

No: 432 – Menş e adı

HEKİMHAN CEVİZİ

Tescil Ettiren

FIRAT KALKINMA AJANSI

Bu coğrafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 04.03.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.05.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 432
Tescil Tarihi	: 27.05.2019
Başvuru No	: C2016/018
Başvuru Tarihi	: 04.03.2016
Coğrafi İşaretin Adı	: Hekimhan Cevizi
Ürünün Adı	: Ceviz
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Fırat Kalkınma Ajansı
Tescil Ettirenin Adresi	: Turgut Özal Mahallesi Turgut Özal Bulvarı Nu:69/A Yeşilyurt / MALATYA
Coğrafi Sınırı	: Malatya ili Hekimhan ilçesi
Kullanım Biçimi	: Hekimhan Cevizi ibaresi ürün üzerinde kullanılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hekimhan Cevizi, Anadolu Cevizi diye tabir edilen *Juglans regia* L. türüne aittir. Sistematikte *Dicotyledoneae* sınıfı *Juglandes* takımı *Juglandaceae* familyasının *Juglans* cinsinde yer almaktadır. Malatya ilinin Hekimhan ilçesinde yetiştirilir. İlçede yaşı 400'lü yılları bulan ceviz ağaçları tek bir çeşit olmayıp tohumdan yetişmiş, genel özellikleri bakımından birbirine yakın birçok tipin oluşturduğu cevizlerdir.

Hekimhan Cevizi ince kabuklu (kabuk kalınlığı 1,5 milimetreye kadar), iç randımanı yüksek (%50'nin üzeri), iç renginin beyaz ve açık sarı, kabuktan kolay ayrılan, yağ oranının yüksek olması (%60-70 arası) gibi olumlu özelliklerinden dolayı tercih edilen bir cevizdir.

Bitkisel Özellikleri

Hekimhan Cevizi kazık kök yapısına sahip olup protogyny çiçek yapısındadır. Çiçeklenme zamanı 20 Mart 20 Nisan arası olup meyve olgunlaşması ve hasadı ekim ayıdır. Ağaç gelişimi orta kuvvetlidir. Yaprak dökümü kasım ve aralık ayı içerisinde olmaktadır.

Fiziksel Özellikleri

Kabuk renkleri açık esmer, iç renkleri beyaz ve açık sarı, kabuktan ayrılması kolay ve kabuk pürüzlülükleri orta sınıfta yer almaktadır. Ortalama olarak; meyve ağırlığı 10-15 gram, iç ağırlığı 6-9 gram, iç yüzdesi % 50-60, kabuk kalınlığı ise 1,00-1,50 milimetre olarak belirlenmiştir. Meyve şekilleri yuvarlak ve meyve iriliği ekstra sınıfında yer almaktadır.

Kimyasal Özellikler

Yapılan bilimsel çalışmalarda ortalama verilere göre; Hekimhan Cevizinin kurutulmuş meyvelerindeki protein oranı % 11-18, yağ oranı % 60-70, kül oranı % 1,5-2 ve nem oranı % 2,5-5 olarak belirlenmiştir.

Tablo 1- Hekimhan Cevizinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Tabloda verilen değerler hasat edildikten sonra iç nem oranı % 8'in altına düşünceye kadar ve içi ayrılan bölmeleri kuruyuncaya kadar kurutularak ürünün pazara sunulduğu, kurutulmuş cevizlerden elde edilen verilerdir.

Fiziksel Özellikleri	Ortalama Değeri
Kabuk Rengi	Açık-Esmer
Kabuk Pürüzlülüğü	Orta
Meyve Ağırlık (gram)	10-15
Meyve İç Ağırlığı (gram)	6-9
İç Yüzdesi (%)	50-60
Kabuk Kalınlığı (milimetre)	1,00-1,50
Meyvenin Kabuktan Ayrılması	Kolay
Meyve Şekli	Yuvarlak
Meyve İrilik	Ekstra

Kimyasal Özellikleri (Kuru ceviz içinde kütlece)	Ortalama Değeri
Protein % (Nx5,3)	11-18
Yağ %	60-70
Kül %	1,5-2
Rutubet %	2,5-5

Hekimhan Cevizinin meyve kalitesi ve iç randıman özelliği birçok bölgede yetiştirilen cevizlerden tercih edilebilir şekilde üstündür.

