

No: 419 – Menş e Adı

AKÇAKOCA SARI FINDIĞ I

Tescil Ettiren

Akçakoca Ticaret ve Sanayi Odası

Bu coğ rafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.02.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 419
Tescil Tarihi	: 27.02.2019
Başvuru No	: C2017/094
Başvuru Tarihi	: 18.08.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Akçakoca Sarı Fındığı
Ürün / Ürün Grubu	: Fındık / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar.
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: AKÇAKOCA TİCARET VE SANAYİ ODASI
Tescil Ettirenin Adresi	: Yalı Mah. Bahadır Yalçın Cad. No:21 Akçakoca / DÜZCE
Coğrafi Sınırı	: Düzce ilinin Akçakoca ilçesi
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret tek başına veya marka unsuru ile birlikte kullanılacaktır. Coğrafi işaret ibaresiyle birlikte aşağıdaki logo kullanılacaktır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Doğuda Zonguldak ilinin Alaplı ilçesi, güneyde Düzce ili, batıda Sakarya ilinin Kocaali ilçesi ile sınırlanan 1050 km² alana sahip Akçakoca ilçesinin sınırları batıda Melen Irmağının denize döküldüğü yerden başlar, doğuya doğru uzayarak Karataş Deresinin denize vardığı yerde biter.

Akçakoca ilçesinde yetişen sarı fındık (mincane) çeşidi fındığın yağ oranı aralığı 48,08-63,46 iken yağ asitlerinden oleik asit miktarı aralığı 81,70-83,57 ve linoleik asit miktarı aralığı 7,32-9,57 olarak belirlenmiştir. Linoleik asit miktarı açısından Akçakoca Sarı Fındığının Giresun'da yetiştirilen sarı fındık çeşidinden daha yüksek olduğu tespit edilmiştir. Akçakoca Sarı Fındığının ülkemizde diğer illerde yetişen sarı fındık (mincane) çeşidinin değerleriyle yapılan karşılaştırmasında yağ oranının düşük olmasına rağmen temel yağ asidi olan oleik asit ve özellikle linoleik asit miktarının; ayrıca aminoasitlerden aspartik asit ve histidin miktarının daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Amino asit miktarı bakımından yapılan incelemede Akçakoca Sarı Fındığının 100 gramında 2292 mg aspartik asit, 689 mg ise histidin bulunmuştur.

Akçakoca Sarı Fındığı bitki vejetatif aksamı olarak kuvvetli bir gelişme gösterir ve bu özelliği ile yöredeki diğer fındıklardan ayrılır. Akçakoca Sarı Fındığının bir yaşındaki sürgün uzunluk değerleri 3,6 cm ile 33,1 cm arasında değişir ve dip sürgünü oluşturmaya oldukça eğilimlidir. Tomurcuklar yumurta biçiminde ve yuvarlak olup, almaşık olarak dallar üzerinde sıralanırlar. Tomurcuk renkleri ise yeşil ya da yeşilimtrak kırmızı arasında değişir. Yapraklar, sonbaharda bitkinin dinlenmeye girmesi ile birlikte dökülür. Akçakoca Sarı Fındığının yaprakları iri, yuvarlak veya hafif uzunca, sap tarafı yürek biçiminde, kenarları testere dişli ve yer yer derin dişli, üst yüzü buruşuk, alt yüzü hafif seyrek tüylü ve kısa saplıdır, yaprak büyüklüğünün 0,97 cm ile 1,62 cm arasında değiştiği belirlenmiştir.

