

No: 1359 – Menş e Adı

KARAHALLI KAVUNU

Tescil Ettiren
KARAHALLI BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.05.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1359
Tescil Tarihi	: 22.05.2023
Başvuru No	: C2022/000148
Başvuru Tarihi	: 21.05.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Karahallı Kavunu
Ürün / Ürün Grubu	: Kavun / İşlenmiş ve işlenmemiş meyveler ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Karahallı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Mah. Açık Pazar Meydanı 24/1 Karahallı UŞAK
Coğrafi Sınır	: Uşak ili Karahallı ilçesinin 905 ila 1036 m rakımlı alanları
Kullanım Biçimi	: Karahallı Kavunu ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karahallı Kavunu ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karahallı Kavunu (*Cucumis melo*) Karahallı ilçesinde 905 ila 1036 metre yükseklikte yetişen şekli hafif yuvarlak oval, küçük ve orta büyüklükte, genellikle 2-6 kg ağırlığında, ince kabuklu yerel bir kavundur. Karahallı Kavununun kabuk rengi, sarı-yeşil olup, yüzeyi düzgün, bazı yüzeyleri düzensiz beyaz damarlı, renk ve desen yapısı düzgün olmayıp, sarı üzerine yeşil düzensiz çizgileri olan (kırçılı), meyve et rengi turuncu ile hafif sarımsı olarak özelliktir.

Karahallı Kavunu; Karahallı Dügüğü, Cemile Dügüğü, Cezik Kavunu, Çoban Almaz adları ile de anılır.

Karahallı Kavununun ekimi, bir önceki sezonda yetişen ürünlerden elde edilen çoğaltım materyali kullanılarak 23 Nisan ile 6 Mayıs arasında yapılır.

Karahallı Kavunu, ağustos ayı ikinci haftası ile eylül ayının üçüncü haftasında geniş bir zaman diliminde hasat edilir. Olgunlaşma gün sayısı 130 gün olup, diğer bölgelerde yetişen kavunlardan daha uzun sürede olgunlaşır. Buna bağlı olarak hasat dönemi uzundur. Eylül ayında Karahallı Kavununun hasat dönemi devam eder. Karahallı Kavunu, iklim, toprak yapısı ve yetiştiricilik özelliklerine bağlı olarak yetiştiği coğrafi alana uyum sağlamıştır. Bu yüzden melezleşme oranı çok düşüktür.

Karahallı Kavunu açık ortamda doğal koşullarda tozlanır. Açık tozlanan yerli kavunlar hastalık ve zararlılara daha dayanıklıdır. Yaz aylarında Karahallı ilçesinde yağışlar düşüktür ve gelişme dönemindeki Karahallı Kavunun coğrafi sınırda killi toprak yapısı dengeli bir şekilde suyu muhafaza ettiğinden meyve su stresine dayanıklıdır. İlçede haziran ve eylül ayı sonuna kadar nispi nem çok düşük olduğundan Karahallı Kavunu başta mantari hastalıklara yakalanma oranı düşüktür. Bu durum Karahallı Kavun yetiştiriciliğinde gübre ve kimyasal ilaç kullanımını sınırlandırır. Hafif alkali toprak yapısı ve ürünün meyve olgunluk döneminde sıcaklığın yüksek olması özellikle ağustos ayında 30 °C'nin üzerindeki ısı meyvedeki şeker oranı ile beraber aroma ve kokusunu artırır.