Üretim Metodu:

Hekimhan ilçesinin iklim ve toprak özellikleri ceviz yetiştiriciliği için uygundur. Bu iklim ve toprak özelliklerine çok iyi uyum sağlamış ceviz popülasyonu ilçede doğal olarak ortaya çıkmıştır. Bu iklim ve toprak özellikleri Hekimhan cevzine, diğer ceviz popülasyonlarından farklı olarak ince kabuklu olması (1,5 mm'ye kadar), iç randımanının yüksek olması (%50-60 arası), iç renginin açık olması ve yağ oranının yüksek olması gibi olumlu özellikler kazandırmıştır. Hekimhan ilçesinde tipik karasal iklim hüküm sürmesine rağmen özellikle cevizin iç olgunlaşma dönemi olan Ağustos sonu ile Eylül aylarında yüksek sıcaklıkların olmaması Hekimhan cevizinin kalite özelliklerinin ortaya çıkmasına önemli ölçüde katkı sağlamaktadır.

Kış aylarında -20 °C ile -25 °C'ye kadar dayanabilmektedir. Özellikle meyve gelişim döneminde aşırı sıcaklara karşı hassastır. Hızlı meyve gelişiminin olduğu dönemler ile hasat zamanı oluşan aşırı sıcaklıklar cevizde iç kararmalarına neden olmaktadır. Çiçeklenme döneminde oluşan aşırı sıcaklıklar ağaçların strese girmesine ve dışı çiçekte anormallikler oluşmasına neden olmaktadır. Ekstrem düşük ve yüksek sıcaklıklar Hekimhan Cevizinin yetiştiriciliğini olumsuz etkilemektedir. Kış dinlenme isteği yaklaşık 1200-1500 saatlik süredir.

Hekimhan Cevizinin toprak isteği Anadolu cevizlerinin toprak isteği gibidir. Derin, iyi drene olan, tınlı, siltli, kumlu-tınlı (orta tekstürlü), organik maddece zengin topraklarda iyi gelişim gösterir. En uygun toprak pH 5,5-7,5 arasında olmalıdır.

Yukarıdaki anlatılan iklim ve toprak isteklikleri bakımından uygun bir alana sahip olan Hekimhan ilçesinde Hekimhan Cevizi üretimi aşağıdaki hususlar dikkate alınarak gerçekleştirilir:

İlçede doğal olarak oluşmuş ceviz popülasyonunun yanı sıra çiftçiler tarafından, yine ilçedeki üstün özellikli ağaçlardan alınan üretim materyallerinin ceviz çöğürleri üzerine aşılanarak Hekimhan Cevizlerinin çoğaltılması yapılmaktadır. Hekimhan ilçesi ve köylerinde ceviz bahçeleri, sulama suyu problemi olmayan, 1100 ilâ 1800 metre rakıma sahip alanlarda en az 8x10 metre veya 10x10 metre mesafeyle dikimi yapılmalıdır. Dikimde tozlayıcı çeşit kullanılmasına dikkat edilmelidir.

Fidan dikimi sonbaharda yaprak dökümüyle başlayıp ilkbaharda ağaçlara su yürüyünceye kadar olan dönemde yapılabilir. Genellikle ilkbahar döneminde dikim tercih edilmektedir. Terbiye sistemi olarak değişik doruk dallı terbiye sistemi uygulanmalıdır. Bu sisteme göre ceviz ağacı, yüksek düzgün bir gövde üzerinde sarmal olarak dizilen ve aralarında 25 ilâ 50 santimetre mesafe olan 4-5 ana dallı iskelet oluşturularak ağaç şekli oluşturulmalıdır.

Hasat, iç zarın(meyveyi ayırıcı zarın) kahverengiye dönüşmeye başladığı dönemde yapılmalı ve geciktirilmemelidir. Bu dönem köylere göre değişmekle birlikte 15 Eylül ile ekim ayı sonuna kadar devam etmektedir. Pratik olarak meyvenin yeşil kabuğunun çatladığı ve meyvenin %80'ini sarsmayla indirmenin mümkün olduğu dönemde hasat edilmelidir. Hasat edilen meyveler vakit geçirilmeden elle veya makine yardımıyla dış kabuğundan ayrılarak sergi yerinde kurutulmaya bırakılmalıdır. Kabuklu ceviz için %8 nem düzeyine geldiğinde kurutma işlemi tamamlanır.

Denetleme:

Hekimhan Cevizi tescil belgesinde belirtilen üretim alanına, üretim yöntemine ve ürünün özelliklerine uygunluğu kontrol üzere oluşturulacak denetim merciinde, her bir kurum için en az birer personel olmak üzere Kayısı Araştırma İstasyonu Müdürlüğü, Malatya Tarım ve Orman İl Müdürlüğü, Hekimhan Tarım ve Orman İlçe

Müdürlüğü tarafından konuda uzman personel görevlendirilecektir. Mercii kontrollerini rutin olarak yılda 1 kez, şikâyet halinde ve gerekli hallerde ise her zaman yapar.

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.