

No: 1795 – Mahreç İşareti

YEŞİLÇOMLU KAVUNU

Tescil Ettiren
BANDIRMA BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.09.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.12.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1795
Tescil Tarihi	: 05.12.2025
Başvuru No	: C2023/000237
Başvuru Tarihi	: 19.09.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Yeşilçomlu Kavunu
Ürün/Ürün Grubu	: Kavun/İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bandırma Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: 17 Eylül Mah. Atatürk Cad. Bandırma BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Bandırma ilçesi
Kullanım Biçimi	: Yeşilçomlu Kavunu ibaresi ve mahreç işaret amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Yeşilçomlu Kavunu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işlemede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yeşilçomlu Kavunu; Latince tür ismi *Cucumis melo* L. olan, kabakgiller familyasına ait, sürüngen gövdeli, bir yıllık otsu bir bitkilerden elde edilen, uzun yıllardır Balıkesir ili Bandırma ilçesinde üretimi yapılan bir kavundur. Özellikle Balıkesir ili Bandırma ilçesinin Yeşilçomlu Mahallesinde açıkta yetiştiriciliğinin yaygın olarak yapılmaya başlanması ve üretim potansiyelinden dolayı halk arasında “Yeşilçomlu Kavunu” olarak adlandırılmıştır.

Yeşilçomlu Kavunu yetiştiriciliğinde üreticiler; bir önceki hasat sezonundan elde edilen mahsullerden bir sonraki ekim dönemi için yeteri kadar tohumluğu ayırır ve ekim zamanı gelinceye kadar serin ve kuru koşullarda saklayarak muhafaza ederler. Tohumluk olarak iri ve dolgun kavun çekirdekleri tercih edilerek ekim işlemlerinde kullanılır.

Yeşilçomlu Kavunu yetiştiriciliğinde; haziran-eylül ayları arasında, Bandırma ilçesinin ekolojik koşullarına bağlı olarak meyve olgunlaşma döneminde ürünün kendine özgü kokusu, tadı, aroması ve kuru madde içeriği oluşur. Yeşilçomlu Kavunu; renk, tat ve aromasıyla tüketiciler tarafından daha çok tercih edilen nispeten ince kabuklu, yerel bir kavundur.

Yeşilçomlu Kavunu yetiştiriciliğinin yapıldığı alanın özellikle Kuş Gölü olarak da bilinen Manyas Gölüne ve diğer su kaynaklarına yakın olması, serin ve ılıman geçiş iklim özellikleri, gece ve gündüz sıcaklık farkı, kullanılan üretim metodu ve ürünün istenilen hasat olgunluğuna ulaşmasındaki ideal güneşlenme olanakları Yeşilçomlu Kavununun ürün özelliklerini belirler.

Yeşilçomlu Kavunu; tatlı ve sulu, iç kısmı/meyve eti beyaz, sarı-turuncu, turuncu veya yeşilin farklı tonlarında olabilir. Yeşilçomlu Kavunu; silindirik, yuvarlak veya basık yuvarlak şekilli olup dilimli yapıdadır.

Yeşilçomlu Kavunu; yetiştiriciliğinin yapıldığı toprakların; verimli, yeterince gevşek, geçirgen, tınlı, killi-tınlı, sulamaya çok gerekmedikçe ihtiyaç duyulmaması; uygun iklim ve yetiştiricilik koşullarında ürünün 5 kilograma kadar olgunlaşarak hasat edilebilmesine olanak sağlar. Meyve eti için suda çözünebilir kuru madde içeriği (briks değeri) en az %7'dir. Yeşilçomlu Kavununun kuru tarıma elverişli olması ürünün tatlılık durumunu ve ağırlığını doğrudan etkiler. Bölgedeki ılıman iklim ve yakın su kaynaklarından sağlanan nem; kavunun çatlamamasına ve kavunun su ihtiyacının karşılanarak susuz tarım yapılabilmesine olanak sağlar.

