

No: 1414 – Mahreç İşareti

İNEBOLU KUZU KESTANE

Tescil Ettiren

İNEBOLU TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.01.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1414
Tescil Tarihi	: 19.07.2023
Başvuru No	: C2022/000018
Başvuru Tarihi	: 18.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: İnebolu Kuzu Kestane
Ürün / Ürün Grubu	: Kestane / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: İnebolu Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Camiikebir Mah. Kaşifbey Cad. No:28 İnebolu KASTAMONU
Coğrafi Sınır	: Kastamonu ili İnebolu ilçesi
Kullanım Biçimi	: İnebolu Kuzu Kestanesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İnebolu Kuzu Kestanesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İnebolu Kuzu Kestane; Kastamonu ili İnebolu ilçesinde yetişen Anadolu Kestanesi (*Castanea sativa* Mill.) türü kesteneden elde edilen meyvedir. Kupula adı verilen dikenli kabuğunda 2 ile 4 arası meyve bulunur. İkizlik oranı %5 civarında olup azdır. Meyve eti sert, şekli yassı ve dış kabuk rengi parlak açık kahverengidir. Meyveleri küçük boyutlu ve dolgundur. Kabuk soyumu kolay olup meyve kabuktan ayrıldığında bütün olarak kalabilir.

İnebolu Kuzu Kestanenin yetiştiği alanlar genellikle orman içi olup, deniz seviyesinden yüksekliği 100-1000 m arasındadır. Coğrafi sınırdan yaz mevsiminin kurak olmamakla birlikte sıcak olması, kış mevsiminin ılık ve yağışlı olması ve don olayına rastlanmaması kestane yetiştiriciliği için elverişli koşulları sağlar. Sulamaksızın ve gübre kullanmaksızın yetiştirilebilir. Kestane ağaçlarının yetiştiği dağların denize paralel olması, denizden kaynaklanan nemin doğrudan ağaçlara vurmasını sağlayarak, meyvelerdeki nem oranını artırır. Sürekli neme maruz kalan kestanesinin dikenli kupulası, meyvenin kurummasına engel olduğu için meyvenin dış kabuk rengi parlak kahverengi olarak kendini muhafaza eder.

İnebolu Kuzu Kestane, coğrafi sınırdan elde edilen tohum veya aşı kalemi kullanılarak üretilir. Dışarıdan aşı kalemi, tohum veya fidan getirilmez.

İnebolu Kuzu Kestanenin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. İnebolu Kuzu Kestanenin Özellikleri

Özellik	Değer (%)
Kül	1,10 - 1,13
Nem	51,86 - 53,88
Protein	2,64 - 2,92
Toplam yağ	0,08 - 0,27
Karbonhidrat	41,89 - 44,21

İnebolu Kuzu Kestanenin geçmişi eskiye dayanır. İnebolu ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

İnebolu Kuzu Kestane, tohumu aracılığıyla doğada kendiliğinden yetişebilir. İnebolu ilçesinde bulunan kestane ağaçlarının çoğu bu yolla yetişmiştir. İkinci üretim yöntemi, çeşitli yaşlardaki ağaçların aşılmasıdır. Aşılama çalışmaları, coğrafi sınırdan elde edilen materyaller kullanılarak yapılır. Üçüncü üretim yöntemi ise kaliteli ve parlak nitelikli tohumların tüp poşetlerde çimlendirilip büyütülerek araziye dikilmesi suretiyle gerçekleştirilir. Üretimde coğrafi sınır dışından getirilen aşı kalemi, tohum veya fidan kullanılmaz.

Aşı uygulaması:

Aşılama, en fazla 3 yıllık fidanlara kalem aşı yöntemi ile nisan ayında gözler uyanmadan yapılır. Kalem alma işlemi, mart sonu ile nisan başı arasında yapılır. Aşı kalemi yaşlı ağaçların 1 yıllık genç sürgünlerinden ve dal uçlarından alınır. Bunun sebebi ise coğrafi sınırdan kestane ağacının daha hızlı, daha dik ve daha çok dallanmasından

kaynaklıdır. Aşı kalemleri alınırken sürgünlerin ve dal uçlarının tam dibinden alınmamasına, biraz üst kısmından alınmasına dikkat edilir.