Akçakoca Sarı Fındığının Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Akçakoca Sarı Fındığında yenen iç kısım fındığın yaklaşık % 50 sini oluşturmaktadır. Yenilen iç kısım kuru maddesi yüksek bir gıdadır Akçakoca Sarı Fındığının temel bileşenleri:

<u>Bazı Bileşenler</u>	<u>Oranı (%)</u>
Su	3,04-21,61
Kül	1,56-2,08
Protein	11,21-15,22
Yağ	48,08-63,46
Karbonhidrat	4,11-6,06

- 100 g Akçakoca Sarı Fındığında bulunan yağ asitleri bileşenleri aşağıda verilmiştir. Fındığın kalitesini depolama süresini ve diğer birçok karakteristiğini belirleyen unsur, muhteviyatında bulunan yağ ve yağ asitleri bileşenleridir. Fındık yağındaki oksidasyon ve acılaşıma gibi olaylar sonucu fındığın kalitesi oluşur. Akçakoca Sarı Fındığında oksidasyon ve acılaşıma durumunun asgari olduğu tespit edilmiştir.

<u>Yağ asitleri</u>	<u>Miktarı</u> (mg/100g)
Miristik Asit	0,02-0,03
Palmitik Asit	5,57-6,07
Palmitoleik Asit	0,18-0,23
Margarik Asit	0,05
Heptadesenoik Asit	0,07-0,08
Stearik Asit	2,31-2,46

<u>Yağ asitleri</u>	<u>Miktarı</u> (mg/100g)
Oleik Asit	81,70-83,57
Linoleik Asit	7,32-9,57
Areşidik Asit	0,10-0,11
Gadeloik Asit	0,14-0,16
Beharik Asit	0,02
Lignoserik Asit	0,01

- 100 g Akçakoca Sarı Fındığında bulunan aminoasit bileşenleri aşağıdaki tabloda verilmiştir. Söz konusu esansiyel aminoasitler, Akçakoca Sarı Fındığın tadının ve aromasının oluşmasında önemli rol oynar.

<u>Aminoasitler</u>	<u>Miktarı</u> (mg/100g)
Alanin	320-586
Aspartik Asit	2292-3106
Glutamik Asit	3195-4414
Trozin	210-223
Glisin	279-353
Serin	324-351
Prolin	266-436
Arjinin	218-800

<u>Esansiyel Aminoasitler</u>	<u>Miktarı</u> (mg/100g)
Metionin	44-130
Vailin	311-518
Lösin	504-536
İsölösin	217-379
Treonin	119-197
Lizin	459-472
Histidin	140-689
Fenialinin	308-512

Üretim Metodu:

Akçakoca Sarı Fındığında çiçeklenmeden önceki yaz döneminde, erkek çiçekler mayıs-haziran aylarında, dişi çiçekler ise temmuz-ağustos aylarında oluşmaya başlar; kasım-aralık aylarında başlayan tozlanma 4-5 ay gibi süre mayıs ayına kadar devam eder, mayıs ayında döllenme ve meyve tutumu gerçekleşir, haziran sonunda iç gelişiminin önemli bir kısmı tamamlanır ve ağustos ayında hasat olumuna gelir.

Akçakoca Sarı Fındığında genel fındık üretim usulleri kullanılmakla birlikte aşağıdaki hususlara dikkat edilmelidir:

İklim isteği: Yöre ikliminin nemli olması ve yıllık ortalama sıcaklığın 13-16 °C olması sarı fındık için uygun yetiştirme şartlarını sağlar. Ayrıca yörede en düşük sıcaklığın -8, -10 °C'yi, en yüksek sıcaklığın 36-37 °C'yi geçmemesi, yıllık yağış toplamının 700 mm'nin üstünde olması ve yağışın aylara dağılımının dengeli olması da Akçakoca Sarı Fındığın kalitesini ve randımanını artırır. Haziran ve temmuz aylarındaki oransal nemin % 60'ın altına düşmesi ürünü olumsuz etkiler. Akçakoca Sarı Fındığın şiddetli kış soğukları ve ilkbahar donları olmayan, yaz aylarında nispeten yüksek sıcaklık, düzenli yaz yağmuru ve vejetasyon periyodu boyunca yüksek nem bulunan yerlerde yetiştirilmesi gerekir. Akçakoca Sarı Fındığın odun dokusu, tam dinlenme durumunda -25 °C ile -30 °C'ye dayanabilir. Gelişimin başlamasıyla bu dayanıklılık azalır. Çiçek tozları açıkta -4 °C, anter içerisinde -8°C'ye dayanabilir. Bu sınırı aşan düşük sıcaklık dereceleri döllenmeyi engelleyerek dökümlere sebep olur. Dişi çiçekler -8 °C'den itibaren zarar görmeye başlar, -14°C'de büyük oranda zarar görür, -16°C'de ise tamamen ölür. Ayrıca, ilkbahar geç donları açılmış sürgün gözlerine büyük oranda zarar verir ve vadi içlerindeki bahçelerde soğuk rüzgârlar da önemli zararlar meydana getirir. Rakıma bağlı olarak, don zararının başlayacağı sıcaklık değerleri şubat ayında -4°C mart ayında -3°C nisan ayında -2 °C'dir.

