

No: 524 – Menş e Adı

YOZGAT AYDINCIK BAĞRIBÜTÜN KAVUNU

Tescil Ettiren
AYDINCIK BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.03.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.08.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 524
Tescil Tarihi	: 25.08.2020
Başvuru No	: C2019/027
Başvuru Tarihi	: 11.03.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Yozgat Aydıncık Bağrıbüütün Kavunu
Ürün / Ürün Grubu	: Kavun / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Aydıncık Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Mah. Bekir Bozdağ Cad. No:18 Aydıncık YOZGAT
Coğrafi Sınırı	: Yozgat ili Aydıncık ilçesi
Kullanım Biçimi	: Yozgat Aydıncık Bağrıbüütün Kavunu ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Yozgat Aydıncık Bağrıbüütün Kavunu ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yozgat Aydıncık Bağrıbüütün Kavunu (*Cucumis melo*) çekirdekleri, plesentaya sıkıca bağlı ve çekirdek evi toplu olarak bulunur. Meyve kabuğu sarı ve dilimlidir. Meyve et rengi turuncudur. Kokulu meyveye sahiptir. Meyve eti az sulu ve ince kabukludur. Yaprak sapı uzun ve tüylüdür. Ürünün gövdesi ise tüylü, gövde kalınlığı ince, otsu yapıda ve boğumludur.

Tablo 1: Yozgat Aydıncık Bağrıbüütün Kavunu Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Meyve boyu (cm)	13,95±1,53
Meyve eni (cm)	11,94±0,43
Meyve et kalınlığı (cm)	2,82±0,21
Kabuk kalınlığı (mm)	0,72±0,17
Meyve sap uzunluğu (cm)	3,50±0,82
Meyve sap kalınlığı (mm)	5,56±0,61
Çekirdek evi çapı (cm)	4,65±0,28
Çekirdek evi uzunluğu (cm)	9,02±1,20
Ortalama meyve ağırlığı (g)	921,87±244,10
SÇKM (briks) (%)	11,92±1,33
Titre Edilebilir Asitlik (%)	0,14±0,01
pH	6,35±0,13

Yozgat Aydıncık Bağrıbüütün Kavununun tadı, kokusu ve dokusu diğer kavunlardan farklıdır. Bu özelliği bakımından halk arasında “yer muzı” olarak da adlandırılır. Dilimleri tek tek kesilerek ortası bütün bırakılıp servis edilir. Bu servis şekli, ürüne adını verir.



Şekil 1: Yozgat Aydıncık Bağrıbüütün Kavunu sunum şekli

Üretim Metodu:

Tarlaların sürümü, ekim ve kasım aylarında yapılır. Mart sonu nisan başı toprak çapalanarak, yumuşatılarak hazırlanır. Yumuşatılan toprak ocaklar halinde hazırlanıp, her ocak içine gübreleme yapılarak zemin hazırlanır. Nisanın son haftası veya mayısın ilk haftası her ocak içine beş ila altı tohum bırakılır. Her ocak arası mesafe yaklaşık bir buçuk ile iki metre olarak ayarlanır.

Tohum bırakıldıktan itibaren bir ay içerisinde filizlenen tohum çapalanarak seyreltme işlemi yapılır. Her ocakta iki adet filiz bırakılır. Filizler kol atma aşamasında gübreleme ile toprak harmanlanır. Bu sayede büyüme hızlanır. Çapalama işlemi on gün ara ile üç veya dört defa tekrarlanır. Filizler ürün verdikten sonra kelek aşamasına geldiğinde bir defa sulanır.

Temmuz sonu veya ağustos ayının ilk haftası hasat alınmaya başlar. Yaklaşık bir buçuk ay içinde ürün hasadı sona erer.

Denetleme:

Denetimler Aydıncık Belediyesi koordinatörlüğünde; Aydıncık Belediyesi, Aydıncık İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Aydıncık Ziraat Odasından birer kişinin katılımıyla oluşturulan 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler, yılda bir defa düzenli periyotlar halinde ve şikâyet üzerine veya gerekli durumlarda ise her zaman yapılır.

Denetimlerde Yozgat Aydıncık Bağrıbüütün Kavununun çekirdeklerinin plesentaya sıkıca bağlı olduğuna, çekirdek evinin toplu olarak bulunduğu, meyve kabuğunun dilimli olmasına ve meyve et renginin turuncu olmasına bakılacaktır.

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.