



T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No	: 107
Başvuru Tarihi	: 05.10.2006
Başvuru No	: C 2006/031
Yayın Tarihi	: 18.01.2008
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe Adı
Başvuru Sahibi	: Kırkağaç Belediye Başkanlığı
Başvuru Sahibinin Adresi	: Şair Eşref Mah. 56/116 Kırkağaç/Manisa
Ürünün Adı	: Kavun
Coğrafi İşaret	: Kırkağaç Kavunu
Kullanım Biçimi	: Markalama
Coğrafi Sınırları	: Kırkağaç merkez ovası başta olmak üzere, Bakır, İlyaslar, Karakurt, Gelenbe Kasabaları, Bostancı, Ali fakı, Alacalar, Gebeler, Yağmurlu, Musa hoca, Küçük yaya, Öveçli, Işıklar, Kuyucak, Söğüt alan, Hamitli köyleri

Diğer bilgiler ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 18.01.2008 tarih ve 26820 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 05.10.2008 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.



Tescil No : 107
Coğrafi İşaret : Kırkağaç Kavunu

ÜRÜNÜN TANIMI VE AYIRT EDİCİ ÖZELLİKLERİ :Taze tüketime ve özellikle Ocak ayı başına kadar depolanabilme özelliğine sahip Kırkağaç kavunu hem tescilli çeşitler olarak hem de Kırkağaç ilçesi ve köylerinde yetiştirilen populasyonlar dan seçilmiş bireyler olarak gerek toprak ve gerekse uygun ekolojik faktörler nedeniyle (sulama yapılmaması gibi) Kırkağaç kavunu için en iyi verim ve kaliteye (tat ve aroma) ulaşıldığı bölgedir. Kırkağaç kavununun tarihsel özelliği bulunmaktadır. İsmet İnönü'nün yeme şekli ve tadını örnek göstererek (Siz Kırkağaç Kavununu kaşıkla yemediyse bu kavunu yemiş sayılmazsınız)dediği bir çeşittir. Tarihte Kavun ile ilgili yaygın hikayeler ile Kırkağaç Kavunu efsane haline gelmiştir.Bilimsel olarak Kırkağaç Kavununu dayanıklılığı ve depolama şartları ile ilgili olarak Ege Üniv. Ziraat fakültesi Bahçe Bitkileri bölümü ve TÜBİTAK işbirliği halinde 2 yıllık proje ve araştırma devam etmektedir. Her sene 12 Eylül de Kırkağaç'ın kurtuluşu etkinlikleri kapsamında Kırkağaç Kavun Festivali düzenlenmektedir.

Bitkisel Özellikleri:

Kök

Kırkağaç kavun bitkisi kökleri genelde yüzeysel gelişir. İyi hazırlanmış toprak koşullarında 40-50 cm derinliğe kadar inebilen kazık kök çevresinde bol saçak kök oluşmaktadır.

Gövde

Başlangıçta otsu, yuvarlak ve üstü sert tüylerle kaplı olan ve yerde sürünen gövde sonraları kısmen sert bir yapı kazanır. Gövde 2-3 m uzayabilir ve genelde 3-6 yan dal meydana getirir. Gövde üzerinde ince ve uzun sülükler bulunur.

Yaprak

Yuvarlak ve kısmen kalp şeklinde derin loblu yaprak taşıyan kavun bitkisinde yapraklar beş köşeli ve parçalıdır. Yaprak eni 10.5-14.5, boyu 7.5-11.0 cm, yaprak sapı 6.0-14.0 cm uzunluğundadır. Yaprak altı ve üstü tüylüdür. Bitki beslenme koşullarına göre yapraklar yeşil ve koşu yeşil olabilir. Yaprak sapı uzun ve ortası olukludur.

Çiçek

Biyolojik olarak tek evcikli (Monoecious) çiçeklere sahiptir. Dişi çiçekler genelde tek olarak yaprak koltuklarından çıkar. Kısa bir sap ve meyve taslağı ile meyve taslağı ucunda 5 adet parçalı sarı renkte taç yaprak ve bu yaprakların ortasında dişicik tepesi (Stigma) bulunur.

Meyve

Kırkağaç kavununun Kırkağaç-589 ve Kırkağaç-637 adları ile tescil edilmiş 2 farklı çeşidi mevcuttur. Her iki çeşitte de meyve kabuğu, orta kalınlıkta (0.5-0.7 cm) üzeri pürüzlü, işlemeli ve yeşil zemin üstünde sarımtırak lekeliştir.