Balıkesir ili Bandırma ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan; yetiştiriciliği ve üretim aşamaları ile emek isteyen Yeşilçomlu Kavununun; üretildiği Balıkesir ili Bandırma ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yeşilçomlu Kavunu; yetiştiriciliği ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmiştir:

Toprak ve İklim İstekleri: Bitkide iyi bir gelişme ve yüksek verim elde edilmesinde; derin, drenajı iyi, su tutma kapasitesi yüksek, pH değeri hafif asidik, fazla tuz içermeyen, killi,-tınlı, tınlı topraklarda yetiştiriciliğin yapılması ile iyi netice alınır. Yetiştiriciliğin yapılacağı topraklar; Fusarium vb. diğer hastalık etmenleri ile bulaşık olmamalı ve bitkiye zarar verebilecek her türlü kalıntıdan arı olmalıdır.

Ilıman ve subtropik iklim koşullarında ideal olarak kavun yetiştirilir. Tohumların çimlenmesi; genellikle ortalama olarak 12°C'de başlar ve 25-30°C'deki sıcaklıklara kadar devam eder. Bitki için yüksek ışık yoğunluğu (ideal güneşlenme olanakları) meyve oluşumunu olumlu etkiler. Ürün zirai don koşullarından çok çabuk zarar görür. Bitkide istenilen polen ve meyve oluşumu için hava sıcaklığının 15°C'nin altına uzun süreli düşmemesi gerekir.

Tarla/Bahçe Tesisi: Üretim genellikle açıkta yetiştiricilik şeklinde gerçekleştirilir. Ekim yapılacak arazinin toprak hazırlığı sonbaharda ilk yağışlardan sonra başlar. Toprak tavlı iken ortalama 30 cm derinliğinde sürülür. Derin sürümün ardından toprak keseklerini parçalamak/öğütme için kültivatör, goble-disk veya disk tırmığı vb. uygun tarım alet ve ekipmanları kullanılır. İkinci toprak işleme dönemi ise şubat ve mart aylarında olup toprak tavında iken kültivatör vb. ile toprak işlenerek arazi ekim için hazır hale getirilir. Kavun ekimi öncesi tarlada yabancı ot vb. görülürse tekrar kültivatör vb. ile toprağın işlenmesi uygun olur.

Tohum Ekimi: Üreticiler; bir önceki hasat sezonundan elde edilen mahsullerden bir sonraki ekim dönemi için yeteri kadar tohumluğu ayırır ve ekim zamanı gelinceye kadar serin ve kuru koşullarda saklayarak muhafaza eder. Tohumluk olarak iri ve dolgun kavun çekirdekleri tercih edilir. Ekim işlemleri; elle veya mibzer vb. uygun tarım alet ve ekipmanları ile toprak ve iklim koşullarına bağlı olarak genellikle nisan-haziran aylarında yapılır. Kavun bitkisi, gün ışığını seven/isteyen tek yıllık bir bitkidir. Bu sebeple ekim/dikim yapılırken güney (baki) yönünde ekimin yapılması tavsiye edilir.

Tesviye edilmiş toprak üzerinde sıra arasında ortalama 1,5 m, sıra üzerinde ortalama 1 m mesafe bırakılır. Tohumların çimlenmesinden sonra bitki, 2-3 adet gerçek yapraklı olduğunda çapa ve seyreltme yapılır. Seyreltme sırasında bitkiler, kalan bitki köklerini zedelemeyecek şekilde; kırılarak veya kesilerek ayrılır. Bu işlemin, bitkilere zarar vermemek için çekilerek yapılmaması gerekir. Fidelerin kök boğazları sağlanmalıdır.

Münavebe açısından kavun üretiminin aynı tarlada 3-4 yıl aralıklarla yapılması tavsiye edilir. Arada geçen sürede tarlada farklı familyalardaki bitkilerin yetiştirilmesi uygun olur.

Bakım İşlemleri: Fideler yeteri kadar boylanınca seyreltme ve yabancı ot mücadelesi için çapalama işlemi yapılır. Ayrıca sıra araları 2-3 defa uygun tarım alet ve ekipmanları ile sürülür. İhtiyaç duyulması halinde bitki seyreltmesi yapılır. Bitkiler meyvelerini vermeye başladığında yoğun meyve oluşumu var ise meyve seyreltme işlemi yapılır. Bu işlem "kelek kırma" olarak da bilinir. Her bitkide genellikle iki kelek (olgunlaşmamış meyve) kalacak şekilde, diğer istenmeyen, kusurlu, çok küçük gelişimini tamamlayamayanlar vb. kesilerek bitkiden ayrılması istenir. Bu işlem ile bitkide kalan keleklerin istenilen şekilde kavun meyvesini vermesi sağlanır.