Toprak isteği: Akçakoca Sarı Fındığı, çok fazla derinlere gitmeyen saçak köke sahip bir bitkidir. Kökleri meyilli arazilerde 80 cm derinliğe kadar ulaşabilir. Toprak istekleri bakımından fazla seçici olmamakla beraber, besin maddesince zengin, tınlı-humuslu ve derin topraklarda iyi bir gelişme gösterir. Ağır topraklar ile taban

suyunun yüksek olduğu yerlerde toprağın havalanması iyi olmadığından, fındık kökleri besin maddelerinden yeterince faydalanamaz, ileriki yıllarda sararma ve büyük oranda dal uçlarından başlamak üzere kurumalar meydana gelebilir. Bu nedenle toprak özelliğine göre sulama yapılmalıdır.

Çiçeklenme: Sonbaharda büyümeye başlayan erkek çiçekler; 6-7 cm uzunluğunda püskül gibi sarkık, silindirik başaklar halindedir. Çoğunlukla kısa dalcıklar gibi ağaçlar üzerinde aşağıya doğru sarkar. Kediciklerde her braktenin (çiçek sapının kaidesinde, sapın gövdeye bağlandığı yerde bulunan yaprakçık) dibinde kendisine yapışık, periantsız fakat iki yüksek yapraklı ve dibine kadar ikiye bölünmüş dört anteri olan bir çiçek vardır. Akçakoca Sarı fındığının anterleri olgunlaştıkları zaman bol miktarda çiçek tozu verir. Bir çiçekte 6 milyon çiçek tozu tespit edilmiştir. Düşük sıcaklıklar çiçeklenme başlangıcını değiştirebilir. Kışın hava şartlarının da etkisiyle, aralık ayının sonlarına doğru tozlanma başlamaktadır. Erken olgunlaşan çeşitler kasım ayının ortalarında çiçeklenmeye başlar. Buna karşılık, geç çiçeklenen çeşitler mart ayının sonu ve hatta nisan ayının ortalarında bile çiçeklenebilmektedir. Akçakoca Sarı Fındığında başlıca iki periyotta döküm olmaktadır. Mart-nisan-mayıs aylarında gerçekleşen birinci döküme ilkbahar dökümü, ikinci döküme ise yaz dökümü adı verilir. Karanfil dökümü daha çok çiçek dökümü, çotanak dökümü ise yumurtaları gelişmiş dış kabukları sertleşmiş meyvelerin dökümüdür. Karanfil dökümü, daha çok ekolojik etkenlerle ve yetersiz dölleme nedeniyle oluşurken, çotanak dökümünde dölleme ve beslenme yetersizliklerinin yanı sıra kuraklık, en büyük rolü oynar.

Tozlaşma: Akçakoca Sarı Fındığının tozlanması kasım ayından başlayarak şubat sonuna kadar devam eder. Tozlanmanın meydana geldiği bu periyotta dişi çiçeklerde eşe organları henüz tam olarak oluşmadığı için dişicik tepesi üzerine gelen çiçek tozu burada çimlenip kısa hücrelerinin oluşumu için 4-5 ay bekler, ilkbaharda yumurta hücreleri oluşuktan sonra dölleme olur ve meyve içi gelişmeye başlar. Erkek çiçek oluşumu, çiçeklenme safhasına kadar canlı kalma dereceleri, oldukça büyük farklılık olmakla birlikte polen dağılma zamanı ile stigmanın reseptif olduğu zamanlar da yıldan yıla değişim göstermektedir. Yetersiz tozlanma nedeniyle verimlilikte oluşan düşüş, farklı zamanlarda polen dağıtan 2 ya da 3 tozlayıcı kullanılarak azaltılabilir. Tozlanmamış olan dişi çiçekler 2-3 ay reseptif kaldıkları için erkek çiçekleri çok erken açan tozlayıcıya göre daha geç zamanlarda çiçek açan tozlayıcıların kullanımı çok daha yararlı olur.