Tablo: Karahallı Kavununun Meyve, Tohum ve Diğer Bazı Özellikleri

Meyve ağırlığı (kg)	2-6
Meyve çapı (cm)	15-20
Meyve boyu (cm)	14-19
Meyve kabuk kalınlığı (cm)	0,4 – 1,5
Meyve et kalınlığı (cm)	5,0 – 8,5
Çekirdek evi ağırlığı (g)	150 - 225
Çekirdek evi çapı (cm)	3,0 – 4,2
SÇKM (%)	11- 14
Meyve eti aroması	Baskın kavun meyve aromalı
Meyve içi sululuğu	Bol sulu
Meyve iç yapısı	Sıkı
Ekim derinliği (cm)	3-4
Tahmini çimlenme süresi (gün)	10- 12
Dekara gereken tohum miktarı (g)	300-475

Olgunlaşma süresi (gün)	100-130
Sıra üzeri ekim mesafesi (cm)	55-65
Sıra arası ekim mesafesi (cm)	150-200
Çimlenmede toprak sıcaklığı (°C)	18-25
Verim (ton/dekar)	1,5-2,0
Yetiştirme olanakları	Açık tarla
Meyve kabuk sertliği	Orta sert
Ekim zamanı	Nisan – mayıs arası
Raf ömrü	Kısa
Nakliyeye dayanıklılığı	Dayanıksız. Özel kasalar içerisinde taşınır.
Tozlaşma tipi	Açık tozlaşma
Tohumluk sınıfı	Standart
Bitki yapısı	Bitki yapısı güçlü, yan dallanması fazla, bol yapraklı
Tohum dikerken dikkat edilmesi gerekenler	Tohumlar ekilmeden önce, 20-25 °C su dolu kap içinde 1-2 saat bekletilir.
Meyve şekli ve rengi	Yuvarlak hafif oval, meyve yüzeyi hafif pütürlü (kırıksık) yeşil üzerine sarımtırak

Karahallı Kavunu bitkisinin botanik özellikleri:

Kök: Karahallı Kavununun bitkisi, kısa ve kalın bir kazık köke sahiptir. Başlangıçta zayıf olan kökler ileri devrede daha belirgin ve kuvvetli yapı kazanır. Kazık kök toprak seviyesinden 20-30 cm derinliğe ulaştığında yan kökler oluşur. Yan köklerin bir kısmı derinliğine, bir kısmı ise yanlara doğru gelişir.

Gövde: Karahallı Kavununun ana bitkisi 2-3 ana sürgüne sahiptir. 1-1,5 m uzunluğa erişebilen bu sürgünler, çiçek ve meyvelerin oluştuğu yan kollar verir.

Yaprak: Karahallı Kavununun yaprakları orta büyüklüktedir. Yapraklar, yuvarlak veya kısmen kalp şeklindedir. Yaprakların alt ve üst yüzü tüylüdür. Yaprakların kenarlarında keskin dişler bulunur. Yaprakların renkleri yeşil ve koyu yeşile kadar değişir. Yaprak sapı uzun ve ortası olukludur.

Çiçek: Çiçekler yaprak koltuklarında meydana gelir. Parlak sarı renktedir.

Tohum: Karahallı Kavunu tohumları sarı renklidir. 1 gr'da 35-40 adet tohum bulunur.

Üretim Metodu:

Toprak hazırlığı

Ekim yapılacak arazi, sonbaharda toprak tavlı iken 25-30 cm derinliğinde sürülür. Derin sürümden sonra kültivatör veya diskaro ile ikileme yapılır. İkinci toprak işleme dönemi şubat - mart aylarıdır. Kültivatörle toprak tavında işlenerek arazi ekim ve dikime hazır hâle getirilir.

Tohumların ekimi

Tohumlar bir önceki sezonda yetişen ürünlerden elde edilir ve bez torbalar içerisinde serin ve güneş görmeyen ortamda saklanır. Ekim, iklim koşullarına bağlı olarak 23 Nisan ile 6 Mayıs arasında yapılır.

