T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFİ İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No	: 111
Başvuru Tarihi	: 03.12.2007
Başvuru No	: C 2007/017
Yayın Tarihi	: 09.08.2008
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe Adı
Başvuru Sahibi	: Diyarbakır Valiliği
Başvuru Sahibinin Adresi	: Rızvanağa Cad. İçofis Diyarbakır
Ürünün Adı	: Karpuz
Coğrafi İşaret	: Diyarbakır Karpuzu
Kullanım Biçimi	: Markalama
Coğrafi Sınırları	: Genel olarak Dicle Nehri kıyısında bulanan köy ve ilçelerde üretilmektedir. Diyarbakır Merkezi; Erimli, Terzian, Dürümlü, Sivritepe, Güzel, Bağıvar, Yukarı Kılıçtaşı, Tepe, Develi, Kervanpınar, Yuvacık, Şükürlü, Başaklı, Ambar, Göksu, Şahabar, Harbejan Köyleri, Bismil ve Çınar ilçeleri.

Diğer bilgiler ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 09.08.2008 tarih ve 26962 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 03.12.2008 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Prof. Dr. Habip ASAN
Enstitü Başkanı

Tescil No : **111**
Coğrafi İşaret : **Diyarbakır Karpuzu**

ÜRÜNÜN TANIMI: *Citrullus lanatus* türüne ait olan ve irilikleri itibariyle dünyaca meşhur olan Diyarbakır karpuzları yuvarlak – oval şekilli, alacalı karpuzlar sınıfına girmektedir. Diyarbakır'da, Sürme, Pembe, Beyaz Kış, Kara Kış ve Ferik adları ile tanınan tiplerin eskiden yaygın olarak yetiştirildiği bilinmektedir. Ancak günümüzde bu çeşitlerden sadece Sürme yetiştirilmektedir.

Meyve Özellikleri: Sürme çeşidi Diyarbakır karpuzları arasında en iri olan çeşittir. Bu çeşide ait meyve şekilleri; yuvarlak ve oval şekillerde olabilmektedir. Dış kabuk rengi parlak olup, yeşil zemin üzerine uzunlamasına koyu yeşil geniş dilimler halinde çizgili bir görünüme sahiptir. Bu çizgiler muntazam bir görünümde olup zemin rengine göre oldukça koyu bir tondadır. Meyve ağırlığı ortalama 20-30 kg, gelmektedir. Tipik yetiştirme usulü (kuyu karpuzculuğu) ile yetiştirildiğinde 50 – 60 kilo hatta 75 kilo kadar iri meyveler elde edilebilmektedir. Meyve kabuğu oldukça sert ve kalındır. Meyve kabuk kalınlığı 2-3 cm olup, beyazımsı renktedir. Meyve et rengi kırmızı renkte olup oldukça tatlıdır. Meyve eti lifli yapıda olup bol miktarda su içermektedir. Meyvede suda çözülebilir kuru madde miktarı (SÇKM) ortalama %10 olup bu oran arazi ölçümlerinde daha da yüksek değerlere çıkmaktadır.

Tohum Özellikleri: Bu çeşide ait tohumlar siyah renkte olup küçük boyutlardadır. Meyvenin toplam tohum sayısı değişmekle birlikte ortalama 650-750 adet, bir meyvedeki ortalama toplam tohum ağırlığı 65.66 gr'dır. Bir gramdaki tohum sayısı 11-15 adet arasında değişmektedir. Çekirdeklerin boyu 11 mm, çapı 6 mm, kalınlık 2 mm ve bir tohum ağırlığı 0.093 gr'dır.

Bitkisel Özellikler: Diyarbakır karpuzu (Sürme) tek yıllık olup sürüngen bir yapıdadır. Gövde ve dallar hafif tüylüdür. Kazık köklü bir yapıda olup toprak yüzeyinde kök boğazından itibaren saçak kökler de görülebilmektedir. Geniş masuralarda yetiştirilmeye uygun, güçlü bir habitüsü olup, ana gövdeden itibaren bol miktarda yan dallar meydana gelir ve vejetatif gelişme yoğunluk göstermektedir. Bitkideki meyve sayısı irilikleri de dikkate alınırsa 3-4 adettir.