Toprak:

Kestane bahçesi toprağı gevşek, havalandırılabilir ve derin olmalıdır. Dikim öncesi derin sürüm yapılarak dekara en az 3 ton ahır gübresi uygulanır. 50x50 cm olarak açılan çukurlara ahır gübresi uygulanır. Kestaneler en az 10 m boşluk bırakılarak dikilir. Toprağın yüksek potasyuma ve düşük kireç oranına sahip olması gerekir.

Sulama:

Kestane, yağışı ve nemli ortamı seven bir ağaçtır. Bu nedenle, kurak ve sıcak geçen dönemlerde ürünün nitelik ve verimini artırmak için temmuz, ağustos ve eylül ayında ağaçların sulanması gerekir.

Gübreleme:

Dikim öncesi uygulanan dekara en az 3 ton ahır gübresi sonrası ağaçlara 3 yılda bir iyi yanmış çiftlik gübresi verilebilir.

Budama:

Kestane ağaçlarına, tacı yayvan şekli alacak biçim budaması yapılması uygundur. Fidanların dikiminden sonra her yıl obur dal ve fazla sürgünler budanır. Ağaçlar belli büyüklüğe ve forma ulaşınca ürün budaması yapılmaya başlanır. Ürün budaması, kırılmış, kurumuş ya da hastalanmış dallar ile gölge ve sıkışıklık yaratan sürgünlerin kesilip çıkarılması suretiyle yapılır. Budama, kestane ağaçlarının gelişim ve ürün verimini büyük oranda etkilediğinden budama işlemi konuyu iyi bilen kişiler tarafından uygulanmalıdır.

Hasat:

Sabahın ilk ışıklarıyla başlar. Ağaçlardan çırpılarak yere düşürülen kestaneler, elle toplanıp selegere doldurulur ve çuvalara yerleştirilir.

Depolama:

İnebolu Kuzu Kestane yüksek nem içerdiğinden depolama ve muhafaza işlemleri, diğer sert kabuklu meyvelerden farklı olarak taze meyvelere uygulandığı gibi yapılır. Meyvelerin iki şekilde muhafaza edilir. Geleneksel muhafaza yönteminde, hasat edilen kestaneler dikenli dış kabuğu ile birlikte, önceden hazırlanan ve "kuzuluk" adı verilen kuyulara gömüldükten sonra üzeri eğrelti otları ile kapatılarak kuyularda bekletilir. Daha sonrası makine ile dış kabuğu çıkarılarak büyüklük ve kalitesine göre sınıflandırılıp satışa hazır hale getirilerek piyasaya sunulur. Diğer muhafaza yöntemi ise soğuk hava depolarıdır. Meyveler, sıcaklığı 0-2°C ve nem oranı %80-90 olan depolarda plastik torbalar içinde 3-4 ay saklanabilir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

İnebolu Kuzu Kestanenin geçmişi eskiye dayanır. İnebolu ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınırdan elde edilen tohum veya aşı kalemi kullanılarak üretilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan İnebolu Kuzu Kestanenin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; İnebolu Ticaret Odasının koordinatörlüğünde, İnebolu Ticaret Odası, İnebolu Belediyesi, İnebolu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, İnebolu Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile İnebolu Ticaret ve Sanayi Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler düzenli olarak altı ayda bir yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetimlerin sonucu, İnebolu Ticaret Odası tarafından 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Ürün özelliklerinin uygunluğu.

- Özellikle aşı uygulamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Depolama koşullarının uygunluğu.
- İnebolu Kuzu Kestane ibaresi ve mahreç işareti 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.