Dölleme: Akçakoca Sarı Fındığında erkek ve dişi çiçekler aynı ağaç üzerinde fakat farklı yerlerde bulunur. Tozlanma, rüzgar ile sağlanır. Fındıklarda bol çiçek tozu oluşumu ve dişicik tepesinin yapısı böyle bir tozlanma şeklini kolaylaştırır. Çiçeklenme süresi diğer meyve türlerine oranla çok uzundur.

Çimlenme: Akçakoca Sarı fındığının çiçek tozlarının çimlenme oranı ortalama %50-60 arasında değişim gösterir. Karşılıklı olarak birbirini tozlayacak çeşitlerde çiçeklenme zamanı ve süreleri çakışır. Akçakoca Sarı Fındığındaki yaygın periyodisite nedeniyle, çeşitlerin farklı dinlenme ve verim yıllarında, yeterli bir tozlanma için ikiden fazla çeşit karışımı gereklidir. Periyodisiteye eğimli olması Akçakoca Sarı Fındığından her yıl düzenli ürün alınmamasına yol açar. Çeşitler bahçeye en yakın tozlayıcı ile aralarındaki mesafe 20m'den fazla olmayacak şekilde yerleştirilmelidir. Her ocakta bir kökün tozlayıcıya ayrılması, bahçedeki tozlayıcı çeşit miktarını artırmasının yanı sıra derim zamanında çeşit karışımına yol açır.

Denetleme:

Akçakoca Sarı Fındığının, yukarıda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Akçakoca Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Akçakoca İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Düzce Üniversitesi, Akçakoca Ziraat Odasından birer kişi olmak üzere toplam 4 kişilik denetim mercii tarafından yapılacak olup denetimler; ağaç, meyve ve bakım metotları yönünden 3 aşamada gerçekleştirilecektir:

1. Ağaç Denetimi: Ait olduğu üretim bölgesinde 6 aylık periyotlarla Akçakoca Sarı Fındığı alınan bölgemiz fındık ocaklarının dal ve filiz gelişimleri kurulacak denetleme ekibi tarafından kontrol edilecektir.
2. Meyve Denetimi: Üretimin gerçekleştirildiği bölgemizde bulunan fındık ocakları meyve kalitesi yönünden çotanak tutumundan itibaren hasat gerçekleştirilene kadar 3 er aylık periyotlarla kurulacak denetleme ekibi tarafından kontrol edilecektir.
3. Bakım Metotları Denetimi: Akçakoca Sarı Fındığı coğrafi işareti ile üretilecek fındıkların bulunduğu fındık ocakları ilkbahar döneminden itibaren 1'er aylık aralıklarla gerekli bakım ve entegre mücadele tedbirlerinin alınması amacı ile kurulacak denetleme ekibi tarafından denetlenecek, çiftçilerin bölgemiz kalite standartlarında üretim yapması sağlanacaktır.

Denetim mercii; Akçakoca Sarı Fındığının üretim yönteminde belirtilen tekniğe uygun şekilde yetiştirilmesi, depolanması, taşınması ve pazarlanmasının kontrolünü ve coğrafi işaretin takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür. Coğrafi işareti belirlenen koşullara aykırı ve haksız kullananlar hakkında gerekli yasal takibatı başlatır

Merci, yılda 1 defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda/şikâyet halinde ise her zaman denetim işlemlerini yürütecek ve sonuçları raporlayacaktır. Denetime ilişkin raporlar Akçakoca Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilir.

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.