

No: 1096 – Menş e Adı

KARAKÖPRÜ TAT KARPUZU

Tescil Ettiren

KARAKÖPRÜ BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.03.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1096
Tescil Tarihi	: 28.04.2022
Başvuru No	: C2020/079
Başvuru Tarihi	: 13.03.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Karaköprü Tat Karpuzu
Ürün / Ürün Grubu	: Karpuz / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Karaköprü Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Çankaya Mah. Gaffar Okan Cad. No:3 Karaköprü 63300 ŞANLIURFA
Coğrafi Sınırı	: Şanlıurfa ili Karaköprü ilçesi
Kullanım Biçimi	: Karaköprü Tat Karpuzu ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karaköprü Tat Karpuzu ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karaköprü Tat Karpuzu; Şanlıurfa ili Karaköprü ilçesinde yetişen ve kabakgiller familyasından olan tek yıllık karpuz (*Citrullus lanatus*) bitki türünden elde edilir. Geçmişe eskiye dayanan ve önceleri yetiştirildiği mahallenin Tatburç olan adıyla anılan Karaköprü Tat Karpuzu; nüfuz sahibi kişilere ve taziye ziyaretlerine gidilirken hediye olarak götürülür ve tadı nedeniyle “kurabiye karpuzu” olarak da bilinirdi.

Karaköprü Tat Karpuzunun bitkisi kol atarak gelişir. Kurak koşullarda ana gövdenin uzunluğu, meyve hasadı zamanında orta seviyelere ulaşır. Yaprak ayası uzunluğu 10-18 cm, yaprak ayası genişliği ise 7-11cm arasında değişir. Yaprak ayası rengi yeşil, renk yoğunluğu koyudur. Yaprak parçalılık derecesi ilk çiçekten sonra derin, bitkinin 3. ana yaprağının kenarının yarılanması da derindir. Yaprak ayası kabarcıklı olup kenarda dalgalanma ve benekli yapı görülür. Yaprak sapının uzunluğu 4-5 cm'dir. Çiçeklerin durumu monoik, yani tek evcikliktir. Erkek ve dişi çiçekler aynı bitki üzerinde farklı yerlerde bulunur ve erselik çiçekler yoktur. Dişi çiçeğin taç yaprağının uç şekli keskin olup, yumurtalığın uzunluğu 2-3 cm, eni ise 0,5-0,8 cm arasındadır. Yumurtalıkta tüylülük gözlenir.

Yüksek sıcakta ve genel olarak susuz koşullarda yetiştirilen Karaköprü Tat Karpuzunun meyve kaide kısmı düz- yuvarlak, meyve alt ve üst kısımlarındaki çukurluk yüzeysel, meyve uç kısmı ise düzdür.

Karaköprü Tat Karpuzunun meyve ağırlığı yaklaşık 8 kg'dır. Meyvenin uzunlaşmasına kesiti silindirikdir. Meyve kabuğunun zemin rengi yeşil, kabuğun yeşil renk yoğunluğu ise çok açık yeşildir. Meyve kabuğunda dar çizgiler bulunur. Bu çizgilerin yeşil renk yoğunluğu çok açıktır. Meyve dış kabuk kalınlığı ise 16,2 (±2,4) mm'dir.

Karaköprü Tat Karpuzunun meyvesi damarlı ve damar yoğunluğu zayıftır. Meyve ana et rengi kırmızı olup ortalama renk kroma (C) değeri 28,8, renk hue (h) değeri ise 34,4'tür.

Tablo: Karaköprü Tat Karpuzunun Fizikokimyasal Özellikleri

<u>Özellik</u>	<u>Değer</u>
pH	5,70 (±0,11)
Titrasyon asitliği (%sitrik asit)	0,057 (±0,004)
Toplam kuru madde (%)	8,66 (±0,14)
SÇKM (Briks)	7,86 (±0,06)
Sakkaroz (%)	2,93 (±0,13)
Fruktoz (%)	2,41 (±0,10)

Toplam fenolik madde (mg/L)	142,81 (\pm 12,56)
Kül (%)	0,24 (\pm 0,02)
Su aktivitesi	0,96 (\pm 0,01)
Renk deęerleri	L: 49,83 (\pm 2,65) a: 23,08 (\pm 2,02) b: 16,32 (\pm 1,74)
C vitamini (mg/kg)	33,6 (\pm 2,10)
Toplam karotenoid (mg/kg)	70,0 (\pm 1,90)
Likopen (mg/kg)	24,26 (\pm 1,81)
Potasyum (mg/kg)	1130 (\pm 43)
Kalsiyum (mg/kg)	72,0 (\pm 3,5)
Magnezyum (mg/kg)	102 (\pm 8,0)
Demir (mg/kg)	20,5 (\pm 2,2)

Karaköprü Tat Karpuzunun tohumunun 1000 dane ağırlığı 1445-1460 mg, tohum boyu yaklaşık 15 mm, tohum eni ise yaklaşık 8 mm'dir. Tohumda kabuk zemin rengi krem veya siyah renk tonlarında değişkenlik gösterir.

Geççi bir karpuz olan Karaköprü Tat Karpuzu, kendi çekirdeklerinin bir sonraki sezonda tohumluk olarak kullanılması suretiyle yetiştirilir.

Üretim Metodu:

Karaköprü Tat Karpuzunun tohumları, mayıs ayının son haftasında ekilir. Ekim yapılacak alan, ekimden birkaç gün önce sıra arası 3 m olacak şekilde sürülür. Tohumlar arasında 3 adım mesafe bırakılır. Yüksek sıcaklığa ve kuraklığa dayanıklı olan karpuzlar, susuz koşullarda ve gübre verilmeden yetiştirilir.

İlk bitki çıkışlarından sonra sıra arası çapalama yapılır, sıra üzeri havalandırılır. Ekimden 45 gün sonra, temmuz ayının ilk yarısında yaprak biti için ilaçlama yapılır. İlk ürünün hasadı ağustos ayında başlar ve hasat süresi, kasım ayına kadar devam eder.

Karaköprü Tat Karpuzu, 2-8°C sıcaklık ve % 70-85 nem koşullarına sahip olan havalandırılmalı ve karanlık depolarda muhafaza edilir. Temiz, kuru veya kuru saman ile kaplı raflarda veya alanlarda da depolanabilir.

Geççi bir karpuz olan Karaköprü Tat Karpuzların çekirdekleri, bir sonraki sezon tohumluk olarak kullanılmak üzere kurutulup kâğıt veya bez torbalara konulup serin ve karanlık bir yerde saklanır.

Denetleme:

Denetimler; Karaköprü Belediyesinin koordinasyonunda ve Karaköprü Belediyesi, Şanlıurfa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, GAP Tarımsal Araştırma Enstitüsü ile Harran Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer kişi olmak üzere toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler; ağustos ve ekim aylarının ikinci yarılarında olmak üzere düzenli olarak yılda en az iki kere, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet olması durumunda her zaman yapılır. Denetime ilişkin masraflar, denetlenen tarafından karşılanır.

Denetime esas kriterlere aşığıda yer verilmektedir.

- Karaköprü Tat Karpuzunun bitkisel, tohum ve meyve özelliklerine uygunluğu. Gerek duyulan durumlarda fizikokimyasal özellikler bakımından analiz yapılır.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Hasatın uygunluğu.
- Karaköprü Tat Karpuzunun ve tohumluklarının muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Karaköprü Tat Karpuzu ibaresinin, logosunun ve menşe adı 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.