

**No: 848 – Mahreç İşareti**

**MİDYAT ACURU**

Tescil Ettiren  
**MİDYAT BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.10.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Tescil No</b>               | : 848  |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 11.08.2021   |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2019/144  |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 10.10.2019   |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Midyat Acuru   |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>       | : Acur / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar  |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Mahreç işareti   |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : Midyat Belediyesi  |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : Yeni Mah. Cumhuriyet Bulvarı No: 21 Midyat MARDİN  |
| <b>Coğrafi Sınırı</b>          | : Mardin ili Midyat ilçesi   |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Midyat Acuru ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Midyat Acuru ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Midyat Acuru, *Cucurbitaceae* familyasından coğrafi sınıra özgü iklim koşullarında uzun yıllardır yetiştirilen bir sebzedir.

Midyat Acurunun tohumları, bir önceki dönemde coğrafi sınırdaki yetiştirilen acurların kurutulması ile elde edilir. Tohum ekiminden sonra 7 gün içinde yeşillenir. Hasat türü kademeli olduğundan, iki günde bir toplanması gerekir.

Midyat Acuru, *Cucumis* cinsi, *Cucumis Anguria* ve *Cucumis melo var. flexuosus* iki türünü kapsamaktadır. Uzun ve dikey yönlü olan Midyat Acuru (*Cucumis melo var. Flexuosus*), açık yeşil renktedir. Genellikle günlük tüketim ve turşu üretiminde kullanılır. Yuvarlak olan tür (*Cucumis Anguria*) ise koyu yeşil renktedir ve genellikle sofralık olarak tüketilir.

Midyat Acuru, tamamen susuz yetiştirilir. Herhangi bir ilaç, hormon, gübre vs. kullanılmadan üretilir.

Midyat Acurunun fiziksel özellikleri aşağıda verilmektedir.

|                                |               |
|--------------------------------|---------------|
| Sebze Boyu (Uzun Tür)          | 8 cm - 10 cm  |
| Sebze Genişliği (Uzun Tür)     | 2 cm – 3 cm   |
| Sebze Rengi (Uzun Tür)         | Açık yeşil    |
| Sebze Boyu (Yuvarlak Tür)      | 10 cm - 20 cm |
| Sebze Genişliği (Yuvarlak Tür) | 4 cm – 8 cm   |
| Sebze Rengi (Yuvarlak Tür)     | Koyu yeşil    |

### Üretim Metodu:

Midyat Acuru tohumları, bir önceki dönemde coğrafi sınırdaki yetiştirilen acurların kurutulması ile elde edilir ve üretimde, sadece bu tohumlar kullanılır.

Midyat Acuru tohumları, ekilmeden 1 veya 2 gün önceden su içerisinde bekletilerek nemlendirilir. Tohumlar, yaklaşık olarak 50 cm aralıklarla ekilir ve aynı noktaya birden fazla tohum bırakılır. Midyat Acuru üretiminde, gübreleme veya ilaçlamaya ihtiyaç duymaz. Tohumlar filizlendikten sonra, aynı noktada yeşeren birden fazla filiz tek bir filize indirgenir. Acur filizleri büyüyüp fide halini aldıktan sonra, iki fide arası tarla boyunca tekrar sürülür. Midyat Acuru için herhangi bir sulamaya gerek yoktur, susuz tarımla yetiştirilebilir.

Midyat Acuru, her gün yeni bir meyve verdiği ve meyvesi sürekli geliştiği için hasat türü kademelidir. Bu nedenle en uygun hasat süresi, acur turşusu yapımı için her gün, sofralık tüketimde iki günde bir toplanmasıdır. Temmuz ayının ikinci haftasında, hasat olgunluğuna geldiği için hasada başlanılır. Hasat süresi ise, sonbahar aylarında sıcaklığın bitki gelişimi için gerekli olan seviyenin altına düşmesine kadar devam eder.

Midyat Acurunun en yaygın tüketim şekli turşu yapılmasıdır. Midyat Acurundan turşu yapılırken; acurlar yıkanır, kullanılacak kabın dibine kişniş ve sarımsak eklenir. Daha sonra isteğe bağlı bir şekilde biber eklenip, acurlar kaba doldurulur. Bu işlemden sonra üzerine tuzlu su (3 litre su için 1 bardak tuz ) eklenerek, kabın ağzı hava

almayacak şekilde sıkıca kapatılır. Güneş görmeyen serin bir yerde muhafaza edilen turşular 3 hafta içerisinde tüketilebilecek duruma gelir.

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

Bölgede uzun yıllardır üretilen Midyat Acurunun coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Bu sebeple tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşmelidir

### **Denetleme:**

Denetimler; Midyat Belediyesinin koordinasyonunda, Midyat Belediyesi, Midyat İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Midyat Ziraat Odasından konuda uzman birer üyenin katılımıyla oluşacak 3 kişilik denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; tohumluk hazırlanması; ürünün fiziksel özelliklerinin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Midyat Acuru ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.