No: 1043 – Menşe Adı

BAHÇESARAY CEVİZİ

Tescil Ettiren

VAN İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.09.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.03.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:**	1043
Tescil Tarihi	**:**	08.03.2022
Başvuru No	**:**	C2021/000344
Başvuru Tarihi	**:**	15.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	**:**	Bahçesaray Cevizi
Ürün / Ürün Grubu	**:**	Ceviz / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	**:**	Menşe adı
Tescil Ettiren	**:**	Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	**:**	Abdurrahman Gazi Mah. İskele Cad. Çalı Durağı Tuşba VAN
Coğrafi Sınırı	**:**	Van ili Bahçesaray ilçe
Kullanım Biçimi	**:**	Bahçesaray Cevizi ibaresi ve menşe adı amblemi ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılamadığında, Bahçesaray Cevizi ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bahçesaray Cevizi; Latince tür ismi *Juglans regia* L. olan ve belirtilen coğrafi sınırda yetiştirilen sert kabuklu bir meyvedir. Bahçesaray Cevizi, genel özellikleri bakımından birbirine yakın birçok genotipten oluşur. Hasat edildikten sonra kurutularak ceviz içi ya da kabuklu ceviz şeklinde tüketiciye sunulur.

Bahçesaray ilçesinin coğrafi konumu, 1600 metrenin üzerindeki rakımı ve etrafının dağlarla çevrili olması coğrafi sınırda mikro klima iklim özelliklerinin ortaya çıkmasını sağlamıştır. İlçe kış aylarındaki yoğun kar yağışları ile beslenen dereler sayesinde tarımsal sulama yönünden avantajlıdır. Bu yüzden genellikle ek sulamaya ihtiyaç duyulmadan ceviz yetiştiriciliği yapılır. Böylelikle doğal yetişme alanı bulan Bahçesaray Cevizinin, ilçede yetiştirilmesi oldukça yaygınlaşmış olup belirtilen coğrafi sınır ile bilinirliliği bulunur.

Bahçesaray Cevizinin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri aşağıda Tablo.1'de verilmiştir:

Kabuk Rengi	Gri ve kahverengi tonlarında
Kabuk Pürüzlülüğü	Düz / orta pürüzlü
Meyve Ağırlığı (g)	9-15
Ceviz İçi Randımanı % (en az)	38
Kabuk Kalınlığı (mm)	1-2
Meyvenin Kabuktan Ayrılması	Kolay / orta düzeyde
Meyve Şekli	Genel itibariyle yuvarlak
Protein % (en az)	14
Yağ % (en az)	60

Tablo.1- Bahçesaray Cevizinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Bahçesaray ilçesinde tipik karasal iklim hüküm sürmesine rağmen özellikle cevizin iç olgunlaşma dönemi olan ağustos ayı sonu ile eylül ayında yüksek sıcaklık görülmemesi, meyve gelişiminde yukarıda verilen ürün özelliklerinin ortaya çıkmasını sağlar.

Bahçesaray Cevizinin, karakteristik renk, tat, meyve iç randımanı ve yağ oranı gibi ürün özellikleri temelde bölgenin coğrafi konumu, nemli toprak yapısı, karasal iklimi ve bu cevizin üretim metodu ile ilgili ortaya çıkan özelliklerdir. Ayrıca ceviz içinin renk olarak beyaz ve açık sarı başta olmak üzere sarı renk ve tonlarında olması, ceviz içi kısmının kabuktan kolay ayrılması ve kabuk pürüzlülüğünün düz ve orta sınıfta yer alması bu ürünün diğer özellikleridir.

Üretim Metodu:

Bahçesaray Cevizi Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları

Bahçe Tesisi: Genellikle tohumdan doğal olarak yetişen ağaç popülasyonları olarak, kapama meyve bahçeleri şeklinde ve bahçe kenarlarında sınır bitkisi olarak yetiştirilir. Ayrıca çiftçiler tarafından, ilçedeki nitelikli ceviz ağaçlardan alınan üretim materyallerinin ceviz çöğürleri üzerine aşılanmasıyla çoğaltılması yapılır. Bahçesaray Cevizi geniş taç yapısına sahip olduğundan üreticilere 10x10 m veya 10x8 m aralıklar ile dikilmesi tavsiye edilir.

Dikimde tozlayıcı çeşit kullanılmasına dikkat edilmelidir. Fidan dikimi sonbaharda yaprak dökümüyle başlayıp ilkbaharda ağaçlara su yürüyünceye kadar ki dönemde yapılabilir. Bölgede genellikle kışların soğuk geçmesi nedeni ile ilkbahar dikimi tercih edilir. Bahçe kurulacak yerin gerekli toprak analizleri yapıldıktan sonra gübreleme yapılması, drenaj kanallarının açılması ve fidan çukurlarının en az 60 cm kazılması uygun olur.

