

**No: 456 – Menş e Adı**

**GİRESUN KALINKARA FINDIĞ I / GİRESUN KARASI**

Tescil Ettiren

**SINIRLI SORUMLU FINDIK TARIM  
SATIŞ KOOPERATİFLERİ BİRLİĞ İ**

Bu coğ rafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.10.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.09.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 456
<b>Tescil Tarihi</b>	: 18.09.2019
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 22.10.2018
<b>Başvuru No</b>	: C2018/199
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Giresun Kalıncara Fındığı / Giresun Karası
<b>Ürünün Adı</b>	: Fındık
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Başvuru Yapan</b>	: Sınırlı Sorumlu Fındık Tarım Satış Kooperatifleri Birliği
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Hacısıyam Mah. Fatih Cad. No: 59 GİRESUN
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Giresun ili; Merkez, Piraziz, Bulancak, Dereli, Keşap, Espiye, Yağlıdere, Tirebolu, Güce, Doğankent, Görele, Çanakçı, Eynesil ilçeleri ile Trabzon ili; Beşikdüzü ve Vakfıkebir ilçeleri
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Coğrafi işaret tek başına veya marka unsuru ile birlikte kullanılacaktır. Coğrafi işaret ibaresiyle birlikte aşağıdaki logo kullanılacaktır



#### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Giresun Kalıncara Fındığı/Giresun Karası *Corylus avellana* L. türü “Kalıncara” yerel çeşidi fındıklardan üretilmektedir. Giresun Kalıncara Fındığı/Giresun Karası üretimi yapılan coğrafi bölgenin kıyı kesimlerinde ılık ve yağışlı iklim hâkimdir. Kıyı kesimde yıllık sıcaklık ortalaması 14,2° C’dir. En çok yağış ekim ve kasım, en az yağış ise mayıs ve haziran aylarında görülür. Yağışın en fazla düştüğü aylarda, aylık ortalama yağış 140 mm’yi aşarken, en az düştüğü aylarda 60 mm’nin altına inmez. Giresun Kalıncara Fındığı/Giresun Karası üretimi için çok elverişli olan bu koşullar, yüksek verimde ürün elde edilmesini sağlar. Ayrıca bölgedeki killi, tınlı ve humuslu, besin maddelerince zengin, organik maddenin %2’nin üstünde ve pH’sı 5-7 arasında olan toprak yapısı ve yüksek olmayan taban suyu, ürün verimi üzerinde etkilidir.

Giresun Kalıncara Fındığı/Giresun Karası bölgede uzun yıllardır yetiştirilmektedir. Andreasyan’ın 1331 yılında yazdığı “Fındık ziraati ve ticareti” kitabında bölgede yetiştirilen kara fındığın meyvesinin iri, kabuğu kalın ve rengi esmere yakın olup, diğer fındık çeşitlerine göre daha erken olgunlaştığı belirtilmiştir.

Giresun Kalıncara Fındığı/Giresun Karası gri kahverengi kabuk rengine ve oval görünümlü kabuklu meyve şekline sahiptir. Meyvenin uç kısmına doğru sivrileşme görülür. Meyve kabuğu kalındır. İç meyve üzerinde meyve etine yapışık, kalın, pürüzlü ve koyu kahverengi bir zar bulunur. Meyve eti donuk beyaz renkte ve gevrekli. Meyvenin iç göbek boşluğu büyüktür. Giresun Kalıncara Fındığı/Giresun Karasının en önemli özelliği farklı iklim koşullarına iyi adapte oluşudur. Özellikle hastalıklara ve ilkbahar donlarına karşı dayanıklıdır. Yağ oranı yüksek olan bu fındık yörede yoğun olarak yetiştirilen tombul çeşidinden sonra olgunlaşması dolayısı ile hasadın devamlılığı açısından önemlidir.

