

No: 1700 – Mahreç İşareti

SEYDİŞEHİR KARPUZU

Tescil Ettiren
SEYDİŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 08.09.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.02.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1700
Tescil Tarihi	: 13.02.2025
Başvuru No	: C2022/000291
Başvuru Tarihi	: 08.09.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Seydişehir Karpuzu
Ürün / Ürün Grubu	: Karpuz / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Seydişehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Hacı Seyit Ali Mah. Mevlana Cad. No: 3 Seydişehir KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili Seydişehir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Seydişehir Karpuzu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Seydişehir Karpuzu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Seydişehir Karpuzu; genellikle Obüs, Odipus, Jüpiter çeşidi tohum ve fidelerden elde edilen Konya ilinin Seydişehir ilçesinde üretilen bir karpuzdur. Kabuğu koyu ve açık yeşil tonlarındadır ve çizgilidir. Karpuz elips biçiminde, bir ucu düze yakın diğer ucu daha konik ve sivri şekilli, sap çukuru ile çiçek burnu mesafesi 30-50 cm, ekvatorial çapı 30 ila 60 cm'dir. Seydişehir Karpuzu ortalama 10-16 kilogram meyve ağırlığına sahip olup 35 kilografa kadar olabilir. Kabuk kalınlığı 15 mm ile 25 mm arasındadır. Yüksek sürme gücünü, güçlü bitki yapısını ve meyveyi iyi kapatma özelliğini hasada kadar devam ettirir. Meyve iç rengi parlak kırmızı, tatlı, sert ve az liflidir. Güçlü bitki yapısı nedeniyle geç döneme uygundur. Seydişehir Karpuzu üretiminde kullanılan fidelerin ortalama yetiştirilme süresi 1-3 aydır.

Seydişehir Karpuzunun bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Seydişehir Karpuzunun bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Fruktoz (g/100 g)	3 - 3,5
Glikoz (g/100 g)	2,08 - 2,1
Sakkaroz (g/100 g)	4,53 - 4,6
Asitlik (sitrik asit) (g/100 g)	0,01 - 0,07
pH	5,58 - 6
Brix (%)	9 - 10,40
Kabuk ağırlığı	% 40 - 43
Çekirdek oranı	% 2 - 2,3
Kabuk kalınlığı	15 - 23 mm
C vitamini	16 - 21 mg/100 g

Seydişehir Karpuzu coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Seydişehir ilçesinin kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Seydişehir Karpuzu üretiminde, tercihen Seydişehir ilçesinde yetiştirilen karpuz fideleri kullanılır.

Seydişehir Karpuzunun ekimi ilçenin farklı yüksekliklerde ekim alanlarına sahip olmasından dolayı sıcaklık ve iklim değerlerine bağlı olarak nisan sonu itibarıyla başlayıp haziran sonu itibarıyla sona ermektedir. Açıkta yetiştiricilik için uygun özelliklere sahip olan bu çeşit, Seydişehir ilçesinin iklim koşullarına uygun olarak 28 Nisan ile 30 Haziran arası dönemde ekimi yapıldığından yüksek verimli olup üç ürün dönemine sahiptir.

- Erken hasat: 28 Nisan tarihinde ekime başlanır. Hasat dönemi 25 Temmuz'da başlar.
- Orta hasat: 15 Mayıs tarihinde ekime başlanır. Hasat dönemi 5 Ağustos'ta başlar.
- Geç hasat: 1 - 30 Haziran tarihleri arasında ekime başlanır. Eylül ayı sonuna kadar hasat dönemi devam eder.

Ekim ve toprak özellikleri:

Geniş ve büyük arazilerde ekimi yapılan Seydişehir Karpuzu, fide ekimi suretiyle elde edilir. Derin, iyi havalanabilen, su tutma kapasitesi yüksek olan, kumlu, kumlu-tınlı bünyeye sahip topraklarda iyi gelişim gösterir. Toprağın pH değeri 6-7 arasında olması idealdir. Toprağın hastalık ve zararlı etmenlerden temizlenmesi için ekim öncesi ilaçlama uygulanabilir. Ekim yapılan fideler aşılı veya aşısız olabilir.

