Kavaklıdere Cevizinin yenilebilir iç kısmının %17,16'sı proteindir. Bu proteinlerin yaklaşık dörtte biri (%4,79) suda çözünen protein diğer kısmı (%12,37) ise suda çözünmeyen proteinlerden oluşur.

Kavaklıdere Cevizinin yenilebilir iç kısmının %1,57'si karbohidrattır. Bununda büyük bölümü (%91'i) sofr şekerleri olarak bilinen sukrozdur. Ceviz içi sukrozun dışında ramnoz, ksiloz, fruktoz ve glukoz şekerlerini de içerir.

Kavaklıdere Cevizinin iç kısmının %2,48'i küldür. Yani, element ve element tuzlarından oluşan inorganik bileşendir. Kavaklıdere Cevizi içinde sodyum, magnezyum, fosfor, potasyum, kalsiyum, mangan, demir, bakır çinko elementleri bulunur.

Kavaklıdere Cevizinin 100 gramının enerji eşdeğeri 2406,04 kJ'dür. Bu enerjinin kalori olarak karşılığı ise 575,05 kcal'dir.

Enerji değeri (kj ve kcal)	2406,04 kJ/ 575,05 kcal
Yağ (g)	55,57
Karbonhidrat (g)	1,57
- Şekerler (g)	1,57
Protein (g)	17,16

Tablo 2: Kavaklıdere Ceviz İçinin Enerji ve Besin Öğeleri Tablosu (100 g için)

Üretim Metodu:

Kavaklıdere Cevizi serin ve nemli iklim özelliklerinde; toprak yapısı kumlu tınlı ve pH değeri 6,0-7,5 arasında olan toprakta yetişir.

Kavaklıdere Cevizi fidanları kalem aşı yöntemiyle ağaçları ise yarma aşı yöntemiyle temmuz veya ağustos aylarında aşılanır. Bu ağaçların düzgün bir şekilde ürün verebilmesi için her yıl, toprak işleme, sulama, gübreleme, budama, hastalık ve zararlılar ile mücadele işlemlerinin tekniğine uygun bir şekilde yapılması gerekir.

Kavaklıdere Ceviz ağaçları ağaca su yürümeden önceki dönemde şubat-mart aylarında budanır. Budama işleminde ortadaki dal bırakılır etrafı ise ihtiyaca göre düzenlenir.

Ceviz ağaçlarında erkek ve dişi çiçekler aynı ağacın üzerinde farklı yerlerde bulunur. Bütün ceviz çeşitleri hem kendini hem de karşılıklı olarak birbirini döller. Ancak çoğu çeşitte erkek çiçeklerin çiçektozu yayma dönemi ile dişi çiçeklerin çiçek tozlarını kabul etme dönemi farklıdır.

Erkek çiçeklerin önce olgunlaşması durumu protandry, dişi çiçeklerin önce olgunlaşması durumu protogini olarak adlandırılır. Çiçeklerin bu farklı zamanda olgunlaşmaları nedeniyle erkek çiçekler dişi çiçekleri döleyemez, dolayısı ile meyve oluşmaz. Döllenmenin tam olarak sağlanabilmesi için aynı bahçede protandry ve protogini çeşitlerin birlikte dikilmesi gerekir. Kavaklıdere Cevizi de bu genel çiçek ve tozlaşma özelliklerine uymaz. Bir ağaç kendi kendine yeterli olmaktadır. Yani ağacın erkek ve dişi çiçeklerinin açılma ve tozlaşma dönemleri birbiri ile uyumludur. Bu nedenle bahçeye protandry çeşit dikilmesine gerek yoktur.

Bahçenin taban suyu seviyesi 2,5-3,0 metre veya daha derinde olmalıdır. Su yüzeye daha yakın olursa kökler çürür ve ağaç kurur. Bahçe tesisinde aşılı fidan kullanılmalıdır.

Fidanlar 1 x 1 x 1 metre boyutlarında açılan çukurlara dikilir. Çukurun dibine, toprağın analiz sonuçlarına uygun olarak süper fosfat ve potasyum sülfat gübrelere konulur. Daha sonra çukurdan çıkan toprağa yanmış hayvan gübresi karıştırılır, fidanlar aşı noktası dışarıda kalacak şekilde dikilir. Kavaklıdere Cevizi fidanı, fide döneminde haftada bir sulanırken yaşlı ağaçlar sulama istemez.

Aşılanan fidanlar 7-8 yaşından itibaren ürün vermeye başlar. Kavaklıdere Ceviz ağacının tacı çok geniş olduğundan bahçe kurulurken ağaçlar arasındaki mesafe en az 10 x 10 m olmalıdır.

Yan dal oluşumunu teşvik etmek ve taç büyüklüğünü kontrol altında tutmak amacıyla her yıl düzenli budama yapılır. Gerekli görüldüğü zamanlarda ilaçlı mücadele yapılır. Erken hasat, iç büzüşmesine, geç hasat ise iç kararmasına neden olduğundan hasat tarihi doğru belirlenmelidir. Hasat sırasında dalların zarar görmemesine özen gösterilmelidir.

Kavaklıdere Ceviz ağaçlarında iç kurduna karşı ilaçlama yapılır. Meyvenin olgunlaşma döneminden itibaren 2-3 hafta ara ile hasada kadar 4-5 kez ilaçlama yapılır. Antraknoz hastalığı, Kavaklıdere Cevizinde çok etkili değildir.

Kavaklıdere Cevizinin hasadı ekim ayında yapılır. Ağaç başına yaklaşık 30-40 kg ürün alınır.

Denetleme:

Denetimler; Muğla Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Muğla Ticaret ve Sanayi Odası, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Muğla Şubesi ile Muğla İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılacaktır.

Denetim mercii, Kavaklıdere Cevizi tescil belgesinde belirtilen özellikleri ve üretim metodunu kontrol eder. Denetleme, üretim alanından başlayarak, ağaç ekimlerinin, fiziksel ve kimyasal özelliklerinin kontrolü şeklinde yapılacaktır.

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.