#### **Giresun Kalıncara Fındığı/Giresun Karasının Fenolojik, Morfolojik, Pomolojik ve Kimyasal Özellikleri:**

Yapraklanma Zamanı	1-10 Mart
Yaprak Döküm Zamanı	15-20 Kasım
Dişi Çiçek Açım Zamanı	20-30 Aralık
Meyve Bağlama Zamanı	20-30 Mayıs

Çotanakta (Meyve Salkımı) Meyve Sayısı (adet)	3-4
Kabuklu Meyve İriliği (mm)	16-22
100 Dane Ağırlığı (gr)	220-225
Kabuk Kalınlığı (mm)	1,0-1,4
İç Meyve İriliği (mm)	13-18
Randıman (%)	39-51
Çift İç Oranı	10-20
Boş Meyve Oranı	1-16
Beyazlama Oranı (%)	51-66
Yağ oranı (%)	61-70
Hasat Olum Zamanı	15-20 Ağustos

### Üretim Metodu:

Giresun Kalıncara Fındığı/Giresun Karası üretiminde farklı evrelerde aşağıda belirtilen hususlara dikkat edilir:

EYLÜL	Fındık filiz güvesi, Mayıs böceği ilaçlaması yapılır. Kök ve dip sürgünleri temizlenir. Toprak örnekleri alınır.
EKİM	Mayıs böceği ilaçlaması yapılır (Aydın ilk yarısında) Budama, kök ve dip sürgünü temizliği yapılır. Toprak bellenebilir, Toprak örneği alınır. Fidan çukurları açılır ve dikim yapılır.
KASIM	Budama, kök ve dip sürgünü temizliği yapılır. Fosforlu ve potaslı gübre verilir. Fidan çukurları açılır ve dikim yapılır. Kireç verilir, toprak bellendir.
ARALIK	Budama, kök ve dip sürgünü temizliği yapılır. Fosforlu ve potaslı gübre verilir. Kireç verilir, çiftlik gübresi verilir. Toprak bellendir, kozalaklar toplanır. Fidan çukurları açılır ve dikim yapılır.
OCAK	Çiftlik gübresi, fosforlu ve potaslı gübre verilir. Budama, kök ve dip sürgünü temizliği yapılır. Fidan çukurları açılır ve dikim yapılır. Kozalaklar toplanabilir.
ŞUBAT	Çiftlik gübresi verilir. Budama, kök ve dip sürgünü temizliği yapılır. Fidan çukurları açılır ve dikim yapılır. Virgül kabuklu biti kış ilaçlaması yapılır.
MART	Azotlu gübrenin yarısı kullanılır. Budama, kök ve dip sürgünü temizliği yapılır. Virgül kabuklu biti kış ilaçlaması yapılır. Fındık yaprak deleni ilaçlanır (Aydın ilk yarısında) Fındık filiz güvesi ilaçlanır (Aydın ilk yarısında)
NİSAN	Filiz budaması yapılır. Filiz güvesi ilaçlanır. (Aydın başlarında). Fındık gal sineği ilaçlanır (İki defa). Fındık kokarcası ilaçlanır (Aydın ortalarında).

MAYIS	Fındık kurdu ilaçlanır. Fındık kozalak akarı ilaçlanır. Azotlu gübrenin diğer yarısı kullanılır. Kök ve dip sürgünü ikinci temizliği yapılır. Filiz budaması yapılır.
HAZİRAN	Dalkıran ilaçlanır. Amerikan beyaz kelebeğinin mekaniksel ve ilaçlı mücadelesi yapılır.
TEMMUZ	Yaprak örneği alınır (Ayın ikinci yarısında) Uç kurutana karşı mekaniksel mücadele yapılır.
AĞ USTOS	Uçkurutana karşı mekaniksel mücadele yapılır. Amerikan beyaz kelebeğinin mekaniksel ve ilaçla mücadelesi yapılır. Fındık filiz güvesine karşı hasattan sonra ilaçlama yapılır.
Bahçeye verilecek tüm gübreler; toprak ve yaprak analiz sonucuna göre uygulanır. Tüm ilaçlamalar; zararlı tespit edilip belirli bir yoğunluğa (Ekonomik Zarar Eşiği) ulaşıldıktan sonra yapılmalıdır.	

