

No: 1798 – Mahreç İşareti

BOLU BAL KABAĞI

Tescil Ettiren
BOLU BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 07.10.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.12.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1798
Tescil Tarihi	: 05.12.2025
Başvuru No	: C2021/000412
Başvuru Tarihi	: 07.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Bolu Bal Kabağı
Ürün / Ürün Grubu	: Kabak / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bolu Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Büyük Cami Mah. İzzet Baysal Cad. No: 99 Merkez BOLU
Coğrafi Sınır	: Bolu ili
Kullanım Biçimi	: Bolu Bal Kabağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Bolu Bal Kabağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bolu Bal Kabağı, Cucurbitaceae familyasına ait Latince adı *Cucurbita moschata* olan bal kabağı türünden üretilir. Bolu Bal Kabağı renk, tat ve irilik bakımından benzerlerinden ayrışır. Bolu Bal Kabağının ayırt edici özellikleri, coğrafi sınırın iklim özellikleri, güneş alma süresi, derin, geçirgen, su tutma kabiliyeti çok iyi, organik ve mineral maddelerce zengin tınlı topraklarda yetişmesinden kaynaklanır. Bolu Bal Kabağının meyve boyu kısa, meyve eni geniş olup meyve şekilleri oval, ovalimsi ve küre şeklindedir.

Bolu Bal Kabağı kalın kabuklu ve sert etlidir. Meyve eti kalınlıkları ortalama 24,3 mm'dir. Meyveler orta irilikte olup (2,8 kg-3,5 kg), lif oranları ise % 3,3 düzeyindedir.

Tablo: Bolu Bal Kabağının Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Kuru madde	6,04-14,93 (%m/m)
pH	6,42-7,61
Yağ	0,10-014 (%m/m)
Protein	0,67-1,78 (%m/m)
Asitlik (sitrik asit cinsinden)	0,12-0,2 (%m/m)

Bolu Bal Kabağı yazlık, kışlık ve süs kabakları olmak üzere 3 şekilde üretilir. Bolu'nun meşhur kabak tatlısı, kabak hoşafı ve meşhur kabaklı gözleme yapımında da kullanılır.

Bolu Bal Kabağı, Bolu ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bolu Bal Kabağı yetiştiriciliği geleneksel yani klasik yöntemlere göre yapılır.

Toprak Hazırlığı:

Ekim ve dikimden önce bir veya iki defa toprak işlenir, tırmık geçirmek suretiyle tarla tesviye edilir. Yetiştirme kaplarına birer tohum ekilir. Dikimden bir gün önce fidelerin topraklı olarak dikilebilmeleri için yetiştirme kapları sulanmalıdır. 4-5 yapraklı oldukları dönemde esas yerlerine dikilir.

Çapa ve Seyreltme:

Bitkiler 3-4 yapraklı döneme geldiğinde kaymak tabakasını kırma, yabancı otları temizleme amacıyla çapa yapılır. Eğer elle ekim yapılmışsa, ilk çapayla birlikte her ocakta 1 sağlıklı bitki kalacak şekilde seyreltme yapılır. İlk çapadan 3-4 hafta sonra gerekirse ikinci çapa yapılır. Daha sonra bitki toprak yüzeyini kapattığı için çapaya gerek duyulmaz.

Sulama:

Bolu Bal Kabağı için yağmurlama sulama uygun bir sulama yöntemidir. Yağışların yeterli olduğu durumda ekimden yaklaşık 40-45 gün sonra ilk kabak meyveleri görüldüğünde sulama yapılır. Sulamayla birlikte 10-15 kg/da amonyum nitrat gübresi verilir. İlk sulamadan 2-3 hafta sonra ikinci sulama yapılır. Kabaklar tohum oluşturduktan sonra hasat edilecekleri için meyveler tohumluk meyve iriliğini aldıktan sonra sulamaya gereksinim duymazlar. Ancak sulama çekirdek kabağı yetiştiriciliğinde tohum verimi ve iriliğini etkileyen bir faktördür. Bu nedenle meyve tutumu ve irileşmesi sürecinde sulamalıdır.