Bu çeşitlerden Kırkağaç-589 çeşidi uzun ve silindir şekilli olup sap kısmı sivri ve meme gibi çıkıntılı, çiçek burnu ucu yuvarlak olup kış mevsimince depolanabilme özelliğine sahiptir. Kırkağaç bölgesinde yaygın yetiştirilen çeşit budur. Uzun süre depolanabilme özelliğine sahiptir.Kırkağaç-637 çeşidi ise genelde yuvarlak

Tescil No : 107
Coğrafi İşaret : Kırkağaç Kavunu

meyve yapısına sahiptir. Meyve kabuk yapısı ve rengi aynıdır. Bazı bölgelerde bu çeşit Altınbaş olarak da adlandırılmaktadır. Bu çeşit ise yazlık olarak değerlendirilir, kış depolamasında uzun süre dayanmaz.

Kırkağaç kavun çeşitlerinin bazı meyve özellikleri aşağıda çizelgede verilmiştir.

Meyve Özelliği	Kırkağaç-589	Kırkağaç-637
Ortalama meyve ağırlığı (g)	2.500-5.700	2.200-4.500
Meyve çapı (cm)	17.0-21.0	18.5-28.5
Meyve boyu (cm)	22.0-33.0	19.0-27.5
Meyve kabuk kalınlığı (cm)	0.5-0.9	0.3-0.5
Meyve et kalınlığı (cm)	3.7-5.5	3.5-6.5
Çekirdek evi ağırlığı (g)	350-415	250-300
Çekirdek evi çapı (cm)	4.5-7.5	6.0-9.0
Çekirdek evi boyu (cm)	14.0-16.0	8.5-11.0
SÇKM (%)	10.8-13.0	11.4-13.2
Meyve eti aroması	Çok	Çok
Meyve iti sululuğu	Sulu	Çok sulu
Meyve eti lifliliği	Az	Az

Kırkağaç yöresinde büyük oranda üretim alanı bulan populasyonlarda da meyve özellikleri benzer bulunmuştur. Özellikle Kırkağaç-589 sertifikalı çeşit meyve özellikleri ile bu yerel köy çeşitlerinin meyve özellikleri büyük benzerlikler göstermektedir.

ÜRETİM METODU: ÜRETİMİ

Kavun üretimi yapılacak tarla sonbaharda 40-50 cm derinlikte sürülür ve kışı bu şekilde geçirmesi sağlanır. İlkbahar aylarında uygun toprak tavında gerekli ise yüzeysel ikinci kez sürülür, diskaro çekilerek toprak inceltir ve ark pulluğu (domuz burnu) ile 120-150 cm sıra arası mesafelerle masuralar açılır. Masuraların boyun noktalarına 50-70 cm sıra üzeri mesafelerle açılan ocaklara 3-4 tohum ekilir ve üzerleri kapatılarak el ile düzeltilir. Tohumların ekim derinliği 5-6 cm olmalıdır. Tohum ekimi uygun toprak tavında yapılmalıdır. Uygun tavrda yapılan ekimlerden sonra tohumlar yaklaşık bir hafta içinde çimlenerek toprak üzerine çıkarlar. Tohum ekimi bölgede genelde 1-10 Mayıs tarihleri arasında yapılır.

Toprak yüzeyine çıkan fideler 1-2 hakiki yaprak çıkarınca ilk çapalama işlemi ile her ocakta bir bitki bırakılır. Bu bitkiler 10-15 cm boy alınca el ile 2. çapa yapılır ve boğaz doldurma işlemi uygulanır. Sıra araları ise traktör çapa makinası ve kültüvatör ile işlenir. Bitkiler kol atarak toprak yüzeyini kapatmaya başlayınca sulama arkları açılarak bitkiler normal gelişime bırakılır. Kurak dönemlerde 2-3 kez su verilmelidir. Kırkağaç bölgesinde fazla sulama yapılmaz. Çünkü fazla sulama uygulaması meyve tadını olumsuz etkiler. Bitki üzerinde çiçeklerin teşekkülü ve tozlanması sonucu oluşan meyveler genelde limon iriliğine gelince el ile seyreltme yapılarak bitki başına genelde 2-3 adet meyve bırakılır. Bu aşamadan sonra yapılacak işlemler sulama, gübreleme ve tarımsal savaşım işlemleridir.

Sulama

Aşırı sulama kavun meyvelerinin tat ve aromasını olumsuz etkiler. Çok kurak geçen yıllarda 2-3 kez sulama yapılır. Yağış dağılımının uygun olduğu yıllarda ise hiç sulama yapmadan veya 1-2 su ile üretim yapılabilir. Sulama suyu bitki kök boğazı ile temas etmemelidir.

Gübreleme

Kavun organik maddeyi çok sever. Toprak analiz sonuçlarına göre eğer gerekli ise ilk sürüm öncesi dekara 4-5 ton iyi yanmış çiftlik gübresi serilir ve sürüm ile toprağa karıştırılır. Masuralar açılmadan önce yine analiz sonuçlarına göre gerekli gübreleme kompoze (15:15:15, 18:46 ve Triple Super Fosfat) şeklinde uygulanır. Meyve seyreltme döneminde ikinci azotlu gübre uygulaması yapılır.

