

No: 1261 – Mahreç İşareti

OSMANELİ KARPUZU

Tescil Ettiren
OSMANELİ BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.11.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1261
Tescil Tarihi	: 22.11.2022
Başvuru No	: C2020/257
Başvuru Tarihi	: 14.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Osmaneli Karpuzu
Ürün / Ürün Grubu	: Karpuz / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Osmaneli Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Camikebir M. İstasyon C. Osmaneli BİLECİK
Coğrafi Sınırı	: Bilecik ili Osmaneli ilçesi
Kullanım Biçimi	: Osmaneli Karpuzu ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Osmaneli Karpuzu ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



OSMANELİ KARPUZU

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmaneli Karpuzu, Bilecik ili Osmaneli ilçesinde yetişen Crimson Sweet çeşidi karpuzdur. Üretiminde; Ferro ve TZ148 (*Cucurbita maxima* x *Cucurbita moschata*) anaçlarından geliştirilen aşılı ve sertifikalı Starbus, Bonus, Farfan, Anten, Depar, Elit ve Peykan fideleri kullanılır.

Osmaneli Karpuzunun hasadı, ağustos ayının ilk haftasında başlayıp eylül ayının ikinci haftasına kadar sürer. Nisan ayında erkenci olarak ekilen meyvelerin hasadı ise temmuz ayının üçüncü haftasında başlar.

Osmaneli Karpuzunun bitkisi, güçlü gövdeli ve geniş yapraklıdır. Şekli ovaldir. Meyvesi 5-15 kg ağırlığındadır. Meyve et rengi koyu kırmızı, kabuk rengi alacalı koyu ve açık yeşil renklidir. Orta erkenci ve verimlidir. Bitki başına 2-3 meyve bağlar. Tevek yapısı güçlü ve yaprak ayarları geniştir. Tevek meyveyi tam örter ve gün yanıklığına karşı korur. Çekirdek evi dardır. Raf ömrü 1 aydır.

Karadeniz, Akdeniz ve İç Anadolu karasal iklimleri arasındaki geçiş özelliği gösteren Osmaneli ilçesinde sıcak ve ılıman iklim görülür. Yıllık ortalama sıcak 18,7°C olup temmuz ayı 23,1°C ile en sıcak aydır. Yıllık ortalama yağış miktarı 559 mm'dir. En fazla yağış, 72 mm ile toprağın ekime hazırlandığı aralık ayında; en düşük yağış ise hasadın yapıldığı ağustos ayında 23 mm olarak gerçekleşir.

Osmaneli Karpuzu yetiştiriciliğinde temmuz ve ağustos aylarında meyve gelişimi tamamlanır. Bu aylarda gece ve gündüz sıcaklık farkı azdır. Ortalama sıcaklık 30 °C'nin altındadır.

Osmaneli Karpuzu, pH değeri 6 ila 8 arasında olan organik maddece zengin alüvyal topraklarda yetişir. Yetiştiricilik yapılan topraklarda yeterli düzeyde potasyum ve kalsiyum bulunması ve su düzensizliği olmaması nedeniyle, meyvede fizyolojik bozukluklar görülmez ve meyve kalitesi yüksektir. Dekara 8-10 ton verim alınır.

Osmaneli Karpuzunun bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo: Osmaneli Karpuzunun Bazı Özellikleri

Özellik	Değer
Titrasyon asitliği (sitrik asit cinsinden)	% 0,05-0,07
Kuru madde	% 8-9
Briks (suda çözünür kuru madde)	8,1-8,4
Nem	% 91-92
Toplam şeker	% 7,3-7,5
Toplam kül	% 0,22-0,23

Ağırlık	5-15 kg
Çekirdek miktarı	15-20 adet / kg
Kabuk kalınlığı	3-5 mm
Kabuk rengi	Parlak, koyu yeşil zemin üzerine alacalı koyu yeşil
Meyve iç rengi	Koyu kırmızı
Şekil	Oval

