

No: 1388 – Menşe Adı

SEYMEN KAVUNU

Tescil Ettiren

ÇORLU TİCARET VE SANAYİ ODASI
ÇORLU BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 01.08.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1388
Tescil Tarihi	: 19.06.2023
Başvuru No	: C2022/000239
Başvuru Tarihi	: 01.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Seymen Kavunu
Ürün / Ürün Grubu	: Kavun / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: 1- Çorlu Ticaret ve Sanayi Odası 2- Çorlu Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: 1- Zafer Şehitler Cad No:6, 59860 Çorlu TEKİRDAĞ 2- Salih Omurtak Cd. No:139, 59850 Çorlu TEKİRDAĞ
Coğrafi Sınır	: Tekirdağ ili Çorlu ilçesi Seymen Mahallesi
Kullanım Biçimi	: Seymen Kavunu ibaresi, aşağıda yer alan logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Seymen Kavunu ibaresi, logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Seymen Kavununun Latince tür adı *Cucumis melo* L. olup, Inodorus Grubuna dahil, Golden Dew çeşidi, kabakgillerden, sürüngen gövdeli, bir yıllık otsu bir bitkidir. Seymen Kavunu eliptik şekilli, dış kabuğu girinti çıkıntılara sahip, meyvesi büyük, sarı renkte bir kavun olup, eliptik uzun ve üzerindeki kırışıklıklar daha az olacak şekilde Golden Dew çeşidinden coğrafi alanda farklılaşmış ve “Sarı Kanarya” denilen tipine dönüşmüştür. Bir yıl önce hasatta elde edilen kavun tohumlarından üretiminin yapılması sonucunda bölgeye adapte olmuş yerel bir kavundur.

Kavun, Seymen Mahallesinde buğday ve ayçiçeğinin yanında geleneksel olarak yetiştirilen üç üründen birisidir. Bölgede kavun yetiştiriciliğinin 1937 yılından beri yapıldığı bilinmektedir. 1937 tarihli bir kaynak kitapta bölgede kavun haricinde pazar açısından önemli bir bağ-bahçe ürününe rastlanmadığı belirtilmektedir. Yöredeki çiftçilerle yapılan görüşmelerden Seymen Kavunu’nun yörede 90 yılı aşkın süredir yetiştirildiği anlaşılmaktadır. Yörede kavun yetiştirilirken kullanılan beşeri yöntemler Golden Dew çeşidinin coğrafi sınırda farklılaşarak ayırt edici özelliklerini kazanmasını sağlamıştır. Seymen Mahallesindeki üreticiler uzun yıllar boyunca bir önceki hasatta elde edilen kavunlardan kabuğu üzerindeki kırışıklıkları daha az ve daha eliptik uzun olanların tohumlarını seçerek seleksiyon işlemi uygulamış ve eliptik uzun ve kabuk üzerindeki kırışıklıklar daha az olan Sarı Kanarya yerel tipinin oluşmasını sağlamıştır. Yörede kavun yetiştirilirken uygulanan beşeri yöntemlerden bir diğeri münavebe yapılması olup, bir yıl Seymen Kavunu yetiştirildikten sonra aynı tarlada birkaç yıl buğday veya ayçiçeği yetiştirilmesinin, yani bir çiftçinin 4-5 yılda bir Seymen Kavunu ekmesinin ürünün tatlı ve bol sulu olmasını sağladığı bilinmektedir.

Seymen Kavunu, dayanıklı, tatlı ve bol sulu olmasıyla bilinir. Taze tüketilen bir meyve olmakla birlikte uygun koşullarda 6 aydan daha fazla dayanıklılığa sahip olduğu için depolamaya uygundur, kışın tüketilir. Tekirdağ yöresindeki halkın Eylül ayında bol miktarda kavun alıp askıda muhafaza ettiği ve tüm kış tükettiği bilinir. Seymen Kavunu İstanbul’da da pazarlanır ve bilinir. Olgunlaşma ve hasat ayları olan ağustos-eylül ayları arasında belirtilen coğrafi sınırın ekolojik koşullarına bağlı olarak ürünün tatlılığı ve kuru madde içeriği oluşur.

Seymen Kavunu; sarı kabuk renkli ve ince kabuklu, meyve et rengi soluk yeşil renkli, şeker oranı yüksek ve suludur. Seymen Kavunu, kavun için önemli bir tüketim özelliği olan meyve kabuk kalınlığı açısından diğer kavunlardan daha ince özelliğe sahiptir. Meyve et rengi açısından da daha açık ve parlak renklidir. Kavunda tüketici tercihi eliptik kavundan yana olup, Seymen Kavunu eliptik özelliktedir (Şekil-1). Çorlu ilçesinin iklim özellikleri gereği kavun yetiştiriciliği açıkta yapılır. Çorlu ilçesi, Seymen Mahallesi Marmara ikliminin etki alanı içerisinde.