Çiçek Özellikleri: Diyarbakır karpuzunun çiçekleri genelde sarı renkte olup monoik karakterdedir. Tohum ekiminden yaklaşık olarak 85 gün sonra çiçeklenme başlar. İlk açan çiçekler; erkek çiçek olup daha sonra dişi çiçekler açmaktadır. Tozlanma, böceklerle olup yabancı tozlanma da görülmektedir. Diploid olan Sürme karpuzu 2n=22 kromozoma sahiptir. .

ÜRETİM METODU: Diyarbakır karpuzu, gerek kendine özgü yetiştirme tekniği ve gerekse tadı ve iriliği ile eskiden beri kendinden söz ettirmektedir. Önceki yıllarda yetiştiriciliği oldukça yaygın bir durumdayken, zaman içersinde Diyarbakır Karpuzu olarak bilinen "Sürme", "Pembe", "Beyazkış", "Karakış" ve "Ferikpaşa" çeşitleri kaybolmaya yüz tutmuştur. Bu çeşitlerden sadece "Sürme", "Beyazkış", "Karakış" ve "Pembe" çeşitlerine ait bir miktar tohum bulunabilmiştir. Yıllardır ihmal edilen ve adeta yok olmaya bırakılan Diyarbakır Karpuzu, eski özelliklerini de yitirmeye başlamıştır. Eskiden yapılan "kuyu karpuzculuğu" yöntemi de bugün artık uygulanmamaktadır. Önceleri 70-80 kg gelen karpuzlar bu gün en fazla 40-45 kg gelebilmektedir. Çeşitler ve yetiştirme yöntemleriyle birlikte erozyona uğrayan Diyarbakır Karpuzu, aynı zamanda yetiştirme alanı ve yetiştirici bakımından da yok olmaya bırakılmıştır. Giderek azalan Diyarbakır karpuz yetiştiriciliği ne yazık ki yerini büyük ölçüde dışardan getirilen hibrit çeşitlere bırakmıştır.

Tescil No : 111
Coğrafi İşaret : Diyarbakır Karpuzu

Karpuzlar zamanı geldiğinde doğrudan doğruya hazırlanan yerlere ekilmek suretiyle üç şekilde yetiştirilir

Sıra (çizgi) Usulü : Ekim mevsimi geldiğinde çeşidin gelişme kuvveti ve toprağın karakterine göre genellikle 1.5-2 metre ara ile pullukla 5-6 cm derinlikteki çizgiler (karık) açılır. Bu çizgiler içersine hemen hemen aynı mesafe üzerinden ekim yapılır. Ekimde her ekim yerinde ileride seyreltilmek üzere 3-4 adet tohum atılır ve tohumların iriliklerine göre 3-5 cm derinlikte kalacak şekilde üzerleri mümkünse gübreli toprakla kapatılır ve hafifçe bastırılır. Tohumlarda çimlenme oranının yüksek olması için toprağın tavında olması gerekir.

Ocak Usulü:Çizgi usulündeki ölçüler dahilinde yaklaşık 40-50 cm çapında ve 15-20 cm derinliğinde açılan çukurların diplerine 5-10 cm kalınlığında gübreli toprakla yataklık konarak tohumlar bunun üzerine ekilir ve üzerleri 4-5 cm derinlikte kalacak şekilde kapatılır ve hahifçe bastırılır. Bazen de açılan bu çukurlara daha önce başka yerlerde çimlendirilmiş fideler dikilerek yetiştiricilik yapılır.

Kuyu Karpuzculuğu: Bu metot, Dicle Nehri kıyılarında çakıllı ve milli topraklar üzerinde dünyaca meşhur iri Diyarbakır karpuzunun yetiştirildiği metottur .

