

No: 1549 – Menş e Adı

KASTAMONU KUZU KESTANESİ

Tescil Ettiren
CİDE BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.06.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.02.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

15.12.2025 tarih ve 211 sayılı Bülten

Tescil No	: 1549
Tescil Tarihi	: 29.02.2024
Başvuru No	: C2022/000197
Başvuru Tarihi	: 24.06.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Kastamonu Kuzu Kestanesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kestane / İşlenmiş ve işlenmemiş meyveler ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Cide Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kasaba Mah. Cumhuriyet Meydanı No:18 Cide KASTAMONU
Coğrafi Sınır	: Kastamonu ili Cide, Doğanyurt, İnebolu, Bozkurt, Şenpazar, Çatalzeytin, Abana ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Kastamonu Kuzu Kestanesi ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kastamonu Kuzu Kestanesi ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kastamonu Kuzu Kestanesi; *Castanea sativa* Mill. kestane türüne ait, Anadolu kestanesi olarak bilinen, morfolojik olarak küçük ebatlı, ince ve kolay ayrılabilen kabuğu, tatlımsı duyuşal özelliğe sahip Kastamonu iline bağlı Cide, Doğanyurt, İnebolu, Bozkurt, Şenpazar, Çatalzeytin ve Abana ilçelerindeki kestane ormanlarındaki ağaçlardan elde edilen kestane meyvesidir. Yetiştii alanlar genellikle Kastamonu ilinin yukarıda belirtilen kıyı şeridindeki ilçelerinde orman içi olup, deniz seviyesinden yükseklii 0-1000 metre arasındadır.

Orman florasındaki kestane ağaçlarına müdahale olmadığından, tür karışması veya farklı kestane meyvesi üretimi mümkün değildir.

Coğrafi sınırı; Karadeniz ikliminin etkisi altında, yazları serin ve kışları serttir. En fazla yağış ilkbahar ve sonbaharda görülür. Yıllık sıcaklık ortalaması 9,8°C, yıllık toplam yağış miktarı ortalaması 387,2 mm'dir. Yıllık yağış miktarı 1000 mm'nin üzerinde olup ayrıca sıcaklık değeri en düşük -4,6 °C ve en yüksek 28°C dir. Bu iklim yapısında çiçeklenme geç olduğundan ilkbahar donlarından zarar görmeden kestane ağaçlarının çiçeklenmesi yaklaşık olarak haziran ayının ilk haftası başlayıp temmuz ayının ortalarını bulan 30-45 günlük süreci kapsar. Çiçeklenme sürecinin geç olması don durumundan etkilenmeksizin kestane meyve taslağının gerçekleşip verimin artmasını sağlar. Toprağın hafif asidik, aşırı kireçli olmayan ve mineral madde içeriği yüksek oluşu ile kestane ağaçlarının yağış isteğine çok uygun, nem oranı yüksek ortamda yetişmesi Kastamonu Kuzu Kestanesinin en az %13 toplam şeker içeriği ile duyuşal olarak tatlımsı lezzetinin oluşmasını ve meyve kabuğunun kolay ayrılmasını sağlar.

Kastamonu Kuzu Kestanesinin kupulada genelde 3 bazen de 4 kestane meyvesi bulunur, ikizlik oranı azdır. Meyveleri dolgundur. Hasat dönemine göre irilikleri değışkenlik göstermekle birlikte genel itibariyle küçük ebatları ile diğerkestanelerden ayırt edilir. Kabuktan ayrıldığında meyvesi bütün olarak kalabilir, kabuk soyumu kolaydır. Meyve eti sert; şekli yassı ve dış kabuk rengi parlak açık kahverengidir. Pişirmeden de iç kabukları kolayca soyulan, iç meyvesi küçük ebatlı, rengi beyaza yakın açık renklidir.