Kışları kuru ve soğuktur. Yazları sıcak ve zaman zaman rüzgarlı geçer. Birkaç yılda bir yazları gerçekleşen dolu yağışı normal karşılanır. Toprak yapısı ve rüzgârlar Seymen Kavununa ayırt edici özelliklerini kazandırmaktadır. Seymen Mahallesi düzlük bir yapıya sahiptir ve arazinin büyük bölümü Ergene Havzası içinde yer alır. Burası Yıldız Dağları'ndan taşınan ve akarsulardan sürüklenen tortuların depolandığı bir dolgu bölgesi olup, ayrıca bölgede kuzey-kuzeydoğu yönlü lodos (rüzgârın hızı 3.6 m/sn) etkili olmaktadır. Bu nedenle Trakya'da en az yağış alan bölgedir.



Şekil-1: Seymen Kavunu görselleri

Tablo-1: Seymen Kavunu Meyve Özellikleri

Meyve Özelliği	Değerler
Meyve Ağırlığı (g)	2.350-2.500
Meyve boyu (cm)	31,00-33,00
Meyve çapı (cm)	14,00-16,00
Meyve kabuk kalınlığı (cm)	0,12-0,14
Çekirdek evi ağırlığı (g)	225-250
Çekirdek evi boyu (mm)	22,00-24,00
Çekirdek evi çapı (mm)	6,1-6,7
Suda çözünür kuru madde oranı (%)	10,33-11,34
Meyve sertliği (kg/cm ²)	1,97-2,09
Meyve et rengi (L*)	36,12-38,01
Meyve suyu pH değeri	6,12-6,38
Titre edilebilir toplam asit miktarı (g/100 g)	0,067-0,070
Aroma ve koku	Az

Morfolojik Özellikleri:

Kök: 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 derine, bir kısmı ise yanlara doğru gelişir. Kazık kök çevresinde bol saçak kök oluşmaktadır.

Gövde: Kavunlar 3-5 ana sürgüne sahiptir. 3-3,5 m kadar bir uzunluğa erişebilen bu sürgünler, çiçek ve meyvelerin oluştuğu yan kollar verir. Kavun bitkisinin gövdesi başlangıçta otsu, yuvarlak ve üstü sert tüylerle kaplıdır. Gövde daha sonra kısmen odunlaşır, çok köşeli bir görünüm alır, tüyler azalır. (Şekil-2)

Yaprak: Seymen kavununda yapraklar oldukça büyüktür. Yaprakların şekli 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. (Şekil-4)

Çiçek: Çiçekler yaprak koltuklarında meydana gelir. Parlak sarı renktedir. Kavun bitkisi iki ayrı tip çiçeğe sahiptir. Bunlardan birisi erkek, diğeri dişidir. Dişi çiçekler yan kollardaki yaprak koltuklarından çıkarlar. (Şekil-5)

Meyve: Seymen kavunu, kabuğu ince kalınlıkta (0,1- 0,3 cm) (Şekil-3), yapısı uzun silindirik şeklinde 27- 34 cm boyunda, 13-17 cm çapında, ortalama 2,5- 5 kg ağırlığında, üzeri pürüzlü parlak sarı renkte, meyve et rengi soluk yeşil renkte (Şekil-6), aroması yoğun ve çok sulu özelliktedir. Meyve et kalınlığı 3,8- 5 cm arasında, çekirdek evi ağırlığı 140-320 g arasında, çekirdek evi çapı 5,4- 7,5 cm arasında, çekirdek evi boyu 18-25 cm arasındadır. (Şekil-7 ila 10)

Tohum: Seymen Kavunu tohumları sarı renktedir. Tohumlar çimlenme kabiliyetlerini uygun şartlarda 5-8 sene muhafaza ederler. Bir gramda 20-50 adet tohum bulunur.



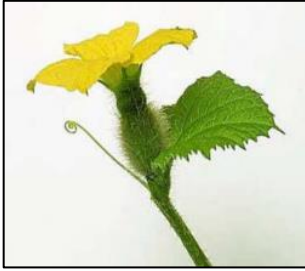
Şekil-2: Gövdesi



Şekil-3: Kabuk yapısı



Şekil-4: Yapağı



Şekil-5: Çiçek görünümü



Şekil-6: Meyve et renginin görünümü



Şekil-7: Çekirdeklerin görünümü



Şekil-8: Çekirdek evi (dikey görünüm)



Şekil-9: Çekirdek evi (yatay görünüm)



Şekil-10: Çekirdek evi

Üretim Metodu:

Toprak Hazırlığı: Mart ayı ve nisan ayının ilk yarısında toprak tavlı iken 40-50 cm derinliğinde sürülür, nisan ayında ekim hazırlığı yapılır.