İlkbaharda genellikle Nisan ayı içersinde sular tamamen çekildikten sonra birbirinden 3'er metre ara ile 1metre uzunluğunda, 50 cm derinliğinde çukurlar açılır. Çukurun içindeki çakıllar dışarıya çıkarılır. En altta mümkün mertebe yalnız kum bırakılır. Çukurun iki başında nemli kum tabakası üzerinde çürümüş güvercin gübresinden birer kürek dolusu gübre doldurulur. Bu güvercin gübresi üzerine tekrar bir miktar nemli kum ilave edilir. Çukurun iki başında meydana getirilen bu yığın üzerine 3-4 adet karpuz tohumu ekilir. Bir hafta veya 10 gün içersinde tohumlar çimlenerek körpe fideler gelişmeye başlar. Fideler 3-4 yapraklı olduklarında her yığında kuvvetli bir fide bırakılarak diğerleri seyreltilir. Tohum ekiminden yaklaşık bir ay kadar sonra çukurun orta kısmına içerisine 2.5 kg kadar ahır gübresi karıştırılmış güvercin gübresi konur. Karpuzlar gelişip kolları uzadıkça çukurun içerisi bitkiler yukarıda kalacak tarzda bu defa ince nemli kumla doldurulmaya devam edilir. Mayıs ayı sonlarında her çukura 5'er kg kadar ahır gübresi ve güvercin gübresi karışımı verilir ve çukurun içersi toprak hizasına kadar aynı mille doldurulur. Bu şekilde hazırlanmış besin maddelerince çok zengin ve nemli vasat içersinde karpuz bitkisi çok kuvvetli kök sistemi meydana getirerek süratle gelişir ve neticede her biri 40-50 kg hatta daha iri olan karpuzlar elde edilir. Çukurlardan hasat edilen karpuz miktarı çeşidin iriliğine göre değişir. Genelde çok iri çeşitlerde her kökende bir karpuz buna rağmen daha küçük çeşitlerde yetiştiricinin arzusuna göre daha fazla sayıda meyve bırakılabilir.

Ayrıca yukarıdaki yetiştirme metodları dışında Diyarbakır ve yöresinde görülen **kuru tarım** şeklinde yapılan karpuz yetiştiriciliği de vardır. Bu tarz yetiştiricilikte elde edilen karpuza, **"Beji"** denir. Sulama yapılmaksızın yapılan karpuz yetiştiriciliğidir. Tohumların araziye ekilmesinden, sonra can suyu verilir ve sulama yapılmaksızın yetiştiricilik yapılır. Ancak gerek erkencilik ve gerekse de homojen üretim ve diğer fide ile yetiştirmenin avantajlarından dolayı karpuz yetiştiriciliği artık fideden yapılmaktadır. Fideliklerde yetişen fideler 1-1.5 ay sonra fideliklerden sökülerek araziye şaşırtılarak asıl yerlerinde yetiştirilmektedir.

ÜRÜNÜN AYIRT EDİCİ ÖZELLİKLERİ: Geççi bir çeşit olması; diğer çeşitler pazarda tükendikten veya vejetasyonunu tamamladıktan sonra Diyarbakır karpuzu yeni yeni hasat olgunluğuna gelmekte ve pazarda satışa sunulmaktadır. Temmuz sonu- Ağustos başlarında hasada gelmekte ve pazar değerini uzun süre korumaktadır. Kalın kabuklu olması, nakliyeye ve uzak pazarlara gönderilmeye dayanıklılık özelliğini kazandırmaktadır. Pazarda uzun süre değerini koruyarak Eylül, Ekim ve Kasım aylarında dahi manavlarda bulunabilmektedir. Diğer çeşitlere göre bol lifli olmasından dolayı tıbbi değeri bulunmaktadır.

