

No: 763 – Menş e Adı

KAZAN KAVUNU

Tescil Ettiren

KAHRAMANKAZAN BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.05.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 763
Tescil Tarihi	: 24.05.2021
Başvuru No	: C2020/213
Başvuru Tarihi	: 30.07.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Kazan Kavunu
Ürün / Ürün Grubu	: Kavun / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Kahramankazan Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Ankara Bulvarı No:105/1 Kahramankazan ANKARA
Coğrafi Sınırı	: Ankara ili Kahramankazan ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kazan Kavunu ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kazan Kavunu ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kazan Kavunu; elips şeklinde veya yuvarlak, dış kabuğu derin girinti ve çıkıntılara sahip, siyaha yakın koyu yeşil renkte kavundur. Kazan Kavunu, sap kısmı gövdeden 2 cm sonra eğilmeye başlayarak çengel şeklini alır. Meyvenin toprakla temas eden kısmı açık sarı renktedir ve alt kısmında bir mühür bulunur. Meyvenin kabuk kısmı 0,7-1 cm kalınlığındadır.). Meyvenin et kalınlığı 3,5-6 cm'dir. . Bu nedenle Kazan Kavunu uzun süre saklamaya uygundur. Uygun şartlarda Kazan Kavununun bir sonraki yılın şubat-mart aylarına kadar saklanabilmesi ayırt edici özelliklerindendir. Kazan Kavunu ortalama 100-120 günde olgunluğa erişir.

Kazan Kavunun meyve özellikleri aşağıdaki tabloda belirtilmiştir.

<u>Meyve Özelliği</u>	<u>Kazan Kavunu Değerleri</u>
Meyve Ağırlığı	2-6 kg
Meyve Çapı	20-35 cm
Meyve Boyu	20-32 cm
Meyve Kabuk Kalınlığı	0,7-1 cm
Meyve Et Kalınlığı	3,5-6 cm
Meyve Eti Aroması	Yoğun
Meyve Eti Sululuğu	Çok sulu
Meyve Eti Lif Oranı	Az
pH	5,90-6,36
Suda Çözünür Kuru Madde	11,20-12,05°Briks

Coğrafi sınırın sulak olmaması, Kazan Kavununun, sulama gerektirmeyen kuru şartlarda yetişmesine neden olur. Bu durum, kabuk rengi üzerinde etkilidir. İlçede yazlar sıcak ve kurak, kışları soğuk geçer. Yağış genelde kış ve bahar aylarında düşer. Kavunun büyüme dönemi olan yaz aylarındaki yüksek ortalama sıcaklıklar, güneş radyasyonu ve düşük yağış kombinasyonu, Kazan Kavununun yüksek şeker içeriğini kazanmasını sağlar. Kazan Kavununun yetiştiricileri, Kazan ilçesinin coğrafi şartlarına en uygun yerel çeşitler olan Hasanbey ve Yuva kavunlarının serbest tozlanmasıyla Kazan Kavununu yetiştirir.

İlçede düzenlenen kavun festivalleri, ilçede hasat zamanı kurulan kavun pazarı ve ilçe girişinde bulunan kavun heykeli, Kazan Kavununun coğrafi sınır için önemini ortaya koymaktadır.

Üretim Metodu:

Toprak Hazırlığı: Kazan Kavunu yetiştirilmesinde toprak hazırlığı çok önemlidir. Toprak hazırlığı sonbaharda ilk yağışlardan sonra başlar. İlk yağışlarda toprak tavında iken sürüm yapılır. Derin sürümün ardından kesekleri parçalamak için kültivatör, goble-disk veya disk tırmağı ile ikileme yapılır. İkinci toprak işleme dönemi ise şubat-mart ayları olup toprak tavında iken kültivatör ile toprak işlenerek arazi ekim için hazır hale getirilir. Kavun ekimi öncesinde tarlada otlanma görülürse tekrar kültivatörle toprak işlenmesi yapılır. Eğer gerekliyse sürümden önce tarlanın durumuna göre dekara 4-5 ton iyi yanmış çiftlik gübresi serimi yapılarak sürüm işlemleri gerçekleştirilir.

Tohum Ekimi: Genellikle havaların ısınmaya başlamasıyla birlikte, 1 Mayıs - 20 Mayıs tarihleri arasında ekim yapılır. Ekim için hazırlanan tarlaya 75-100 cm aralıkta karıklar açılır. Açılan karıklarda 75-100 cm aralıklarla ocaklar yapılır. Her ocağa 3-4 adet tohum konularak üzeri 5-6 cm toprak ile kaplanır. El ile ekim işleminde dekara 500-600 g tohum kullanılır. Mibzerle ekimde dekara 150-200 g tohum kullanılır.

Bakım: Fideler, üç kanat boya ulaşınca seyreltme ve yabancı otlardan arındırma için çapalama işlemi yapılır. Bu işlem iki kez tekrarlanır. Çapalama yapılırken bitki diplerinde boğaz doldurma işlemi yapılır. İhtiyaç duyulması halinde bitki seyreltme yapılır. Bitkiler meyvelerini vermeye başladığında yoğun meyve oluşumu var ise meyve seyreltme işlemi yapılır.

Sulama: Coğrafi sınırdaki kuru tarım yapıldığından, Kazan Kavunu genel olarak sulanmaz. Kavunun olgunlaşma döneminde sulanması meyvenin tat ve aromasını olumsuz etkiler.

Tarımsal Mücadele: Fusarium solgunluğuna karşı daha önce kavun ekilmeyen alanlar tercih edilir ya da tarlalara 7 yıl belirli süre aralıklarla kavun ekilir.

Münavebe: Kavun üretimi aynı tarlada 3-4 yıl aralıklarla yapılmalıdır. Arada geçen sürelerde tarlada farklı familyalardaki bitkiler üretilmelidir.

Olgunluk: Kazan Kavunu ortalama 100-120 gün arasında olgunluğa erişir. Olgunlaşan meyvelerin ağırlığı artar, kabuğu mat ve koyu yeşil renk alır, toprak ile temas eden kısmı ise sararır.

Hasat: Sonbaharda olgunlaşan Kazan Kavunları sabah ve ikindi saatlerinde hasat edilir. Hasat yapılırken meyveler sap ile gövdenin birleştiği noktadan koparılır. Kazan Kavununun ayırt edici özelliklerinden olan çengel şeklindeki sapı meyve üzerinde bırakılır. Küçük yığınlar halinde toplanan kavunlar güneşte fazla bekletilmeden ve zedelenmeden depo alanına veya satış alanlarına taşınır.

Depolama: Kazan Kavunu güneş görmeyen, serin, nemsiz, kuru alanlarda depolanır. Depolama yapılırken kavunun doğrudan toprakla teması kesilmelidir. Altına saman serilmesi ve zaman zaman ters çevrilmesi, kavunun bozulmadan uzun süre muhafaza edilmesini sağlar.

Denetleme:

Denetimler Kahramankazan Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Kahramankazan Belediyesi, Kahramankazan Kaymakamlığı, Kahramankazan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Kahramankazan Ziraat Odasından konuda uzman birer personelinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler her yıl düzenli olarak gerçekleştirilir. Şikâyet ve gerekli görülmesi durumunda her zaman denetim yapılabilir.

Denetim mercii tarafından; Kazan Kavununun üretim metoduna uygunluğu, ürünün fiziksel ve duyuşal özellikleri ile Kazan Kavunu ibaresinin, logosunun 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.