Tablo 1. Kastamonu Kuzu Kestanesinin Fiziksel Özellikleri

Bölüm	Özellik	Değer
Kupula	Kupula İçerisindeki Kestane Sayısı (adet)	3 - 4 adet (ikizlenme oranı az)
Kabuklu Meyve	Kupula İçerisindeki 1 Meyvenin ağırlığı (g) (ort)	6,50
	Kabuk Oranı (%) (ort)	20
	İç Meyve Oranı (%) (ort)	80
	Ortalama Meyve Boyu (cm) (ort)	2,50
	Ortalama Meyve Eni (cm) (ort)	2,75
	Ortalama Meyve Derinlii (mm) (ort)	1,56
	Meyve kabuk kalınlığı (mm) (ort)	0,85
İç Meyve	Ortalama Meyve Boyu (cm) (ort)	1,85
	Ortalama Meyve Eni (cm) (ort)	2,25

	Ortalama Meyve Derinliği (cm) (ort)	1,18
	İç Meyve Ağırlığı (g) (ort)	5,50
	İç Zarının Soyulabilirliği	Zar incedir ve kolay soyulur
	Çiçek Olum Zamanı	Haziran-Temmuz
	Meyve Olum Zamanı	Ağustos-Eylül
	Hasat Olum Zamanı	Eylül- Ekim

Tablo 2. Kastamonu Kuzu Kestanesinin Bazı Ürün Özellikleri

Dış Kabuk Rengi	Üst	Alt
<i>L (ort)</i>	28,00-34,00	24,00-29,00
<i>a (ort)</i>	14,00-18,00	15,00-19,00
<i>b (ort)</i>	16,00-20,00	16,00-20,00
Meyve Eti Rengi *	Beyaza yakın görünümde	
<i>L</i> *	66,00-76,00	
<i>a</i> *	6,00-9,00	
<i>b</i> *	29,00-35,00	
Protein (%) (en az)*	4,5	
Yağ Oranı (%) (en fazla)*	1	
Nem Oranı (%) (en fazla)*	50,00	
Kül Oranı (%) (en az)*	0,65	
Şeker profili*		
Sakaro (%) (en az)*	7	
Maltoz (%) (en az)*	6	
Glikoz (%)	<1	
Fruktoz (%)	<1	
Toplam Şeker (%) (en az)*	13	
*Kabuksuz ve zarsız iç meyve esas alınmıştır.		

Üretim Metodu:

Kastamonu Kuzu Kestanesi; Kastamonu iline bağlı Cide, Doğanyurt, İnebolu, Bozkurt, Şenpazar, Çatalzeytin ve Abana ilçelerindeki orman florasında kendiliğinden yetişen *Castanea sativa Mill.* türü kestane ağaçlarından elde edilir.

Aşılama, gübreleme, budama gibi tarımsal müdahaleler olmaksızın coğrafi sınırın kestane orman florasından toplanması, çırpma, koparma vb. hasat teknikleri uygulanmaksızın eylül-ekim aylarında rüzgâr gibi doğal etmenlerle ağaç dibine dökülen meyvelerin toplanması ile hasat yapılır.

Soğuk hava depolarında muhafaza edilir. Kestaneler sıcaklığı 0-2 °C ve nem oranı %80-90 olan depolarda plastik torbalar içinde 3-4 ay süreyle saklanabilir.

Denetleme:

Denetimler, Cide Belediyesi koordinatörlüğünde; Cide Belediyesi, Kastamonu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Cide Ziraat Odası, Şenpazar Belediyesi, Çatalzeytin İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişi olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülmesi halinde her zaman yapılır.

Kastamonu Kuzu Kestanesinin üretilmesi, satılması ve denetiminde, Tarım ve Orman Bakanlığınca hazırlanan Odun Dışı Ürün Faydalanma Planının öngördüğü hususlar dikkate alınır.

Denetim mercii; Kastamonu Kuzu Kestanesinin fiziksel özelliklerinin uygunluğunu, muhafaza koşullarının uygunluğunu ve Kastamonu Kuzu Kestanesi ibaresi ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.