Tünel yerleri hâkim rüzgâra paralel olarak hazırlanmalıdır. Tünel uzunluğu arazinin durumu ve üreticinin isteğine göre değişmekle birlikte arazi durumuna bağlı olarak tünel uzunluğu 15 – 25 m, sıra aralığı 100-120 cm, orta aralığı 200-230 cm olarak tesis edilir. Böylece bitki aralarındaki iki metrelik mesafe korunmuş olur. Tüneller yerden 15-20 cm yükseltilen seddeler üzerine yapılmalıdır. Tünellerin ortasına gelecek şekilde 60-70 cm aralıklarla ocaklar açılır. Ocak hazırlığı sırasında toprak dengeleyici gübre verilerek ocaklar hazırlanır. Hazırlanan tüneller üzerine plastik esaslı örtülerle kapatılarak malçlama yapılır ve damlama sulama tertibatı kurulumu yapılarak fideler örtü üzerinde kalacak şekilde ekimi yapılır. Ekim aşılı fidelerde aşı yerine denk gelecek şekilde aşısız fidelerde kök 7-8 cm derinliğinde toprağa girecek şekilde yapılır. Ekim yapılmadan önce toprak nemlendirilerek kolay ekim yapılması sağlanır. Ekim işlemi tamamlandıktan sonra bitkilere su verilir. Seydişehir Karpuzunun sulaması yeraltı suları ve Seydişehir sulama projesi içerisinde kalan kesimlerde Çarşamba Çayı'ndan gelen suyun hendekler toplanarak kullanılmasıyla sağlanır. Damlama sulama olarak uygulanan sulamayla birlikte bitki besleme ve gübreleme de yapılır. Sulama iki günde 1 defa 1 saat süreyle yapılır, meyvenin görünmesiyle sulama 2 günde 1 defa 3 saate kadar, meyvelerin olgunlaşmasıyla iki günde 1 defa 5 saate kadar yapılır.

Seydişehir Karpuzu fidesi için hafif, kumlu ve tınlı topraklar daha uygundur. Karpuz yetiştiriciliğinin yoğun olarak yapıldığı Suğla ve çevresinde hâkim toprak tekstür yapısı killi tın ve kildir. Suğla Gölü'nün batısında kalan düz, düze yakın, hafif derecede su erozyonuna maruz kalan, taşsız derin, orta derin topraklardır. Ana materyal alüvyaldır. Dolayısıyla bilhassa yakın zamanlarda vaki olmuş sellerin sürüklediği alüvyallerden meydana gelmiştir.

Bitki besleme, gübreleme:

Sonbaharda toprak hazırlığı esnasında dekar başına 5 ton civarında organik gübre atılır. Çiçeklenme döneminde dekara 50 kg 15:15:15 oranında kompoze gübre gelecek şekilde gübreleme yapılması ürün kalitesi açısından önemlidir. Potasyum çiçeklenmeyi artırdığı gibi meyve kalitesini de yükseltir. Yüksek aroma renk ve şeker oranını da dengeler, kabuğa parlaklık ve dayanıklılık verir, erken olgunlaşma ve meyvelerin depo ömrünün uzamasını sağlar. Bu nedenle yetiştirme döneminde azot-kükürt içeren şeker gübresi, üre, yosun bazlı organik gübreler verilerek besin desteği sağlanır.

Zararlılarla mücadele, ilaçlama:

Seydişehir Karpuzu meyvesinin böcek, haşere, yabani ot gibi zararlılara ve hastalıklara karşı Tarım ve Orman Bakanlığının belirlediği mücadele yöntemleri kullanılır. Zararlı mücadelesi genellikle tarlanın sık kontrol edilmesi, tespit edilen zararlının bulunduğu bölgede karantina, imha, ilaçlama prosedürlerinden en uygun olanı tercih edilerek yabani otların çapalanması suretiyle yapılır.

Ürün hasat ve dağıtımı:

Hasat zamanı meyve kabuk renginin parlaklaşması, meyve sapındaki tüylerin dökülmesi, şeker ve toplam suda çözünebilir kuru madde artışı (refraktometre ile belirlenebilir), meyvenin sapa bağlandığı yerdeki kulakçığın ve sülüğün kuruması, meyvenin üzerine dokunulduğunda damarların belirgin hale gelmesi, meyveye vurulunca tok bir ses çıkarması gibi özellikler meydana gelir.

Seydişehir Karpuzu 10 kilogramdan fazla ağırlığa eriştiğinde toplanmaya hazır hale gelir. İdeal ürün ağırlığı 11-13 kilogramdır. Derimden sonra normal koşullarda 10 gün saklanabilir. Daha fazla muhafaza edilirse koflaşma ve sulanma meydana gelir. İdeal olarak +4 °C derecede % 60-70 nemde 3-4 ay muhafaza edilebilir. Depolamada karpuzlar fazla üst üste konmamalı ve depolarda fazla bekletilmeden satışa sunulmalıdır.

Seydişehir Karpuzu hava almayan gıda ile temasa uygun ambalajlarda 30 güne kadar muhafaza edilebilir.

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

Seydişehir Karpuzunun coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın tarım kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Seydişehir Karpuzunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler Seydişehir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Seydişehir Belediyesi, Seydişehir Kaymakamlığı, Seydişehir Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Seydişehir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer personelin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, şikâyet halinde ve gerekli görülmesi halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan fidelerin uygunluğu
- Gerekli görülen durumlarda yapılacak analizlerle tespit edilecek ürün özelliklerinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Seydişehir Karpuzu ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.