Ekim: Hazırlıkları tamamlanan toprakta nisan ayının ikinci yarısında ekim/dikim yapılır. Ark pulluğu ile 120-150 cm sıra arası mesafelerde masuralar açılır. 80- 100 cm sıra üzeri mesafelerde açılan ocaklara mayıs ayı başında havalı ve sulu ekim makinesi ile ekim yapılır ve üzerleri kapatılarak el ile düzeltilir. Ekim makinesi tercihe göre bir veya iki tohum atabilir. El ile ekim yapıldığında ocaklara 3-4 tohum atılır. Tohum ekim derinliği 5- 6 cm olmalıdır.

Sulama: Dikimle beraber mutlaka can suyu verilir. Aşırı sulama kavun meyvelerinin tat ve aromasını olumsuz etkiler. Çok kurak geçen yıllarda 2-3 kez sulama yapılır. Verilecek su miktarı ve bitkinin su ihtiyacı; bölgenin toprak ve iklim koşulları da dikkate alınarak ayarlanır. Sulama için genellikle damla sulama sistemi tercih edilir. Yağış dağılımının uygun olduğu yıllarda ise hiç sulama yapmadan üretim yapılabilir. Sulama suyunun bitki kök boğazı ile temas etmemesi sağlanır.

Bakım ve Gübreleme: Uygun tavda yapılan ekimden sonra tohumlar yaklaşık bir hafta içinde çimlenerek toprak üzerine çıkarlar. Ardından insan gücü ile ocak yapılır. Yapraklanmadan sonra yaprak gübresi uygulanır. Çapalama makinası ile sıra araları 3- 4 kez çapalanır. Ağustos ayı itibari ile sabah saatlerinde iki defa toz kükürt

uygulanır. Seymen Kavunu organik maddeyi çok sever. Toprak analiz sonuçlarına göre eğer gerekirse 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 NPK) şekilde uygulanır. Meyve seyreltme döneminde ikinci azotlu gübre uygulaması yapılır.

Zirai Mücadele: Hastalık ve zararlılar ile gerektiğinde kimyasal mücadele yapılır. Söz konusu mücadele, ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri ile yapılır. Seymen Kavunu üretiminde, hastalık ve zararlılarla mücadelede diğer bir yöntem kültürel mücadele şeklindedir. Toprak kökenli hastalıklarla mücadele etmek için 4-5 yıl tarla bitkisi yetiştirilen alanlarda yetiştiricilik tercih edilir. Bitkiler kol attıktan sonra, bitki yan kolları çok uzamadan çapa makinesi ve/veya el ile çapalama olarak yüzeysel toprak işlemesi şeklinde çapalama yapılır. Çapalama; toprağı kabartmak, yabancı otları yok etmek ve topraktaki rutubeti muhafaza etmek amacıyla yapılır.

Münavebe (ekim nöbeti): Aynı toprakta Seymen Kavunu üretimi 4-5 yılda bir yapılmalı, aradaki senelerde dönüşümlü olarak buğday ve ayçiçeği ekimi yapılmalıdır.

Hasat: Seymen Kavunu ortalama 100-120 gün arası hasat olgunluğuna erişir. Olgunlaşan meyvelerin ağırlığı artar, kabuğu sarımtırak renk alır, toprak ile temas eden kısmı ise açık sarı renk alır, meyve sapı ile gövdenin birleştiği yere yakın olan kulakçık solmaya ve kurumaya başlar. Kavunun sap kısmı kurur ve tutulduğunda kolayca kopartılır. Hasat sırasında meyveye herhangi bir fiziki zarar verilmemesine özen gösterilir. Seymen Kavununda hasat genel olarak ağustos ile ekim ayları arasında yapılır.

Depolama ve Muhafaza: Seymen Kavunu su oranı yüksek olmasına rağmen dayanıklı kabuk yapısı nedeniyle uzun süre dayanabilir. Raf ömrünün uzun olması için kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda / depolarda muhafaza edilir. Depolama yapılırken kavunun toprakla doğrudan teması kesilmelidir. Altına saman serilmesi ve zaman zaman ters çevrilmesi, kavunun bozulmadan uzun süre muhafaza edilmesini sağlar. Daha uzun süreli muhafaza için ürünün; 4-8°C aralığındaki sıcaklıklarda, soğuk zincirde muhafaza edilmesi tavsiye edilir. Seymen Kavunu uygun koşullarda saklandığında şubat ayına kadar dayanabilme özelliği gösterir.

Denetleme:

Denetimler; Çorlu Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda; Çorlu Ticaret ve Sanayi Odası, Çorlu Esnaf ve Sanatkarlar Odası, Çorlu Ticaret Borsası ve Çorlu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün hakkında bilgi sahibi birer uzmanın katılımıyla en az 4 temsilciden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda 1 defa, gerek duyulduğunda veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir. Denetime ilişkin raporlar, Çorlu Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.

Denetimlerde; tohum temininin uygunluğu; kültürel işlemlere ve üretim metoduna uygunluk; muhafaza koşullarının uygunluğu ile Seymen Kavunu ibaresi, logo ve menşe adı 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.