Toprak ve İklim İstekleri: Bahçesaray Cevizi; toprak isteği olarak derin, iyi drenajlı olan, tınlı, siltli, kumlu-tınlı, organik maddece zengin topraklarda iyi gelişim gösterir. Toprak için ideal pH aralığı 5,5-7,5'dir. Toprak ve iklim koşullarına iyi uyum sağlamış ceviz popülasyonları ilçede kolaylıkla yetiştirilir. Bahçesaray Cevizi, kazık kök yapısına sahip olup protogyny çiçek yapısındadır. Cevizlerde tozlanma rüzgâr yardımıyla gerçekleşir. Çiçeklenme zamanı takriben nisan ayı olup meyvelerin olgunlaşması ve hasat zamanı yaklaşık olarak eylül ayı ortasından ekim ayı sonuna kadardır. Ağaç gelişimi orta ve kuvvetlidir. Yaprak dökümü ise kasım ayı içerisinde gerçekleşir.

Ceviz ağaçları, kış aylarında -25˚C'ye kadar olan düşük sıcaklıklara dayanabilir. Özellikle meyve gelişim döneminde aşırı sıcaklara karşı hassastır. Hızlı meyve gelişiminin olduğu dönemler ile hasat zamanı oluşan aşırı sıcaklıklar cevizde iç kararmalarına neden olabilir. Çiçeklenme döneminde oluşan aşırı sıcaklıklar ağaçların strese girmesine ve dişi çiçeğin olumsuz olarak etkilenmesine neden olur. Ani olarak gerçekleşen düşük ve yüksek sıcaklıklar Bahçesaray Cevizi yetiştiriciliğini olumsuz etkiler. Bahçesaray Cevizinde iklim ve yetiştiriciliğe göre değişmekle birlikte genellikle bitkinin soğuklama ihtiyacı 1200- 1500 saat arasında değişir. Düzenli bir ürün elde etmek için cevizlerde soğuklama ihtiyacının karşılanması istenir.

Budama: Budamada terbiye sistemi olarak değişik doruk dallı terbiye sistemi uygulanması tavsiye edilir. Bu sisteme göre yüksek düzgün bir gövde üzerinde sarmal olarak dizilen ve aralarında genellikle 25-50 cm mesafe olan 4-5 ana dallı iskelet oluşturulmuş ceviz ağacı şekli istenir. Budama, genellikle hasar görmüş, kurumuş veya iç içe girmiş dalların alınmasıyla şeklinde yapılır.

Gübreleme ve Sulama: Gübreleme, kışın ağaç diplerinin çapalanarak ahır / çiftlik gübresinin kullanılması şeklinde yapılır. Derin kök sistemine sahip ceviz ağaçlarında çok fazla sulama yapılmaz. Ancak dikimden itibaren sulamanın yapılması, öğle vakitlerinde yapılacak sulamadan kaçınılması, ağacın yaşına göre sulama yapılması ve iklim koşullarının dikkate alınması önem arz eder.

Hasat: Hasat zamanı, iç ceviz kısmının olgunlaşma belirtisi olan iç zarın (meyveyi ayırıcı zarın) kahverengiye dönüşmeye başladığı dönemdedir. Bu dönem yaklaşık olarak eylül ayı ortasından ekim ayı sonuna kadar olan zaman aralığıdır. Üründe kalite kayıplarını önlemek adına hasat geciktirilmeden yapılmalıdır. Hasat için ağaçta meyvenin yeşil kabuğunun çatladığı ve meyvenin yaklaşık % 80'lik kısmının silkelenmesi ile indirmenin mümkün olduğu dönem seçilir. Çoğunlukla cevizde yeşil kabuk, iç cevizden daha geç olgunlaşır. Hasadın iç ceviz olgunluk zamanında yapılması, bu dönemde iç cevizin açık renkli olması nedeniyle iç cevizi ticari olarak daha değerli kılar. Genellikle sırık kullanılarak hasat işlemi yapılır. Hasat edilen meyveler en kısa sürede elle veya makine ile dış kabuğundan ayrılarak gıda ile temasa uygun sergilerde kurutulmaya bırakılır. Kabuklu cevizin kurutulmasında nem içeriği %8'in altına geldiğinde kurutma işlemi tamamlanır.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Kurutulan Bahçesaray Cevizi, kabuklu ceviz ya da ceviz içi olarak gıda ile temasa uygun ambalajlarda ya da dökme olarak ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile son tüketiciye arz edilir. Ürün; serin, kuru, temiz ve kokulardan ari ortamlarda / depolarda muhafaza edilir.

Denetleme:

Denetimler; Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Bahçesaray İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer üyenin katımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Bahçesaray Cevizi coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün hasadı, depolama ve muhafaza koşulları ile "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim merci, 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.