

No: 1533 – Mahreç İşareti

HATAY BEYAZ BAL KABAĞI

Tescil Ettiren

ANTAKYA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.03.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.02.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1533
Tescil Tarihi	: 01.02.2024
Başvuru No	: C2023/000113
Başvuru Tarihi	: 17.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Beyaz Bal Kabağı
Ürün / Ürün Grubu	: Bal kabağı/İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Antakya Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Gündüz Cad. No:4 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Beyaz Bal Kabağı ibaresi ve mahreç işaret amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hatay Beyaz Bal Kabağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Beyaz Bal Kabağı; Latince tür ismi *Cucurbita moschata* olan, uzun yıllardır Hatay ilinde üretimi yapılan, beyaz-gri renk ve tonlarında renge sahip bir bal kabağıdır.

Hatay Beyaz Bal Kabağı; kısmen tatlı, iç kısmı sarı-turuncu renk ve tonlarında, sert yapılı bir bal kabağıdır. Hatay Beyaz Bal Kabağında dilimlilik mevcut olup uzun silindirik, yuvarlak veya basık yuvarlak şekillidir. Bitki sapları kalın, yaprakları koyu yeşil, geniş ve tüylüdür. Hatay Beyaz Bal Kabağı bitkisinde yoğun olarak dallanmalar görülür ve sürünücü yapıdadır. Bu bitki dalları/kolları 6 metreye kadar uzanabilir.

Hatay Beyaz Bal Kabağı yetiştiriciliğinde üreticiler; bir önceki hasat sezonu döneminden elde edilen mahsullerden bir yıl (bir sonraki ekim dönemi) sonrası için yeteri kadar tohumluğu ayırarak ekim vakti gelinceye kadar serin ve kuru muhafaza koşullarında saklayarak muhafaza ederler. Tohumluk olarak iri ve dolgun kabak çekirdekleri tercih edilir. Ekim zamanında dekar başına ortalama 1 kg tohumluk olarak kabak çekirdeği kullanılır.

Hatay Beyaz Bal Kabağında; Hatay ilinin sıcak ve karasal iklim özellikleri, gece ve gündüz sıcaklık farkı, kullanılan üretim metodu ve ürünün istenilen hasat olgunluğuna ulaşmasındaki ideal güneşlenme olanakları Hatay Beyaz Bal Kabağının ürün özelliklerini belirler.

Hatay ilinde; bal kabağı yetiştiriciliğinin yapıldığı toprakların; mineral ve organik maddece zengin, yeterince gevşek, geçirgen, derin, tınlı, killi ya da killi-kumlu ve yeterince nemli olması; ürünün 60 kilograma kadar olgunlaşarak hasat edilebilmesine olanak sağlar.

Tablo 1. Hatay Beyaz Bal Kabağının Bazı Ürün Özellikleri

Özellikler	Değer
Meyve ağırlığı, en fazla	60 kg
Meyve et kalınlığı, en fazla	8 cm
Meyve kabuk kalınlığı, en fazla	6 mm
Çekirdek evi uzunluğu, en fazla	60 cm
Briks değeri, en az	%3

Hatay Beyaz Bal Kabağının; üretildiği Hatay ile ün bağı bulunur. Hatay Beyaz Bal Kabağının; en yaygın kullanım şekli kabak tatlısı olarak hazırlanıp tüketilmesidir.

Üretim Metodu:

Hatay Beyaz Bal Kabağı; yetiştiriciliği ve üretim aşamalarına sırasıyla aşağıda yer verilmiştir:

Tarla/Bahçe Tesisi: Hatay ilinde genel olarak bal kabaklarının üretimi açıkta yetiştiricilik şeklinde gerçekleştirilir. Kabak yetiştiriciliği yapılacak arazinin sonbahar aylarında özellikle kış yağışlarından daha fazla istifade edilebilmesi açısından derin sürülmesi istenir. İlkbaharda ikinci sürüm ile birlikte toprağa yanmış çiftlik/ahır gübresi verilerek karıştırılır. Bu işlem; toprağın su tutma kapasitesini artırması ve havalanmasını sağlamasının yanı sıra toprak sıcaklığının daha hızlı artmasına yardımcı olacağı için bitkilerin topraktan daha erken çıkmasına yardımcı olur. Bal arıları, kabak bitkilerinde tozlaşmayı sağlayan en önemli taşıyıcılardır. Bu yüzden kabak yetiştiriciliğinin yapıldığı alanlarda ve bu alanların çevresinde arı kovanlarının bulundurulması tavsiye edilir.

İklim ve Toprak İsteği: Kabak bitkisi için en iyi gelişim sıcaklık aralığı 20-27 °C'dir. Yetiştirme periyodu boyunca sıcaklık dalgalanması ve iklim değişiklikleri gelişimi yavaşlatır. Uygun iklim ve yetiştiricilik koşullarında bitkide vejetasyon süresi genellikle 100-180 gün aralığındadır. Kabak gün ışığı seven bir bitki olmasına rağmen aşırı nem ve sulama yapılması, bitkide fungal hastalıklara neden olabilir. Bu nedenle yetiştiricilik alanının iyi seçilmesi önem arz eder.

Bitkide iyi bir gelişme ve yüksek verim için; yeterince derin, geçirgen, gevşek, su tutma kabiliyeti iyi, organik ve mineral maddelerce zengin, tınlı, killi ya da killi-kumlu topraklarda en iyi netice alınır. En ideal toprak pH aralığı ise 6-7,5'dir.