Tescil No : **111**
Coğrafi İşaret : **Diyarbakır Karpuzu**

En önemli ayırt edici özelliği ise meyve iriliğidir. Kabuk renkleri, koyu yeşil üzerinde uzunlamasına geniş dilimler halinde çizgilidir. Kırmızı renkte olan eti oldukça tatlıdır. Fakat bilhassa biraz fazla olgunluk halinde tamamen lifli bir hal almaktadır. Günümüze kadar üretimi devam ettirilmiş olması nedeniyle, bu yöre ekolojisine (iklim ve toprak özellikleri) uyum sağlamış ve hastalık ve zararlılar başta olmak üzere bazı stres koşullarına da dayanıklı olduğu söylenebilir. Bu özelliklerinden dolayı ıslah materyali olarak değer taşımaktadır. Kendine has bir yetiştirme tekniğine sahip olması ve oldukça iri meyve özelliğinden dolayı diğer çeşitlerden ayrı bir öneme sahiptir. Ayrıca sahip olduğu özellikleri sadece bu yörede gösterebilmektedir. Kuyu karpuzculuğu yetiştirme tekniği dışında da yetiştirildiğinde 40-50 kg meyvelerin hasad edildiği ve yarışmaların düzenlenmesi de en önemli özelliklerindendir. Halkın folklorik yapısında yer almakla birlikte özellikle yetiştiriciliğinden kaynaklanan ve tarımsal geleneklere sahip ender ürünlerimizdendir. Bunlara örnek olarak sadece Diyarbakır karpuzunun yetiştirildiği alanlarda geleneksel tarımsal ifadelerin yer alması; bostan, hülle, borahane, ilk taam,avuç vb. oldukça önemlidir. Yörede sadece karpuz yetiştiriciliğinde kullanılan güvercin gübresi eldesi amacıyla inşa edilen özel yapıların (borahane) bulunması, festival ve yarışmaların organize edilmesi, karpuzcular derneğinin kurulmuş olması, türkü ve manilerin bu ürün üzerine yazılması, hasadında oyun ve eğlencelerin düzenlenmesi (çayda çıra gibi) ve İlin karpuz şehri olarak anılmasına sebep olduğundan dolayı ayrı bir önem arz etmektedir.

ÜRÜNÜN MENŞE AD VE MAHREÇ İŞARET OLMASINA İLİŞKİN BİLGİ VE BELGELER:

Diyarbakır karpuzu Diyarbakır'ın değişik ilçelerinde yetiştiriciliğinde dahi farklılıklar göstermektedir. 1967 yılında ilk defa festival düzenlenmiş olup, 1982 yılına kadar ara verilmiş . 1982-1985 yılları arasında düzenlenen festivaller daha sonraki dönemde 1995 yılına kadar yapılmamıştır. 1995 yılından itibaren Tarım İl Müdürlüğü tarafından günümüze dek düzenli olarak "Diyarbakır Karpuzu Yarışması" yapılmaktadır. Bu yarışmalarda 50 kg'ı aşan iriliklerde karpuzlar dereceye girmiştir. Festival ise düzenli olarak her yıl yapılamamıştır. Ayrıca sadece karpuzcular derneğinin 1970 yıllarda kurulması da bu ürünü diğer ürünlerden ayrıcalı kılmıştır. 2007 yılında Turizm ve Kalkınma Derneği tarafından 18-19-20 Ekim tarihlerinde Karpuz Şenliği yapılmıştır.

DENETLEME :

Dicle Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Tarım İl Müdürlüğü Çiftçi Eğitim ve Yayım Şubesi ve Güneydoğu Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğünden oluşan denetleme heyeti üretim dönemlerinde Diyarbakır Karpuzu yetiştiriciliği yapılan bahçelerde rutin olarak denetlemeler yapacaklardır. Ayrıca meyve hasat döneminde ürününü satmak isteyen üreticilerin coğrafi işareti kullanma taleplerine binaen denetimleri yapılacaktır.