Sulama: Genel itibarıyla kuru tarım yapıldığından, Yeşilçomlu Kavunu çok gerekmedikçe sulanmaz. Aynı şekilde bitkinin olgunlaşma döneminde sulanması meyvenin karakteristik tatlılık durumunu ve kokusunu olumsuz etkiler.

Gübreleme: Gübreleme için; bahçelere/tarlalara yanmış ahır/çiftlik ve/veya kimyasal gübre uygulaması yapılır. Gübre seçiminde ve miktarının belirlenmesinde toprak analizi sonuçları dikkate alınarak toprak yapısına uygun gübreleme yapılması tavsiye edilir. Gübrenin, uygun tarım alet ve makineleri ile toprağa homojen bir şekilde karıştırılması sağlanmalıdır.

Zirai Mücadele: Ürünün yetiştiriciliğinde zirai mücadele için öncelikle tohumların hastalıklardan arı, sağlıklı bitkilerden seçilmesi sağlanmalıdır. Yabancı ot mücadelesi, kavun yetiştiriciliğinde en önemli hususlarından birisidir. Yabancı ot mücadelesi için çapalama ve toprakta ara sürüm yapılır. Toprağın sürümü ve çapalanması ile yabancı ot temizliği, toprağın havalandırılması ve bitkilerin boğaz doldurulması sağlanır.

Bitki zararlıları, hastalıkları, yabancı ot ve toprak altı zararlılarına vb. karşı ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılır. Yetiştiricilikte sağlıklı tohumların kullanılması, toprağın iyi işlenmesi, gerekirse kimyasal mücadele ve/veya biyolojik mücadele yapılması ile hastalıklı vb. bitkilerin ortamdaki uzaklaştırılması, zirai mücadelenin etkin bir şekilde yapılmasını sağlayacak ana uygulamalardır.

Hasat: Ürün hasadına; bitki yapraklarının sararması ve meyve saplarının kuruyarak bitki gövdesinden kolayca ayrılacak duruma gelmesi ile tam olgunluk döneminde başlanır. Olgunlaşan meyvelerin ağırlığı artar, kabuğu beyaz-gri/sarı renk alır, toprak ile temas eden kısmı ise sararır. Hasada genellikle ekimden ortalama 4 ay sonra başlanır. Ürün hasadının; daha kolay olması ve istenilen ürün kalitesi için yağış durumunun olmadığı günlerde yapılması tavsiye edilir.

Ürün hasadı; kavunun bitkiye bağlanan sap kısmının kesilmesi/koparılması şeklinde gerçekleştirilir. Hasatta kavunun sap kısmının kökünden kesilmeyip ortalama 10 cm kadar sap bırakılması tavsiye edilir. Bu durum ürünün daha uzun muhafaza edilebilmesine yardımcı olur.

Küçük yığınlar halinde hasat edilen kavunlar güneşte fazla bekletilmeden, zedelenmeden asıl muhafaza edilecekleri/piyasaya arz edilecekleri alanlara nakledilmelidir. Hasat sırasında; lekeli, çürük, kırık vb. zarar görmüş kavunlar üreticileri tarafından ayıklanarak tasnif edilir.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Yeşilçomlu Kavunu; kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda/depolarda muhafaza edilir. Ürünlerin; üst üste fazla istif edilmeden ve depolarda fazla bekletilmeden tüketiciye sunulması esastır.

Piyasaya Arz: Yeşilçomlu Kavunu; çoğunlukla dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda; ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir. Kavunların üst üste fazla istif edilmeden, temiz ve serin ortamlarda piyasaya arzı sağlanır.

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

Balıkesir ili Bandırma ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan, yetiştiriciliği ve üretim aşamaları ile emek isteyen Yeşilçomlu Kavununun üretim potansiyeli ile Balıkesir ili Bandırma ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Yeşilçomlu Kavununun yetiştirilmesi ve üretim aşamalarının tamamı, Balıkesir ili Bandırma ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Bandırma Belediyesi koordinatörlüğünde; Bandırma Belediyesi ile Balıkesir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci 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 Bandırma Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Yeşilçomlu Kavunu ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu,
- Yeşilçomlu Kavununun; hasat işlemlerinin uygunluğu,
- Yeşilçomlu Kavununun; depolanması, muhafaza koşulları ve piyasaya arzının uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.