

No: 1268 – Menş e Adı

DÜZCE KESTANESİ

Tescil Ettiren

DÜZCE İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.12.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1268
Tescil Tarihi	: 01.12.2022
Başvuru No	: C2019/200
Başvuru Tarihi	: 02.12.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Düzce Kestanesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kestane / İşlenmiş ve işlenmemiş sebze ve meyveler
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Kültür Mah. 737. Cad. No:11 81010 Merkez DÜZCE
Coğrafi Sınırı	: Düzce ili
Kullanım Biçimi	: Düzce Kestanesi ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Düzce Kestanesi ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Düzce Kestanesi; *Fagaceae* (kayıngiller) familyasından olan ve Anadolu kestanesi olarak bilinen *Castanea sativa* Mill. türüne ait ağaçların kupulasında bulunan yenilebilir tohumlardan elde edilir. Düzce ilinin ormanlık alanlarında kendiliğinden yetiştiği gibi, çeşitli yaşlardaki kestane ağaçlarının aşılınıp kestanelikler kurulması suretiyle de yetiştiriciliği yapılabilir.

Düzce Kestanesi çok iri değildir. Meyve kabuğu açık kahve renkte, kısmen yuvarlak, iç meyvesi açık krem renkte ve içte büzüşme oranı %5'tir. Meyve iç zarı meyve içine çok az giren ve iç zarı kabuğundan kolayca ayrılabilen bir özelliğe sahiptir. Bu durum, kestanein işlenmesinde ve kebab olarak tüketilmesinde avantaj sağlar. Çiğ olarak da tüketilebilir.

Karadeniz Bölgesinin kıyı kesimlerinde görülen nemli ve fazla sert olmayan iklimin etkisi altında olan Düzce, Karadeniz ikliminin yanı sıra Akdeniz ve karasal iklim arası geçiş özelliği gösterir. Yıllık ortalama en yüksek sıcaklık 19,2 °C, en düşük sıcaklık ise 8,4 °C'dir. Yıllık toplam yağışların ortalaması 823,7 kg/m²'dir. Ortalama nispi nem %75'dir. Bu iklim yapısı, Düzce Kestanesi için en uygun fotosentez sıcaklık ve nem koşullarını oluşturur ve kestanein, doğal ortamında sulamaya ihtiyaç duymadan, dengeli vegetatif gelişmesini de sağlayarak yetiştirme imkânı sunar. İklim koşullarının sağladığı bağıl nem, kestanein nem oranını yükseltmek kabuğunun kalın olmasını engeller. Bu durum Düzce Kestanesinin meyve kabuğunun inceliğini, meyve iç zarının meyve içinde az girinti oluşturmasını ve meyvenin kabuktan kolay ayrılmasını sağlar.

Düzce Kestanesinin hasadı, genel olarak eylül ayı sonundan kasım ayı ortalarına kadar geçen yaklaşık iki aylık dönemde yapılır.

Düzce Kestanesinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Meyve içi ağırlığı (mm)	: 3,7-8,29
Kabuk kalınlığı (mm)	: 0,39-0,79
Meyve boyu (mm)	: 19,67-27,5
Meyve eni (mm)	: 21,17-29,33
Meyve kalınlığı (mm)	: 10,67-19
Yuvarlaklık indeksi	: Kısmen yuvarlak
Meyve iç rengi	: Açık krem
Meyve içinin kabuktan ayrılma durumu	: Kolay ayrılır.
Nem oranı (% en az)	: 36
Nişasta (% en az)	: 29,94
Şeker / toplam şeker (% en az)	: 3,26
Protein (% en az)	: 3,34
Karbonhidrat (% en az)	: 33,2
Ham yağ (% en az)	: 0,61

Anadolu kestanesinin, Düzce ilindeki tarihine ilişkin çeşitli kayıtlar 1899 tarihli Kastamonu Vilâyet Sâlnâmesinde ve 1915 tarihli Bolu Salnamesinde yer almaktadır. Ayrıca yoğun kestane ağacı varlığı nedeniyle Düzce ili Merkez ilçeye bağlı Çakırhacıbrahim ve Paşaoormanı Köylerinin 1980'lerden önceki resmi adı Kestane Köyü'dür.

Coğrafi sınırdaki Düzce kuzusu olarak da bilinen Düzce Kestanesi için, il merkezinde haftada 2 gün kestane pazarı kurulur.

Üretim Metodu:

Düzce Kestanesi; Düzce ilinin ormanlık alanlarda kendiliğinden yetişen *Castanea sativa* Mill. türü kestane ağacından elde edilir. Ayrıca çeşitli yaşlardaki kestane ağaçları aşılanarak kestanelik adı verilen kestane bahçeleri kurulur. Kestanelik kurularak üretim yapılmasına ilişkin aşamalara aşağıda yer verilmektedir.