Giresun Kalıncara Fındığı/Giresun Karası üretiminde, aşağıda belirtilen hususlara dikkat edilir:

1. Fındık toplama zamanından en az 5-10 gün önce fındık bahçesindeki yabancı otlar temizlenir.
2. Bahçede bulunan ve farklı zamanlarda olgunlaşan, farklı çeşitleri (tombul, sivri ve kalıncara gibi) olgunlaşma sırasına göre ayrı ayrı toplanır.
3. Hasada fındıkların olgunlaşp kendiliğinden yere dökülmeye başlaması, sağlam meyve kabuğunun ¾ nispetinde kızarması ve iç meyvenin kendine has sertlik ve tadını alması durumunda başlanır.
4. Dallar silkeleydiğinde yere dökülen fındıklar yerde bekletilmeden, mümkünse yere serilen örtüler üzerine silkeleyerek toplanır.
5. Ağaçlardaki meyve gelişiminin tamamı tek seferde gerçekleşmeyeceğinden, hasat bir defada değil birden fazla tekrarlanacak periyotlarla yapılır. Ağaç silkelemelerinde bir sonraki meyve verecek dal/dalcıklara zarar verilmemelidir.
6. Toplanan fındıklar mümkünse hemen, değilse jüt çuvallara koyularak, aynı gün harmana getirilir. Taşıma ve sevkியatta, kesinlikle naylon çuvallara koyup sıkışık bir vaziyette bekletilmez.
7. Harman yapılan zuruflu fındıklar, büyük yığınlar ve kalın tabaka oluşturacak şekilde yığılı bekletilmez.
8. Toplanan zuruflu fındıklar; mümkün olduğunca toprakla temas ettirmeden ve yağmurda ıslatmadan kurutulur. Zuruflu fındıklar beton harmanlara, en fazla 10-15 cm kalınlığında serilip güneşte 2-3 gün kurutulduktan sonra ayıklama (patoz) makinesine verilmelidir. Fındıkları yağmurdan korumak için üzerine örtülen naylonlar direkt fındığın üzerine değil, çardak şeklinde örtülür.
9. Harmanda kurutulmuş zuruflu fındıkların fazla (uygun hava koşullarında 3-5 gün) kurutulmadan ayıklama (patoz) makinesine verilmesi sağlanır. Ayıklama işlemine başlamadan ve işleri yaparken ayıklama (patoz) makinesi operatörleri tarafından;
  - a. Ayıklama (patoz) makinesinin uygun şekilde (terazileme ve iş güvenliği vs.) yerleştirip/yerleştirmedeği,
  - b. Bölgeye özgü eleme ayarı yapıp/yapılmadığı,
  - c. Ayıklama (patoz) makinesinin kavsaklı fındıkları kabuklu meyveden ayırıp/ayırmadığı,
  - d. Kabuklu meyvelerde kırık/çatlak oluşup/oluşmadığı,
  - e. Makinenin yabancı madde ( taş, dal parçacıkları vs.) ayırımı yapıp/yapmadığı,
  - f. Boş (koruk) kabuklu meyvelerin, sağlam meyvelerden ayrılıp/ayırılmadığı sürekli kontrol edilir.
10. Ayıklama (patoz) makinesinden çıkan kabuklu meyveler kurutulmaları için jüt veya bez tenteler üzerine en fazla 5 cm kalınlığında serilir. Serilen kabuklu meyveler 2-3 saat aralıklarla tırmık ve benzeri aletlerle karıştırılır. Karıştırma esnasında meyve kabuklarının kırılmamasına özen gösterilir. Ayrıca kurutma harmanının hafif meyilli düzeyde beton zemin olması tercih edilir. Fındıkları yağmurdan korumak için üzerine örtülen naylonlar direkt fındığın üzerine değil, çardak şeklinde örtülür.
11. Harmanda kurumaya bırakılan kabuklu meyvelerin yeterince kuruduğu (kabuklu meyvenin birkaç tanesini avuç içerisinde sallayarak iç meyvenin serbest kaldığını hissetme, kabuklu meyvenin kırılarak iç meyvenin baş ve işaret parmağı arasında sıkılmak sureti ile iç meyve şeklinin değişip/değişmediğini