Kabak Çekirdeği Ekimi: Üreticiler; tarlalarında yetiştirdikleri kabaklardan uygun olanlarını seçerek kendileri için tohumluk kabak çekirdeklerini elde ederler. Kabak çekirdeği ekim zamanı, yılın nisan-mayıs aylarıdır. Toprak sıcaklığının genellikle 10-13 °C aralığında olduğunda ekim işlemlerinin yapılması uygun olur.

Kabak bitkisi, gün ışığını seven/isteyen tek yıllık bir bitkidir. Bu sebeple ekim/dikim yapılırken güney (bakı) yönünde ekimin yapılması tavsiye edilir. Genellikle iki kök aralığı ve iki sıra arasındaki mesafe ortalama 2 m olarak seçilir. İlk ekimde taban gübresi kullanılır ve kökler yaklaşık bir karış mesafeye ulaştığında çapalama yapılarak kökler toprakla doldurulur.

Ekilen tohumlar, uygun koşullarda yaklaşık 2 hafta içerisinde topraktan çıkmaya başlarlar. Bitki yapraklarının gelişmeye başlamasıyla toprağın kaymak tabakası kırmak ve toprağı yabancı otlardan temizlemek amacıyla elle veya kazayağı vb. tarım alet ve ekipmanları ile çapalama işlemi yapılır.

Sulama: Mevsimsel şartlar ve iklim koşullarına göre sulamaya karar verilir. İlk meyveler görülünceye kadar bitkiye su vermekten kaçınılır. Ekolojik koşullar kurak giderse aşırıya kaçmamak şartıyla bitkilerin ihtiyacı nispetinde sulama yapılır. İlk meyveler görüldükten sonra sulama büyük önem taşır. Kabak bitkisi hızlı gelişim gösterebilen bir bitki olduğu için sulamayı sık aralıklarla yapmak, bitkinin gelişmesi ve verimi bakımından faydalıdır. Genel itibarıyla 700-1000 m rakım aralığındaki arazilerde haftada bir sulama gerekir, ancak rakım düştükçe sıcaklık artacağından daha sık sulama yapılmasına ihtiyaç duyulur.

Gübreleme: Kabak yetiştiriciliğinde gübrelemede; bahçelere/tarlalara sonbaharda yanmış ahır/çiftlik gübresi uygulanır. Gübre seçiminde ve miktarının belirlenmesinde toprak analizi sonuçları dikkate alınarak toprak yapısına uygun gübreleme yapılması tavsiye edilir. Gübrelerin, uygun tarım alet ve makineleri ile toprağı homojen bir şekilde karıştırılması sağlanmalıdır.

Zirai Mücadele ve Çapalama: Ürünün yetiştiriciliğinde zirai mücadele için öncelikle tohumların hastalıklardan ari, sağlıklı bitkilerden seçilmesi sağlanmalıdır. Kabak bitkisinde yabancı otlarla mücadele, kabak 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 bitkilerin ortamdaki uzaklaştırılması, zirai mücadelenin etkin bir şekilde yapılmasını sağlayacak ana uygulamalardır.

Kabak bitkisinde hastalık ve zararlılara karşı yapılan zirai mücadelenin; bitkilerde döllenme, tozlaşma arılar ve diğer böcekler ile yapıldığı için bitki koruma ürünlerinin kullanılmasının, bu canlılara zarar vermeyecek şekilde, genellikle yağışsız günlerde ve öğleden sonra yapılması uygun olur.

Hasat: Ürün hasadına; bitki yapraklarının sararması ve kabak saplarının kuruyarak bitki gövdesinden kolayca ayrılacak duruma gelmesi ile tam olgunluk döneminde başlanır. Hasada genellikle ekimden ortalama 4 ay sonra ağustos ayında başlanır. Ürün hasadının; daha kolay olması ve istenilen ürün kalitesi için yağış durumunun olmadığı günlerde yapılması tavsiye edilir.

Ürün hasadı; kabağın bitkiye bağlanan sap kısmının kesilmesi veya kırılması şeklinde gerçekleştirilir. Hasat edilen kabaklar, yağış söz konusu değilse yeterince kurumaları için tarlada bir süre daha bekletilebilir. Hasat sırasında; lekeli, çürük, kırık vb. zarar görmüş bal kabakları üreticiler tarafından ayıklanarak tasnif edilir.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Hatay Beyaz Bal Kabağı; kuru, serin, temiz ve kokulardan ari ortamlarda/depolarda muhafaza edilir. Ürünlerin; üst üste fazla istif edilmeden ve depolarda fazla bekletilmeden tüketiciye sunulması esastır.

Piyasaya Arz: Hatay Beyaz Bal Kabağı; dökme ve/veya bütün olarak ayrıca tüketicilere kolaylık olması bakımından doğranmış ya da dilimlenmiş, kabuklu/kabukları soyulmuş şekilde gıda ile temasa uygun ambalajlarda; ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

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

Hatay ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, yetiştiriciliği ve üretim aşamaları emek isteyen Hatay Beyaz Bal Kabağının üretim potansiyeli ile Hatay ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Hatay Beyaz Bal Kabağının yetiştirilmesi ve üretim aşamalarının tamamı, Hatay ilinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Antakya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Antakya Ticaret ve Sanayi Odası, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü ile Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün 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 Antakya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Hatay Beyaz Bal Kabağı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu,
- Hatay Beyaz Bal Kabağının; hasat işlemlerinin uygunluğu,
- Hatay Beyaz Bal Kabağının; depolanması, muhafaza koşulları ve piyasaya arzının uygunluğu denetlenir.

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.