

No: 803 – Menş e Adı

AYDIN ÇAM FISTIĞI

Tescil Ettiren
AYDIN TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.06.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.07.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|--------------------------------|--|
| Tescil No | : 803 |
| Tescil Tarihi | : 16.07.2021 |
| Başvuru No | : C2019/071 |
| Başvuru Tarihi | : 19.06.2019 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Aydın Çam Fıstığı |
| Ürün / Ürün Grubu | : Çam fıstığı / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Menşe adı |
| Tescil Ettiren | : Aydın Ticaret Borsası |
| Tescil Ettirenin Adresi | : Ata Mahallesi, Denizli Bulvarı, No:18 Efeler AYDIN |
| Coğrafi Sınırı | : Aydın ili |
| Kullanım Biçimi | : Aydın Çam Fıstığı ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Aydın Çam Fıstığı ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Aydın Çam Fıstığı; Aydın ilinde yetişen *Pinus pinea Lin.* ağacı kozalaklarının, hasat edildikten sonra kabuğundan ayrılan ve zarından temizlenen, bir ucu sivri elipsoidi andıran ve embriyosu da bulunan endosperm kısmından elde edilen meyvedir. Rengi açık-koyu krem, ucu çok sivri, sivri ucu kirliliğe yakın ve az dolgun gövdelidir. Kabuksuz olarak piyasaya sunulur. Yöresel olarak günar, kuner, küna, künar, küner, püste isimleriyle de adlandırılır.

Aydın Çam Fıstığı ağaçları, bölgede doğal yayılma alanı gösterir. Aydın ili genelinde fıstık çamı yetiştiriciliği yapılan alanlarda 500 yaşlarında canlı çam fıstık ağacı bulunur.

Aydın Çam Fıstığının ağaçları, Büyük Menderes Nehrinden sulanan platolarda, ılıman iklimde, denizden 70 km içeride ve 860 m rakıma kadar olan alanda yetişir. Aydın Çam Fıstığı ağacında kozalak miktarı 50-60 adettir. Hektardaki ortalama verim ortalama 120 kg'dır. Aydın ilindeki çam ağaçları kısa süreli donlara, -18 °C'ye kadar dayanır. Aydın ilinde fıstık çamı üretiminde kritik zaman olan çiçeklenme döneminde istenen sıcaklık ve nispi nem koşulları en uygun şekildedir. Aydın ilinin iklim özellikleri, toprak yapısı, yörenin etrafını saran dağlar Aydın Çam Fıstığının kendine has özelliklere sahip olmasını sağlar. Fıstık çamında verimi etkileyen en önemli koşullardan biri tozlanma olduğundan, Aydın ilinin doğusundan esen poyraz, batısından esen imbat rüzgârları fıstık çamı ağaçlarında verim artışı sağlar. Ayrıca dağ köylerinde, fıstık çamının çiçeklenme döneminde esen meltem rüzgârları fıstık çam ağaçlarında tozlanmayı artırır. Havalandırmayı artırıcı yöntemlere gerek kalmaz. Aydın Çam Fıstığı randımanı %21,38'den fazladır.

Aydın Çam Fıstığının karakteristik özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

| Duyusal Özellikler | | Fiziksel ve Kimyasal Özellikler | |
|--------------------|------------------|---------------------------------|-------------|
| Renk | Açık-koyu krem | 100 adet ağırlığı (g) | 13,36-21,17 |
| Koku | Hafif çam kokusu | Boy (mm) | 12,41-14,16 |
| Tat | Hafif yağlı | En (mm) | 4,14-6,02 |
| Şekil | Çok sivri | İç randıman (%) | 21,38-28,55 |
| Tekstür | Gevrek yapılı | Su | 3,93-5,60 |
| Mineral Maddeler | | Kül | 3,74-6,44 |
| Fosfor (%) | 1,90-3,36 | Protein (%) | 30,31-39,63 |
| Potasyum (%) | 2,17-2,77 | Yağ asidi bileşimi | |
| Magnezyum (%) | 0,94-1,58 | | |
| Kalsiyum (%) | 0,18-0,46 | Palmitik asit (C 16:0) | 6,21-6,50 |

| | | | |
|--------------|-------------|-----------------------------|-------------|
| Sodyum (%) | 0,011-0,026 | Stearik asit (C 18:0) | 3,26-3,50 |
| Çinko (ppm) | 160,5-259,5 | Oleik asit (C 18:1) | 34,68-38,00 |
| Mangan (ppm) | 120,5-295,5 | Linoleik asit (C 18:2) | 47,27-51,00 |
| Demir (ppm) | 137,5-275,5 | Linolenik asit (C 18:3) | 0,75-0,86 |
| Bakır (ppm) | 63,5-125,0 | Ekosatrienoik asit (C 20:3) | 1,54-1,80 |

Üretim Metodu:

Aydın Çam Fıstığı, fıstık çamı ağacı kozalaklarının hasat edilip işlenmesiyle elde edilir. Aydın Çam Fıstığı üretiminde yetiştirilen çam ağaçları, Aydın ilinde yetişen fıstık çamı ağaçlarından düşen kozalakların açılıp tohumların çimlenmesiyle oluşur. Ürünün üretiminde fıstık çamlarının, ışık ihtiyacını karşılamak ve kozalak üretimini arttırmak amacıyla aralama ve budama işlemleri yapılır. Hem gençlikte aşırı büyümeyi önlemek amacı ile 10-15 yıl boyunca, hem de geniş tepe çatısı oluşturmak ve kozalak verimin arttırmak için 40 yaşından itibaren aralık mesafesi 10x10 ya da 12x12 metreye çıkarmak amacıyla aralama yapılır. En geç 40 yaşına kadar ışıksızlıktan meyve tutmayan, besin ve asimilasyona faydası olmayan dallar budanır.