Tescil No : 107
Coğrafi İşaret : Kırkağaç Kavunu

Tarımsal Savaşım

Antraknoz, külleme, solgunluk, mozaik virüsü gibi hastalıklar ile kırmızı örümcek, yaprak biti, trips ve kavun sineği en önemli kavun zararlılarıdır. Üretimde bu hastalık ve zararlılar ile yerinde ve zamanında uygun mücadele yapılmalıdır. Savaşımında entegre mücadele uygulaması önerilir.

Münavebe

Kavun üretimi aynı tarlada 3-4 yıl aralıklarla yapılmalıdır. Kavun üretiminden sonraki yıllarda kuru tarım (buğday-arpa) mısır, bezelye, domates, pamuk gibi farklı familya bitkileri üretilmelidir.

Olgunluk Hasat ve Depolama

Tam olgunlaşma aşamasına gelmiş Kırkağaç kavunlarında

- meyve ağırlığı artar,
- meyve sapı dibindeki kulakçıklar kurur,
- meyve ortalama iriliğini alır ve yeşil zemin üstündeki sarımtırak lekeler parlak renk kazanırlar.

Kırkağaç-637 çeşidinde meyvenin çiçek burnu hafif yumuşar

Hasat olgunluğuna gelen Kırkağaç-589 çeşidi meyveleri sabah erken saatlerde bıçak ile bitkiden kesilir ve fazla hırpalanmadan altı ve yanları battaniye-yorgan gibi kalın materyallerle kaplanmış römorklara 2-3 sıralı dizilir. Römork çok sarsılmadan depolama evine getirilirler.

Kırkağaç-637 çeşidi meyvelerinin ise hemen pazarlaması yapılabileceğinden yine bıçak yardımı ile hasat edilen meyveler fazla hırpalanmadan pazara sunulur.

Depolama yapılacak olan Kırkağaç-589 meyveleri bölgede genelde havadar ve serin hangarlarda hazırlanmış dik direklerin çevresine çakılan çivilere asılarak depolanırlar. Kavun meyvesinin 4 yanından boylamasına bağlanan ip sap tarafından sarılarak bir halka oluşturulur ve bu halka çivilere tutturulur. Belirtildiği şekilde askıya alınan kavun meyveleri genelde bölgemizde her yıl yılbaşına kadar depolanabilir. Ancak kış mevsimi yüksek oranda nemli geçen yıllarda mantari enfeksiyonlar ya da aşırı soğuk olan yıllarda üşüme zararını takiben fungal hastalıklar sonucu depolanan kavunlarda büyük kayıplar oluşmaktadır. Çünkü depolamada kullanılan binalar depo özelliğine sahip olmayıp, herhangi bir sıcaklık ve nem kontrolü bulunmamakta, depo içerisindeki sıcaklık ve nem tamamen dış iklim koşullarına bağlı olarak gelişmektedir. Bu depolama işleminin sıcaklık ve nem kontrollü depolarda daha uzun süre ve daha az kayıpla yapılabilmesi amacıyla E. Ü. Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümünde 2005 yılında başlatılan TÜBİTAK destekli bir proje sürdürülmektedir. Proje kapsamında uygun depolama sıcaklığı, nemi ve depolama öncesi hastalık kontrol uygulamaları tespit edilmeye çalışılmaktadır. Sonuçların en kısa sürede üreticilere aktarılması hedeflenmektedir.

DENETLEME : Kırkağaç Belediye Başkanlığı, Kırkağaç Ziraat Odası Başkanlığı, Manisa Ticaret Odası, Manisa Ziraat Odası Başkanlığı, Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü ve Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesinden birer uzman kişi olmak üzere en az 3 kişiden oluşturulacak denetim komisyonu tarafından tarlada bitki ve meyve denetimi olmak üzere 2 aşamada ve yılda iki kez rutin olarak gerçekleştirilecektir. Ayrıca ihbarlar değerlendirilecektir. Yukarıda belirtilen yerleşim yerlerindeki Kırkağaç İlçe Tarım ve Ziraat odalarına kayıtlı Çiftçilerimizin Ürettikleri 2-5 kg arasındaki Kavunları etiketlenerek Kırkağaç ta yetişen Kırkağaç Kavunu diye piyasaya sürülmesi hedeflenmektedir. Böylece Kırkağaç dışında yetişen Kavunlarında ayırt edilmesi sağlanacaktır. Bunlarında yetiştirdikleri bölgelere göre satılması sağlanacaktır. Etiketleme işi Belediyemizce hazırlanacak veya hazırlatılacaktır her bir kavunun üzerine yapıştırılacak şekilde dizayn edilecektir. Etiket üzerinde yetiştiricinin adı, hasat tarihi, yetiştirildiği bölge, yöresel cins adı ve fiziksel özellikleri yazılacaktır. Kayıtlı her bir çiftçi için etiket hazırlanacaktır.