

**No: 788 – Mahreç İşareti**

**KANDIRA KARPUZU**

Tescil Ettiren

**KANDIRA İLÇE TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 06.08.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.06.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 788
<b>Tescil Tarihi</b>	: 28.06.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2020/215
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 06.08.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Kandıra Karpuzu
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Karpuz / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Kandıra İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Akdurak Mah. Şehitler Cad. No:4 Kandıra KOCAELİ
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Kocaeli ili Kandıra ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Kandıra Karpuzu ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kandıra Karpuzu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Kandıra Karpuzu, Latince tür ismi *Citrullus Lanatus (Thunb.) Matsum. & Nakai* olan Kocaeli ilinin Kandıra ilçesinde yetiştirilen bir tarım ürünüdür. Kandıra Karpuzu yetiştiriciliğinde tohumluk olarak yerel tohumlar ve Crimson Sweet karpuz çeşidi tohumları kullanılır.

Kandıra ilçesi iklim olarak Marmara ve Karadeniz bölgelerinin iklim özelliğine sahip olup bu sebeple geçiş iklimi özelliklerini taşır. Toprak özellikleri olarak, Kandıra Karpuzunun yetiştirildiği tarım arazilerinde killi-tınlı / tınlı toprak yapısına sahiptir. Yetiştiriciliğin yapıldığı bölgelerde taban suyu yüksek olup verimli bir toprak yapısı bulunur. Kandıra Karpuzu uzun zamanlardan beri ilçe sınırlarında üretimi yapılan, sulu, kendine has tadı ve aroması ile bilinen, tüketicileri tarafından rağbet gören Kandıra ilçesi ile ün bağı bulunan bir üründür. İlçenin geçiş iklim özelliği, verimli killi-tınlı / tınlı toprak yapısı ve kullanılan üretim metodu sayesinde ürün aşağıda verilen özelliklerini kazanır.

Meyve şekli yuvarlağa yakın olup oval görünümüne sahiptir. Kabuk rengi açık yeşil ve üzeri kalın koyu yeşil çizgilidir. Kuvvetli çiçek yapısına sahip, meyve lif yapısı az olması, tüketilirken kolaylıkla ağızda dağılması, meyve iç renk yapısının pembe ve tonlarında olması, kabuk kalınlığının ince ve kesilirken simetrik olarak parçalanmaması en önemli karakteristik unsurlarıdır. Bunun yanında iklim, yetiştirme koşulları ve meyvenin olgunluk durumuna göre değişmekle birlikte; meyve boyu en az 25 cm, meyve eni en az 15 cm ve meyve ağırlığı en az 8 kg olarak yetiştiriciliği yapılır.

### **Üretim Metodu:**

#### **Kandıra Karpuzu Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları**

**Bahçe / Tarla Tesisi:** Kandıra Karpuzu tek yıllık bir bitkidir ve yaklaşık olarak 3-4 ay kadar bir yetiştirme periyoduna sahiptir. Yetiştiriciliğinde tohumluk olarak yerel tohumlar ve Crimson Sweet karpuz çeşidi tohumları kullanılır. Kandıra Karpuzu doğrudan açık alanda tohum ekimi veya fide dikimi ile yetiştiriciliği yapılır. Üretim aşısız fide şeklinde olup kabak aşılması yapılmaz. Üreticiler tohumdan elle ekim işlemine başlayıp yine elle ekimden sonra filizlenen fidelerin daha önceden balıksırtı şeklinde hazırlanan toprağın ve bu sırtın en yüksek kısmına dikilir. Ekimde sadece güney (bakı) yönünde ekimin yapılması tavsiye edilir. Toprağın balıksırtı şeklini yapmak için sırasının tam ortasına bir çizgi çizilir ve bu çizgi bir kurutma hendeği şeklini alacak biçimde toprak iki taraflı olarak fidelerin dikileceği sırtlara doğru çekilir. Böylece, iki taraflı olarak sıra aralarından çekilen toprakla balıksırtı şekli meydana getirilir. Aralarda kalan kurutma hendekleri de yükselen fazla suyun akmasını sağlar. Balıksırtı toprak şekli çok dar ve fazla yüksek olmamalıdır.

**Sulama:** Bitkinin gelişme dönemleri göz önüne alınarak sulama yapılır. Üretim aşamasında fidelerin toprak ile bulunduğu ilk sulama (can suyu sulaması) yapılır. Sulamanın damlama sulama tekniğine göre yapılması tavsiye edilir. İkinci sulama çiçeklenme başlangıç döneminde yapılır. Üçüncü sulama meyve gelişim döneminde olup diğer sulamalar ise bölgenin iklim, çevre, meteorolojik vb. koşullarına göre yapılır.

**Gübreleme:** Kandıra Karpuzunun yetiştirildiği alanlarda ilgili mevzuat uygun ticari gübre uygulamasında yetiştiricilik yapılacak araziden alınan toprak numunelerinin, analiz neticesine göre gübreleme yapılması tavsiye edilir. Bunun yanında organik maddece zengin ahır/ çiftlik gübresi kullanılır.

**Zirai Mücadele:** Zirai mücadele daha çok kültürel mücadele şeklinde (örneğin; yabancı ot mücadelesi çapalama yapılarak kontrol altına alınır) yapılır. Bunun yanı sıra mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanımı da mevcuttur.

**Hasat:** Ürün hasadı elle hasat şeklinde yapılır. Meyvenin üzerine dokunulduğunda damarların belirgin hale gelmesi, meyveye vurulunca tok bir ses çıkarması, genellikle kabuklarının toprakla temas eden yüzeylerinde sarı bir nokta oluşması ile hasada karar verilir.

Karpuz sapsarı üzerinde bulunan kulakçıkların önce yeşilden kahverengi renge ve kahverengi renkten sonra kuruyup beyaza döndüğü zaman, meyve sapının tüylerinin dökülmesi / incilmesi ve meyve kabuğunun olgunluk parlaklığına ulaşması ile hasat edilir.

**Depolama ve Muhafaza:** Depolama ve muhafazada, ürünün karanlık, serin, kokulardan arı ve kuru ortamlarda bulundurulmasına dikkat edilir. Karpuzların üst üste fazla istif edilmeden ve depolarda fazla bekletilmeden en kısa sürede tüketiciye sunulması sağlanır.

### **Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:**

Belirtilen coğrafi sınırdaki uzun yıllardır üretilen, yetiştirilmesi ve hasadı emek isteyen Kandıra Karpuzu bölgesinde bu ad ile ünlenmiştir. Kandıra Karpuzu, yetiştiriciliği ve tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Kandıra İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Kandıra İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Kandıra Esnaf ve Sanatkarlar Odasının katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak, Kandıra İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii, Kandıra Karpuzu coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün hasadı, depolama ve muhafaza koşulları ile "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını kontrol eder. Denetim esnasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.