Aydın ilinde fıstık çamlarının altında hayvan otlatıldığı için çiftlik gübresinden faydalanır. Üretimde genel olarak ek gübre gerekmez. Ancak gerekmesi halinde 20.20 NP veya 15.15.15 NPK gübreleri kullanılır. Fıstık çamları su ihtiyaçlarını doğal yağışlardan karşılar ve ilave sulama yapılmaz. Fıstık çamı ağacında ilaçlama haziran ayında veya temmuz ayının ilk haftasında sırt pülverizatörüyle ya da traktörle çalışan pülverizatörün hortumu uzatılarak yapılır. İlaçlamada kontakt-sistemik etkili ilaçlar kullanılır.

Aydın Çam Fıstığı hasadı geleneksel ve mekanik olmak üzere iki şekilde yapılır. Geleneksel hasatta makine kullanımı yoktur ve işgücü yoğunudur. Bu yöntemde bir düşürücü ağaca merdiven yardımıyla veya diğer araçlarla tırmanır ve ağaca çıktığında kozalakları keye (sırık) ile vurarak düşürür. Düşen kozalaklar, aşağıda bekleyen toplayıcılar ile toplanıp çuvallara konulur. Mekanik hasatta gövde sarsıcılar kullanılır. Makineyle yere düşürülen toplayıcılar tarafından toplanır.

Aydın Çam Fıstığı hasadı, 3 yıl olgunlaşmış kozalaklar kırmızısı kestane rengini alınca, ocak ilâ nisan aylarında yapılır. Kış sonlarında toplanan Aydın Çam Fıstıkları erken dönemde toplananlara oranla daha yağlıdır.

Geleneksel üretimde; toplanan kozalaklar haziran ayına kadar bahçede yığınlar halinde üstleri dal, karton vb. örtülerle örtülerek bekletilir ve güneş altında bekletilmesi sonucu açılması sağlanır. Kozalıklardan dökülen kabuklu fıstıklar, tırmıklar ile karıştırılarak bir araya getirilir. Üretimde diğer yöntem ise kozalakların toprağa serilmeden doğrudan kozalak kırma makinesi ile kırılarak kabuklu çam fıstıklarının ayrıştırılmasıdır. Toplanan kabuklu çam fıstıkları su dolu varillerde bekletilir ve kabuğundan ayrılanlar yüzeyden toplanır. Kurutulmak üzere güneş altında betona serilen çam fıstıkları, 2-3 gün boyunca karıştırılarak kurutulur.

Modern üretimde; fıstık çam ağaçlarından toplanan kabuklu çam fıstıkları ilk olarak kapalı sistem yıkama havuzunda yıkanır. Yıkandıktan sonra boylarına göre ayrılarak kabuk kırma makinesinde kırılır. Kabuk kırma makinesinde kırılanlar iç fıstık olarak ayrılır ve plastik kasalarda 3 gün kurumaya bırakılır. Kurutulduktan sonra çam fıstıkları üzerindeki zar ve kepekler fırçalı makinede ayıklanır. Daha sonra yıkama ünitesinde 28-32°C su ile yıkanır. Suyundan elenen çam fıstıkları 80°C kurutma fırınında kurutulur. Fırınlanan çam fıstıkları soğutma ünitesine geçirilir ve ortam sıcaklığında soğumaya bırakılır. İşleme aşamalarından geçerek son ürün çuvallara ya da karton kutulara doldurularak soğuk hava deposunda muhafaza edilir ve satışı yapılır.

Aydın Çam Fıstığı %60-70 bağıl nem ve 0-4 °C'de, 6 ay süre ile depolanır.

Denetleme:

Denetimler; Aydın Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Aydın İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Aydın İl Sanayi ve Teknoloji Müdürlüğü, Efeler Belediyesi, Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi ve Aydın Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla beş kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler yılda bir defa düzenli olarak hasat döneminde, ayrıca şikâyet durumunda ve gerekli görülen hallerde her zaman gerçekleştirilir.

Tescil ettiren, denetim merciiine resmî yazı ile denetimin yapılacağı tarihten en az 1 hafta önce bildirimde bulunur. Denetim mercii, her düzenli denetim öncesi bir araya gelerek denetlenecek faaliyette bulunanların

adreslerine göre denetleme planı oluşturur. Denetimlerle ilgili tüm giderler, Aydın Ticaret Borsası tarafından karşılanır.

Aydın am Fıstığının denetime esas kriterlerine aşağıda yer verilmektedir.

1. Ürünün, Aydın ilinde yetişen fıstık çamı ağaçlarının kozalaklarından retilmesi.
2. Aralama ve budama işlemlerinin uygunluğu.
3. Toplamadan kurutma aşamasına kadar geçen üretim metodunun uygunluğu.
4. Ürünün fiziksel özelliklerinin (boyutu, randımanı, şekli, rengi vb.) uygunluğu.
5. Depolama koşullarının uygunluğu.
6. Aydın am Fıstığı ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.