

No: 693 – Menş e Adı

MERİÇ KARA KAVUNU

Tescil Ettiren
MERİÇ ZİRAAT ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 05.03.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.03.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 693
Tescil Tarihi	: 10.03.2021
Başvuru No	: C2020/068
Başvuru Tarihi	: 05.03.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Meriç Kara Kavunu
Ürün / Ürün Grubu	: Kavun / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Meriç Ziraat Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Talatpaşa Mah. Cumhuriyet Meydanı No:12 Meriç EDİRNE
Coğrafi Sınırı	: Edirne ili Meriç ilçesi
Kullanım Biçimi	: Meriç Kara Kavunu ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Meriç Kara Kavun ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Meriç Kara Kavunu; Edirne ilinin Meriç ilçesinde yetişen, dışı koyu yeşil içi turuncu veya koyu sarı renkli, sıcağa ve kuraklığa dayanıklı, uzun süre depolanarak kış aylarında da tüketilebilen, tatlı ve lezzetli bir aromaya sahip etli, sulu ve bol çekirdekli kavundur.

Orta büyüklükteki meyveleri yuvarlak, sap kısımları hafif sivricidir. Kabuk rengi yeşil, üzeri kırışık ve kalındır. Et renginin kabuğa yakın kısmı açık yeşildir. Kışlık kavunlardandır. Güneş yanıklığına dayanıklıdır. Çiçek burnu ucu küçük olur.

Yağış yeterli olduğundan sadece ekim zamanı can suyu verilir ve bölgede sulama yapmadan üretim yapılması mümkündür.

Meriç ilçesinin çok fazla yağış almaması ve nem oranının yüksek olmamasından dolayı ortalama meyve ağırlığı ile meyve et kalınlığı etkilenir. Ayrıca kavunda mantari hastalık sorunu yaşanmaz.

<u>Meriç Kara Kavununun meyve özelliği</u>	<u>En Az</u>	<u>En Çok</u>
Ortalama meyve ağırlığı (g)	1100	2255
Meyve çapı (cm)	12	13
Meyve boyu (cm)	13	23,5
Meyve kabuk kalınlığı (cm)	0,3	0,5
Meyve et kalınlığı (cm)	3	4,5
Meyve eti tat	Az	Az
Meyve eti koku	Çok	Çok
Meyve eti sululuğu	Sulu	Sulu
Meyve eti lifliliği	Az	Az
Suda çözünür kuru madde %	4,7	6,4
Çekirdek evi ağırlığı (g)	150	315
Çekirdek evi boyu (cm)	9,5	17
Çekirdek evi çapı (cm)	4	5,7

Üretim Metodu:

Tesviye edilmiş toprak üzerinde 40-50 cm genişliğinde ve 15- 20 cm derinliğinde ocaklar açılır. Ocaktan çıkarılan toprak yaklaşık bir kürek dolusu ahır gübresi ile karıştırılarak ocakların dip kısımlarına 5-10 cm kalınlığında konarak tohumların ekileceği yatak kısmı hazırlanır. Her ocağa 3-4 tohum ekilir. Tohumlar 3-4 cm derinlikte kalacak şekilde ocakların üzeri aynı gübreli toprakla doldurulur. Hafifçe bastırılarak can suyu verilir. Can suyu sadece ekim zamanında verilir. Yeterli yağış olduğu için bölgede sulama yapmadan üretim yapmak mümkündür.

Uygun koşullarda tohumlar en geç 10-12 gün içerisinde çimlenerek toprak yüzünde görülmeye başlar. Tohumların çimlenmesinden sonra bitki 2-3 gerçek yapraklı olduğunda çapa ve seyreltme yapılır. Seyreltme sırasında bitkiler, kalan bitki köklerini zedelemeyecek şekilde, çekilerek değil kırılarak veya kesilerek ayrılır. Her ocakta üretim hedefine ve bitki büyüklüğüne göre ideal olarak 2 bitki bırakılır. Bundan sonra iyi bir gelişme ve iyi kaliteli bol mahsul almak amacıyla kavunların bakım işlerine hasat alınca kadar devam edilir.

Çapalama usulü otla mücadelesi yapılır. Tohumları kendi tohumundan elde edilir. Her sene çekirdek alınır ve saklanarak bir sonraki yıla bırakılır.

Oda koşullarında 3-4 ay muhafaza edilebilir. Gübre verilmeden sadece toprakta bulunan minarellerle yetiştiricilik yapılabilir. Ayrıca hastalık ve zararlılara sadece kükürt uygulaması yapılarak organik bir yöntem uygulanarak mücadelesi yapılabilir.

Denetleme:

Denetimler; Meriç Ziraat Odasının koordinasyonunda ve Meriç Ziraat Odası, Meriç İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Meriç Belediyesi ile Trakya Tarımsal Araştırmalar Enstitüsünden katılım sağlayan konuda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından yılda 1 defa düzenli olarak, ayrıca gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretim metoduna uygunluğu, fiziksel özellikleri ile Meriç Kara Kavunu ibaresi, logosu ve menşe adı ambleminin kullanımı denetlenir.

Denetim mercii, kamu veya özel kuruluşlarından veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.