görme, nem oranının maksimum %7 olup olmadığı) kontrol edilir. Harmanda kurumaya bırakılan kabuklu meyvelerin içerisinde bulunabilecek yabancı madde (taş, toprak, dal parçacıkları vb.) ayrımı mutlaka yapılır. Kabuğundan ayrılmış iç fındıkların seçilmesine de özen gösterilir.

12. Harmanda kuruyan fındıklar, iyice soğuduktan sonra, sabah veya akşam serinliğinde jüt çuvallara paketlenir. Paketleme işleminde kesinlikle naylon çuval kullanılmaz.
13. Jüt çuvallara paketlenen kabuklu meyveler, serin, kuru ve havalanabilir nitelikte olan depolarda muhafaza edilir.
14. Giresun Kalıncara Fındığı/Giresun Karası; kabuklu, kabuksuz (çiğ iç), beyazlatılmış, kavrulmuş, tuzlanmış, kıyılmış veya fındık unu halinde ürüne işlenir. Uygun biçimde ambalajlanarak piyasaya sunulur.

#### **Denetleme:**

Giresun Kalıncara Fındığı/Giresun Karasının belirtilen özelliklere uygunluğuna dair denetimler, Sınırlı Sorumlu Fındık Tarım Satış Kooperatifleri Birliği (FİSKOBİRLİK) tarafından koordine edilir. Denetim merci, Sınırlı Sorumlu Fındık Tarım Satış Kooperatifleri Birliğinden bir kişi komisyon başkanı olacak şekilde üç kişi, Fındık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğünden bir kişi, Giresun Ticaret Borsasından bir kişi ve Giresun Üniversitesinden bir kişi olmak üzere 6 kişiden oluşur. Denetim mercii; üretim, depoma, taşıma ve pazarlama aşamalarının kontrolünü ve coğrafi işaretin takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür. Tescile konu ürünün üretim alanları, meyve ve ağaç gelişimi, çiftçi kayıtları, sanayi tesisleri, satış yerleri hakkında kayıtlar FİSKOBİRLİK tarafından tutulur. Denetim mercii yılda en az iki kere toplanır. Şikâyet halinde ve gerekli görülmesi halinde her zaman denetim yapabilir. Denetimler aşağıda belirtilen aşamaları kapsar.

1. Ağaç Denetimi: Fındık ocaklarında filiz gelişimleri kontrol edilecektir.
2. Meyve Denetimi: Fındık ocaklarında meyve kalitesi yönünden çotanak tutumundan itibaren hasat gerçekleştirilene kadar 3 er aylık periyotlarla kontrol edilecektir.
3. Bakım Metotları Denetimi: Fındık ocakları ilkbahar döneminden itibaren 1'er aylık aralıklarla gerekli bakım ve depolama tedbirlerinin alınması amacı ile kontrol edilecektir.
4. Coğrafi Sınır Denetimi: Ürünün coğrafi sınırlar içerisinde yetiştirildiği kontrol edilecektir.
5. Amblem ve Logo Kullanımı Denetimi: Resmi coğrafi işaret menşe adı amblemi ve tescil belgesinde belirtilen logonun kullanımı denetim mercii tarafından kontrol edilecektir. "Giresun Kalıncara Fındığı/Giresun Karası kullanılmıştır." ibaresi ile satışa sunulan türev ürünlerde (çikolata/unlu mamul gibi) Giresun Kalıncara Fındığı/Giresun Karası kullanıldığını ispat eden kayıtlar denetim mercii tarafından kontrol edilecektir.

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.