

No: 527 – Menş e Adı

KARAMANLI CEVİZİ

Tescil Ettiren
KARAMANLI BELEDİYESİ

Bu coğrafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.05.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.08.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 527
Tescil Tarihi	: 28.08.2020
Başvuru No	: C2018/116
Başvuru Tarihi	: 21.05.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Karamanlı Cevizi
Ürün / Ürün Grubu	: Ceviz / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Karamanlı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Pazar Mahallesi, Fatih Caddesi Karamanlı BURDUR
Coğrafi Sınırı	: Burdur ili Karamanlı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Karamanlı Cevizi ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karamanlı Cevizi ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karamanlı Cevizi üretiminde Şebın, Kaman 1 ve Yalova 1 ceviz çeşitleri kullanılır.

Karamanlı ilçesinde toprağın pH değeri 7.6, organik madde yoğunluğu %3,09'dur. Bu değerler normal ceviz yetiştiriciliği için belirlenen sınırların üstündedir. Topraktaki kireç içeriğinin % 20 olması özellikle fosfor ve mikro (demir, çinko, bakır, mangan vb.) elementlerin açısından bakıldığında bitkinin ve ürünün gelişimine (yağlanması) oldukça büyük katkı sağlar.

Toprağın potasyum miktarı yaklaşık 174 ppm'dir. Bu değer ortalama toprak değerinden yüksek olup bitkinin dona karşı olan direncini artırır. Böylece bölgede yetiştirilen ceviz ağaçlarının çiçek ve çagla dönemlerinde dona karşı direnci -5°C'ye kadar dirençli hale gelir. Potasyum değerinin yüksek olması cevizin iç doluluk oranının artmasına, kalsiyum hücre çeperini sağlamlaştırdığı için bakteriyel hastalıklara karşı dayanıklılığın artmasına, azot miktarı ise meyvenin gelişmesine ve renk almasına katkı sağlar.

Karamanlı Cevizinde yağ % 68,23(± 3), protein % 17,43(± 1) ve karbonhidrat % 7,55(± 1)'dir. Karamanlı Cevizinin boyu 42,47 mm (± 1,68), eni 34,00 mm ± 2,02, genişliğe ise 33,41 mm ± 1,82'dir.

Karamanlı Cevizi kasım ayı başından mart ayının 15'ine kadar geçen sürede uyku döneminde bulunur. Nisan ayının sonunda başlayarak mayıs ayının sonuna kadar ki süreçte ise çiçek açma ve çagla dönemine girer. Karamanlı Cevizi, çiçek açma ve çagla döneminde -5°C'ye kadar soğuga dayanır ve ürün zarar görmez. Bölgenin toprak yapısı, fidanların ekim ve bakımında uygulanan yöntemler ile hasat edilen dönemdeki kurutulma ve işleme biçimi ürüne farklılık katan özelliklerdir.

Üretim Metodu:

Karamanlı Cevizi fidan dikimi yapılmadan önce ekilecek alan diskaro ve tırmıkla sürüm yapılır ve dikime hazır hale getirilir. Daha sonra dikim alanında ürünün dikileceği çukur işaretlemesi yapılır. Dikim alanının toprak yapısına göre 8x8 m, 9x9 m veya 10X10 m mesafede, ortalama 70 cm genişlik ve 50 cm derinlikte çukurlar açılır. Açılan çukurlara fidanlar dikilir. Fidanların gelişimine katkı sağlaması ve zarar görmemesi için fidanlara herke bağlanır. Dölleyici çeşitler esas çeşitten 60-70 m aralıklı olacak şekilde dikilir.