Osmanlı Karpuzunun geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. 1940'lı yıllardan beri hasat döneminde karpuz festivali düzenlenmektedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Osmaneli Karpuzunun üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- Toprak Hazırlığı: Osmaneli Karpuzu, Osmaneli ilçesindeki alüvyal topraklarda yetiştirilir. Toprağın pH'sı 6-8 arasındadır. Toprak hazırlığı kasım ayı sonunda başlar ve aralık ayının ortalarına kadar yapılır. Tarla pulluk ile iyice sürülerek toprak havalandırılır, taş ve diğer yabancı nesnelere temizlenerek toprağın drenajı artırılır. Karpuz fidesi dikilmeden önce toprak birkaç kez işlenir. İşlenmeden önce dekara 3-4 ton yanmış hayvan gübresi uygulanır.
- Ekim: Osmaneli Karpuzunun üretiminde; Ferro ve TZ148 (*Cucurbita maxima* x *Cucurbita moschata*) anaçlarından geliştirilen aşılı ve sertifikalı Starbus, Bonus, Farfan, Anten, Depar, Elit ve Peykan fideleri kullanılır. Fidelerin boyu 10-15 cm'ye ulaştığında ve yaprakları geliştiğinde dikime hazır hale gelir.

Dikim yapılacak toprakta, 15-20 cm çapında ve 5-6 cm derinliğinde çukurlar açılır. Fidanlar, sıra üzeri mesafe 85-90 cm, sıra arası mesafe 250-300 cm olacak şekilde çukurlara dikilir. Dekara 275-300 kök fide dikilir. Fide dikimi günün serin saatlerde yapılır. Fideler, viyolden çıkarılırken zedelenmemeleri için yapraklı ve gövde kısımlarından tutulmaz. Fideler derine dikilmez, kök boğazına toprak gelmemesine dikkat edilir. Dikimden sonra can suyu verilir.

Fide dikimi mayıs ayının ilk haftası başlar ve mayıs ayının üçüncü haftasına kadar devam eder. Vejetasyon süresi 85-100 gündür. Hasat zamanı ağustos ayının ilk haftası başlar.

Osmaneli Karpuzu yetiştiriciliğinde iklim ve mevsim etkileri sebebi ile erken dönem hasat uygulaması yapılabilir. Bu uygulamada nisan ayının ikinci haftasından son haftasına kadar fide ekimi yapılır. Böylece hasat dönemi iki hafta öne çekilir. Ayrıca ürünün, daha uzun süre piyasada kalması da sağlanmış olur.

Nisan ayında don zararlarından korunmak için agril adı verilen yöntem kullanılır. Agril yönteminde dikimden hemen sonra, plastik veya demir destek çubukları ve beyaz plastik örtüler kullanılarak 50 cm yüksekliğinde tüneller yapılır. Tünel yerleri hâkim rüzgâra paralel olarak hazırlanır. Arazinin durumuna göre değişmekle birlikte tünel uzunluğu genellikle 12-14 m, genişliği 100-120 cm ve yüksekliği 50-60 cm olarak tesis edilir. İki tünel arası mesafe dıştan dışa 80 cm'dir. Dikimden 40-45 gün sonra bitkiler, üstünü tamamen açınca kadar yavaş yavaş seraların örtülerini yırtmaya başlarlar. Birkaç gün içinde tünel, alandan tamamen kaldırılır. Tüneller; gece sıcaklığı 8-10 °C olduğu zaman sera ağızlarının gündüzleri yarıya kadar açılıp akşamları kapatılması suretiyle havalandırılır. Gece sıcaklığı 12 °C'nin üzerinde olduğunda sera ağızları gündüz ve gece açık bırakılır.

