

No: 1704 – Mahreç İşareti

DEĞİRMENDERE FINDIĞI

Tescil Ettiren

GÖLCÜK İLÇE TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.08.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.02.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1704
Tescil Tarihi	: 21.02.2025
Başvuru No	: C2022/000262
Başvuru Tarihi	: 18.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Değirmendere Fındığı
Ürün / Ürün Grubu	: Fındık / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gölcük İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Merkez Mah. Donanma Cad. No: 65 Gölcük KOCAELİ
Coğrafi Sınır	: Kocaeli ili Gölcük ilçesi
Kullanım Biçimi	: Değirmendere Fındığı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Değirmendere Fındığı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Değirmendere Fındığı, Kocaeli ili Gölcük ilçesinde üretilen, *Corylus avellana* L. türü “Yassı Badem” çeşidi, parlak kahverengi kabuklu, basık ve uzun şekilli, aroması yoğun olmayan, fındık yağı tadı ve acı tat hissedilmeyen ve taze olarak tüketilen fındıktır.

Gölcük ilçesi, Marmara Bölgesi’nin iklim özelliklerini taşır ve geçiş iklimi özelliği gösterir. Ortalama yıllık sıcaklık değeri 14,7 °C, aylık toplam yağış miktarı ise ortalama 819 mm’dir. İlçenin rakımı yaklaşık 31 m olup Değirmendere Fındığı, 0-31 m aralığındaki rakımda yetiştirilir. Coğrafi sınırın toprak yapısı humusça zengin olup yetiştiriciliğin yapıldığı tarım arazileri killi-tınlı / tınlı toprak yapısına sahiptir. Toprağın pH değeri 5,0 ile 6,5 arasındadır. Coğrafi sınırın iklim özellikleri ve toprak yapısı sayesinde Değirmendere Fındığı, meyve lif yapısı az olduğundan tüketilirken ağızda kolaylıkla dağılır ve taze tüketim için uygundur.

Değirmendere Fındığının meyve şekli, üstten ve alttan basık olup uzun bir yapıdadır. Kabuklu meyve, tabladan genişleyerek daralıp küt bir ucla sonlanır. Kabuk rengi parlak kahverengidir. Fındığın iç kısmı, dış kabuğun şekline uyum sağlamıştır ve kahverengi zarla kaplıdır. İç kısmın göbek boşluğu oldukça geniştir. Değirmendere Fındığının toplam yağ oranı %60-62’dir. Meyve büyüklüğü 17-20 mm, meyve iç büyüklüğü 12-14 mm, meyve iç ağırlığı ise 1-1,4 g ve meyve ağırlığı 2,20-2,50 g’dır.

Değirmendere Fındığı coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırda her yıl geleneksel fındık festivalleri düzenlenmektedir. Kocaeli ili Gölcük ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Tablo 1. Değirmendere Fındığının bazı kimyasal özellikleri

Özellik	Değer (%)
Doymuş yağ asitleri	4,70-4,96
Tekli doymamış yağ asitleri	48,61-48,87
Çoklu doymamış yağ asitleri	7,30-7,56
Palmitik asit	4,2-8,9
Palmitoleik asit	0,2-0,5
Heptadesenoik asit	0,09-0,11
Stearik asit	2,3-3,2
Oleik asit	74,2-86,7
Linolenik asit	0,1-0,6
Araşidik asit	0,1-0,3
Eikosenoik (gadoleik) asit	0,2-0,3

Üretim Metodu:

Değirmendere Fındığı yetiştiriciliğine ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bahçe/Tarla tesisi:

Değirmendere Fındığı çok yıllık bir bitkidir ve 6-7 yıl arasında yetiştirme periyoduna sahiptir. Yetiştiricilikte yerel fidanlar kullanılır. Açık alanda fidan dikimi ile yetiştirilir, fındıkların kök sürgünleri ile aşısız fidanlar kullanılır. Dikim öncesinde kök sürgünleri 'dikim budaması' ile hazırlanır. Fidanlar, 35-40 cm uzunluğunda ve göz üzerinden tırnak bırakılmadan, gözün ters istikametinden makas ile kesilerek hazırlanır ve dikim çukurlarına dikilir. Dikim işlemi genellikle dikim sistemiyle gerçekleştirilir ve en uygun zaman genellikle 15 Ekim ile 15 Kasım arasındır.

Budama:

Dikimde fidanların şekillendirilmesiyle başlayan budama işlemi, fındık yetiştiriciliğinde yıllık sürgün gelişiminin sağlanması, verimliliğin artırılması ve ağacın ekonomik ömrünün uzatılması için önemli bir kültürel uygulama olup budama genellikle eylül ve kasım aylarında gerçekleştirilir. Kök sürgün temizliği ise yılda üç kez kasım, mayıs ve haziran aylarında yapılır.

Sulama:

Sulama işlemi, bitkinin büyüme dönemlerine bağlı olarak, özellikle haziran, temmuz ve ağustos aylarında yapılır. Döneme göre değişkenlik göstermekle birlikte genellikle 6-7 günlük aralıklarla ve günde en az 4-5 saat sulama yeterlidir.

Gübreleme:

Değirmendere Fındığının yetiştirildiği alanlarda, organik maddece zengin çiftlik gübresi uygulanır. Bunun yanı sıra yetiştiriciliğin yapıldığı araziden alınan toprak numuneleri analiz edilerek toprak gereksinimine göre ticari gübre de kullanılır.

Zirai mücadele:

Zirai mücadele daha çok kültürel mücadele şeklinde yapılır. Kültürel önlemlerde fındık bahçesinin temizliği, fındık ağaçlarının budanması, fındık bahçesinin çapalanması, gübreleme ve sulama işlemleri titizlikle yapılır.

Hasat:

Değirmendere Fındığı taze tüketim için üretildiğinden, hasat genellikle temmuz ayının son haftasında elle yapılır, makineyle hasat uygulanmaz. Hasat, meyvenin iç olgunluğuna bakılarak ve meyve kabukları yeşilken, kurumadan gerçekleştirilir.

Depolama:

Hasat edilen Değirmendere Fındığı, depolanmadan taze olarak tüketilir.

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

Değirmendere Fındığı coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Değirmendere Fındığı, coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle, coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Değirmendere Fındığının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Gölcük İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde ve Gölcük İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Gölcük Esnaf ve Sanatkarlar Odası Başkanlığından, Halidere Tarımsal Kalkınma Kooperatifinden ve İhsaniye Tarım Kredi Kooperatifinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.