Aşı uygulaması: Aşılama işlemi nisan ayında gözler uyanmadan yapılır. Mart sonu nisan başı alınan kalemler bir peçeteye sarılır, buzdolabında saklanır. Nisan ayının 10'u ile 20'si arasında aşının yapılmış olması gerekir. Aşı kalemleri bir sene önceki sürgünden alınır, ikinci sene sürgününden alınmaz. Tabanın genişliğine göre 2-3 göz bırakılması uygundur. Kalem, tam dipten değil, biraz üst kısımdan alınır. Alınan kalemin uç kısmı inceltir.

Testere ile kesilen kestane ağacı gövdesinin üst kısmı bıçakla düzeltilir. Eğer gövdede ölmüş tomurcuklar varsa temizlenir. Kesilen ağacın kalınlığına göre 3-6 tane aşı kalemi uygulanır. Ağaç kabuğu, karşılıklı 2 yerden kesilip hafifçe kabartılır. Aşı kalemleri sivri uçlarından kabuğa yerleştirilir, etrafı bantla sarılır. Açıklık kalırsa macunla kapatılabilir. En erken 3 ya da 5 yılda kestane üretimi gerçekleşir.

İklim ve toprak istekleri: Kestane bahçesi kurulacak yerin toprağı gevşek, havalandırılabilir ve derin olmalıdır. Ayrıca potasyumca zengin ve kireç oranı düşük olmalıdır. Kestane dikilmeden önce derin sürüm yapılır, 50x50 cm büyüklüğünde çukur açılır ve dekara en az 3 ton ahır gübresi uygulanır. Kestaneler en az 10 m aralık bırakılarak dikilir.

Sulama: Kestane ağacı, yağışı ve nemli ortamı sever. Özellikle sonbahar mevsimi çok kurak geçerse, meyvenin dikenli kabuğunun çatlaması durur. Bu nedenle, kurak ve sıcak geçen yıllarda ürünün nitelik ve verimini artırmak için temmuz-ağustos ve eylül ayında ağaçların sulanması gerekir.

Gübreleme: İlk dikimde uygulanan gübreden sonra ağaçlara, 3 yılda bir iyi yanmış çiftlik gübresi verilebilir.

Budama: Kestane ağaçlarına, tacı yayvan şekil alacak biçim budaması yapılır. Dikimden sonra her yıl obur dallar ve fazla sürgünler budanır. Verim çağına ulaşan ağaçlarda ürün budaması yapılmaya başlanır. Ürün budaması; kırılmış, kurumuş ya da hastalanmış dallar ile gölge ve sıkışıklık yaratan sürgünlerin kesilip çıkarılması şeklindedir.

Hasat: Düzce Kestanesinin hasadı, genel olarak eylül ayı sonundan kasım ayı ortalarına kadar geçen yaklaşık iki aylık dönemde yapılır. Ağaçlardan çırpılarak yere düşürülen kestaneler, elle toplanıp selelere doldurulur ve çuvallara yerleştirilir.

Depolama: Düzce Kestanesinin muhafazası iki şekilde gerçekleşir. Geleneksel muhafaza yönteminde; hasat edilen kestaneler önceden hazırlanan kuyulara gömülür ve üzeri eğrelti otları ile kapatılır. Bir ay kuyularda bekletilen kestanelerin dış kabuğu çıkarılır ve kestaneler bu şekilde satışa hazır hale gelir. Kestane depolamada kullanılan diğer yöntem ise soğuk hava depolarıdır. Kestaneler sıcaklığı 0-2 °C ve nem oranı %80-90 olan depolarda plastik torbalar içinde 3-4 ay süreyle saklanabilir.

Denetleme:

Denetimler; Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde ve Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Düzce Üniversitesi Ziraat ve Doğa Bilimleri Fakültesi ile Düzce Ziraat Odasından ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez hasat zamanı olan eylül-kasım ayları arasında, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Yapılan denetimler raporlanarak her yıl düzenli olarak Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetime ilişkin masraflar, denetlenenler tarafından karşılanır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Kestaneliklerin uygunluğu.
- Kestaneliklerde Düzce Kestanesi yetiştirilmesine ilişkin üretim metoduna uygunluk.
- Hasat ve depolama koşullarının uygunluğu.
- Meyve iç zarının meyve içindeki girinti durumu ile meyvenin kabuktan ayrılma durumunun uygunluğu.
- Gerekli görülen durumlarda yapılacak analizlerle meyve içi ağırlığı, kabuk kalınlığı, meyve boyu, meyve eni, meyve kalınlığı, yuvarlaklık indeksi, meyve iç rengi ve şeker/toplam şeker miktarlarının uygunluğu.

- Düzce Kestanesi ibaresinin ve menşesi adı 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.