Dikim yapılan alanda yılda en az iki defa toprak işlenir. Bu toprak işleme işlemi için sonbaharda derin, ilkbaharda yüzlek sürüm daha uygun olur. Karamanlı Cevizi sulanmaya mayıs ayından itibaren başlar. Sulama faaliyeti iyi tarım uygulamalarının bir sonucu olarak damlama sulama yöntemiyle yapılmaktadır. Bölgenin iklim şartlarına ve toprak yapısına bağlı olarak ağaçlar suya en fazla temmuz ve ağustos aylarında ihtiyaç duyarlar ve sulamalar bu dönemlerde daha sık yapılır. Sulama faaliyetinin verimli ve etkin olması için sabahın erken saatlerinde ya da güneş batımına yakın yapılır. Bu sürecin tamamı dikkate alındığında ağaçlar hasat dönemine kadar 4 ile 6 kez sulanmış olur.

Karamanlı Cevizi fidanın gelişim döneminde gövdeye bağlı en az 30 cm en fazla 60 cm uzaklıkta olacak şekilde 5 dal belirlenir ve geri kalan tüm dallar ağaçtan temizlenerek budama işlemi gerçekleştirilir. Ağaç meyve vermeye başladığında 2 yılda bir sürgünlerin seyrek olmasına özen gösterilerek budama yapılır. Böylelikle hem ağacın verimliliği artırılır hem de meyveler ağaçtan daha iyi beslenerek ürün kalitesi artar. Bu yöntemlerle budaması ve yetiştirilmesi sağlanan ağacın taç genişliği 15 metre, ağaç başı üretim miktarı ise kabuklu olarak 70-80 kg arasında gerçekleşir.

Hasat yapılmadan 20-25 gün önce en son sulama yapılmalıdır. Karamanlı Cevizinin hasadına karar vermeden önce dışında bulunan yeşil kabuğu kontrol edilir. Yeşil kabuğun çatlamaya başladığı tarihte hasat mevsiminin geldiğini gösterir. Bunun yanı sıra kabuğun içinde bulunan sert tabakanın iyice sertleşmesi ve içinde boşluk kalmadığı teyit edildikten sonra ürünün hasadına başlanır. Karamanlı Cevizi hasat edilirken silkeleme ve elle toplama yöntemi kullanılır. Bu sayede ürünün ve ağacın zarar görmesinin önüne geçilerek depolama süresi ve ürün kalitesi korunmuş olur. Silkelenerek ağacın altında düşen ceviz ve elle toplanan ceviz kısa sürede yeşil kabuğundan ayrıştırılır. Bu işlem sırasında uygun alet, makine ve ekipmanın yanı sıra elle ayrıştırma da yapılabilir. Yeşil kabuğundan ayrıştırılan ceviz serin ve nemsiz bir ortamda yeterince kurutulduktan sonra güneş almayan ve nem olmayan kuru bir ortamda file torbalarda hava alacak biçimde depolanır.

Denetleme:

Denetleme faaliyetleri Karamanlı Belediyesi'nin koordinatörlüğünde; Karamanlı Belediyesi, Karamanlı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Karamanlı Ziraat Odasından birer katılımcının bulunacağı 3 kişiden oluşan denetim merciiyle yapılacaktır. Denetimler; her yeni tesisin veya üreticinin, ziraat odasına ibrasında bir kez, her çiçeklenme ve meyve döneminde (nisan- mayıs ayları) bir kez ve her hasat döneminde (eylül- ekim aylarında) bir kez olmak üzere veya ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet üzerine ise her zaman yapılabilecektir. Denetim faaliyetleri ilgili denetçiler tarafından ürünün üretim metoduna ve ürün yapısına uygun olarak yapılacaktır. Denetim faaliyeti temelde üretim aşamasında ve hasat aşamasında yapılacaktır.

Denetimlerde, ürünün yetiştirildiği coğrafi sınır, ürünün ekim ve dikim metodu, ürünün hasat zamanı ve yöntemi, ürünün kurutuluş yöntemi ve sınıflandırılması, ürünün fiziksel büyüklüklerinin ve kuruluşunun kontrolü, depolama uygunluğu, denetlenecektir.

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.