Tohum ekimi:

Tohum ekimi hava ve toprak koşullarına göre nisan sonu-mayıs başında yapılır. Ekimde mibzer kullanılabilir. Bunun yanında elle ekim de yapılabilir. Kullanılan çeşidin dikine büyüme göstermesi veya yayılıcı gelişme göstermesi dikkate alınarak tohumlar 60x60 cm, 70x70 cm veya 80x80 cm aralıklarla açılmış olan ocaklara ekilir. Mibzerli ekimde 600- 700 g/da, elle ekimde 1-1,5 kg/da tohum kullanılır.

Gübreleme:

Bolu Bal Kabağı organik besin maddesi bakımından zengin topraklarda iyi gelişir. Sonbaharda ya da ekim ve dikimden bir ay önce dekara 3-4 ton arasında iyice yanmış çiftlik gübresi toprağa verilir. Ticari gübre olarak 25-30 kg/da %33 A. Nitrat 20-25 kg/da TSP veya DAP, 20 kg potasyum sülfat ve gerekirse CAN gübresi (çiçek burun çürüklüğü görüldüğü zamanlarda) kullanılır.

Yabancı Otlar ve Zararlılar ile Mücadele

Yabancı otlarla mücadele Bolu Bal Kabağı üretiminde en önemli konudur. Çapa işleri ile hem yabancı ot temizliği hem de toprağın havalandırılması ve bitkilerin boğaz doldurulması yapılır. Uzun süreli kuraklık ve aşırı nem mantarlı hastalıkların yayılmasına neden olur. Bolu Bal Kabağında görülen en önemli hastalıklar külleme, mildiyö, kabak mozaik virüsü, fusariumdur.

Bolu Bal Kabağı üretiminde en sık rastlanan kabak zararlıları yaprakların ve yeni sürgünlerin öz suyunu emerek zarar yapan yaprak bitleri (Aphis spp.), yaprak pireleri (Cicadelliadae) ve Tripsler (Thripidae) ile Beyaz Kabak meyvelerini tarlada veya ambarda yiyerek zarar veren tarla fareleri ile nematod, kırmızı örümcek, trips ve afitlerdir. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izin verdiği şekilde zirai mücadele yapılır. Bitki zararlılarına ve hastalıklarına karşı ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılır. Yetiştiricilikte sağlıklı tohumların kullanılması, toprağın iyi işlenmesi, gerekirse ilaçlı mücadele ve / veya biyolojik mücadele yapılması ile hastalıklı bitkilerin ortamdaki uzaklaştırılması zirai mücadelenin etkin bir şekilde yapılmasını sağlayacak ana uygulamalardır

Hasat:

Hasat olgunluğuna gelmiş kabaklarda, yapraklarının sararıp kuruyuncaya kadar bekletilerek, sonbahar mevsiminin en geç sonuna kadar, don olayları başlamadan ve ürünlerin üzerine kırağı düşmeden kabakların toplanması tavsiye edilir. Bıçak yardımıyla el ile hasat şeklinde kabaklar toplanır. Hasat zamanı; meyve kabuk renginin parlaklaşması ve meyve sapındaki tüylerin dökülmesiyle anlaşılır. Hasat edilirken ürünün zedelenmemesine, hasar görmemesine dikkat edilir.

Depolama ve Muhafaza Koşulları:

Serin, kokulardan arındırılmış ve kuru ortamlarda muhafaza edilir. Ürünün en kısa sürede tüketiciye arz edilmesi istenir. Kabaklar depolarda üst üste yerleştirilmemelidir.

Tohum Ayrırma ve Kurutma:

Hasat edilen meyvelerden elde edilen tohumlar yörelere özgü çekirdek çıkartma makineleri kullanılarak veya elle ayrılır. Ayrılan tohumlar, beton çekirdek kurutma yerlerine getirilir ve açık havada doğrudan güneş görmeyen beton kurutma yerlerinde 10-15 gün bekletilerek kurutulur. Kurutulan çekirdekler, çuvallara konularak nemsiz ambarlarda saklanır.

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

Bolu Bal Kabağı köklü geçmişe sahip olup Bolu ilinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bolu Bal Kabağının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler, Bolu Belediyesi koordinatörlüğünde; Bolu Belediye Başkanlığı Zabıta Müdürlüğü, Bolu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bolu Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü ve S.S. Köroğlu Organik ve Yöresel Ürünler Üretim ve Pazarlama Kooperatifinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Hasat ve üretim metoduna uygunluk
- Depolama koşulları
- Ürün adının ve mahreç işareti ambleminin doğru kullanımı.

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.