- Sulama: Osmaneli Karpuzu sulu tarım ile yetiştirilir. Sulama, bitkinin gelişme dönemi göz önüne alınarak yapılır. Dikim sırasında fideye can suyu verildikten sonra çiçeklenme dönemine kadar bitkinin su ihtiyacı azdır. Bitki çiçeklenmeye başladığı zaman haziran ayında su ihtiyacı artar ve meyvenin irileşme ve olgunlaşma zamanı olan temmuz ayında en üst seviyeye ulaşır. Sulama, dikkatli ve kontrollü yapılır. Fazla sulama vegetatif gelişmeyi hızlandırır ve meyve tutumunu azaltır. Osmaneli Karpuzu yetiştiriciliğinde suyun azar azar ve sık verilmesi gerektiği için damlama sulama yöntemi uygulanır. Hasat zamanına 10-15 gün kala ilk meyveler 400-500 g ağırlığına ulaşınca sulama kesilir. Aksi takdirde meyvede çatlama çürüme gibi sorunlar oluşabilir.
- Çapalama: Osmaneli Karpuzunda toplam çapalama sayısı 3-4'tür. İlk çapalama fide dikiminden 10-12 gün sonra kaymak tabakasını kırmak ve yabancı ot mücadelesi için yapılır. İkinci çapalamada seyreltme işlemi yapılır ve bitki boğazları doldurulur. Üçüncü çapalama bitkinin ana gövdesi oluşmaya başladığında yapılır. Çapalama yaparken bitkilerin kök boğazına ve uçlarına basılmamasına dikkat edilir. Bitki çiçekleninceye kadar tarladaki ot durumuna göre bir kez daha çapalama yapılabilir. Bitki çiçekleri ve kolları geliştikten sonra çapalama yapılmaz.

- Tozlanma ve Döllenme: Erselik çiçek yapısına sahip olan Osmaneli Karpuzu çiçekleri, açılmadan önce tozlanma ve döllenme gerçekleşir. Bitkinin erkek ve dişi çiçekleri ayrı yerlerde olmasına rağmen, kendi çiçek tozları ile döllenir. Rüzgâr, böcek, arı ve yağış gibi faktörler tozlaşmayı kolaylaştırır.
- Gübreleme: Osmaneli Karpuzunun gübre ihtiyacı fazladır. Gübre uygulaması, toprak analizi sonuçlarına göre yapılır. Genellikle ekimden önce toprağa 200-300 kg/ha diamonyum fosfat verilir. Bitki büyüme döneminde azotça zengin gübreleme yapılır. Çiçek açma döneminde, çiçek sayısı ve tutumunu artırmak için fosforca zengin; meyve büyütme ve meyve olum döneminde ise potasyumca zengin gübreleme yapılır.
- Hasat ve Muhafaza: Osmaneli Karpuzu hasat olgunluğuna ulaşınca; kabuğunun üzerindeki mum tabakası matlığını kaybeder, meyve parlak bir renk alır, kabuk tırnakla kolayca sıyrılır / çizilir, meyvenin toprağa temas ettiği kısımda bulunan beyaz leke hafif sarıya dönüşür, coğrafi sınırdaki büyük adı verilen meyve sapının 1-2 cm uzağındaki sülük ve küçük yaprak kurur.

Hasat, ağustos ayının ilk haftasında başlayıp eylül ayının ikinci haftasına kadar sürer. Nisan ayında erkenci olarak ekilen meyvelerin hasadına ise temmuz ayının üçüncü haftasında başlanır.

Hasat edilen Osmaneli Karpuzu, serin ve kuru ortamda 1 ay muhafaza edilebilir.

Coğrafi İşaretin Türü Mahreç İşareti İse Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Osmanlı Karpuzunun geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Osmaneli Karpuzunun tohum, fide hazırlama ve fidelerin aşılınması dışındaki tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Osmaneli Belediyesinin koordinasyonunda ve Osmaneli Belediyesi, Osmaneli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Osmaneli Ziraat Odasından konuda uzman birer kişi olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler; fide dikimlerinin tamamlanmasını takiben haziran ayının 1-2. haftası ile hasat işlemlerinin yapıldığı ağustos ayının 1-2. haftası 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 aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan fide çeşitlerinin uygunluğu.
- Özellikle fide dikim aşaması olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Hasat ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Osmaneli Karpuzunun özelliklerinin uygunluğu. Gerek görülen durumlarda fizikokimyasal özellikler bakımından analiz yapılır.
- Osmaneli Karpuzu ibaresinin, logosunun 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.