Tesviye edilmiş toprak üzerinde sıra arasında 1,5-2 m, sıra üzerinde 1 m mesafe bırakılarak 40-50 cm genişliğinde ve 15-20 cm derinliğinde ocaklar açılır. Ocaktan çıkarılan toprak, yaklaşık bir kürek ahır gübresi ile karıştırılıp ocakların tabanlarına 5-10 cm kalınlığında konarak tohumların ekileceği yatak kısmı hazırlanır. Her ocağa 3-4 tohum ekilir ve üzerlerine, tohum boyunun 2,5 katı olacak şekilde yaklaşık 3-4 cm yükseklikte gübreli toprak yerleştirilir. Hafifçe bastırılarak can suyu verilir. Tohumlar, uygun koşullarda en geç 10-12 gün içinde çimlenerek toprak yüzünde görülmeye başlar. Tohumların çimlenmesinden sonra bitki, 2-3 gerçek yapraklı olduğunda çapa ve seyreltme yapılır. Seyreltme sırasında bitkiler, kalan bitki köklerini zedelemeyecek şekilde ve çekilerek değil kırılarak veya kesilerek ayrılır. Bu işlem, bitkilere zarar vermemek için çekilerek yapılmaz. Fidelerin kök boğazı sağlamlaştırılır.

Kültürel işlemler

Sulama

Karahallı Kavununun bitkisi, büyüme ve meyvelerin olgunlaşma devresinde bol suya ihtiyaç duyar. Nisan ve mayıs aylarında dikim sezonuna yakın zamanda yağmurların suları, bitki için yeterli olup ilave sulama yapılmaz.

Çapalama

Karahallı Kavunu bitkisinin kollarını tamamen etrafa salıp çapa yapılamaz hâle gelinceye kadar 3-4 defa çapalanır. Birinci çapa, bitkiler 2-3 gerçek yapraklıyken, diğer çapalamalar ise 2-3 hafta aralıklarla yapılır. Birinci veya ikinci çapa ile birlikte sıra üzerinde seyreltme de yapılır. Sıra araları kültivatörle işlenir. Köklerin yüzeyde olması nedeni ile derin çapa yapılmaz. Her çapalamadan sonra boğaz doldurması yapılır.

Karahallı Kavununun bitki kolları, ağustos ayı başında 1-1,5 m uzunluğuna ulaşır. Bu sürede meyve büyüklüğü yumruk büyüklüğüne gelir ve çapalama kesilir. Ot mücadelesi gerektiği durumlarda çapalama sayısı artırılabilir.

Gübreleme

Karahallı Kavunu üretiminde, ekim sırasında ocak tabanına uygulanan gübre dışında gübreleme yapılmaz.

Budama

İri ve kaliteli meyve alabilmek için bitkide uç alma ve meyve seyreltmesi yapılır. Ana sürgünlerin çok fazla uzamasını önlemek için bitkiler gelişip etrafa dal salmaya başladıklarında her dal üzerinde 4.-5. yapraktan itibaren uç alma yapılır.

Hasat ve muhafaza koşulları

Karahallı Kavunu, ağustos ayının ikinci haftası ile eylül ayının üçüncü haftası arasında hasat edilir. Olgun meyvelerin saplarının dala bağlandığı yerde bulunan iki küçük kulakçık kuruyup kabuk rengi parlaklaşır. Hasat işlemi; olgunlaşan meyvenin sapının, kendi etrafında hafifçe döndürülerek koparılması veya bıçak veya makas ile saplarından kesilmesi suretiyle yapılır.

Hasat edilen kavunlar ağırlıklarına göre boylara ayrılıp küfe, keleter ve bağbozan adı verilen sepetlere konur. Bir sepet 18-20 kg arasında meyve alır. Sepetler genellikle açık pazarlarda satış amacıyla kullanılır.

Karahallı Kavunu ince kabuklu olduğu için nakliye edilirken sepetlere, üst üste istiflenmeden en fazla 1 sıra yerleştirilir. 2^o- 4^oC'de 10 gün muhafaza edilebilir.

Denetleme:

Denetimler, Karahallı Belediyesinin koordinasyonunda; Karahallı Belediyesi, Karahallı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Karahallı Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişi olmak üzere en az 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler, düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülmesi halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; tohumların ekimi, yetiştirme dönemi, kültürel işlemler, hasat ve muhafaza koşulları olmak üzere üretim metoduna uygunluğu ve Karahallı Kavunu ibaresi ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.