

**No: 501 – Menş e Adı**

**ADAPAZARI BEYAZ KESTANE KABAĞI**

Tescil Ettiren

**SAKARYA TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.03.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.06.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 501
<b>Tescil Tarihi</b>	: 26.06.2020
<b>Başvuru No</b>	: C2017/015
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 20.03.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kestane Kabağı / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Sakarya Ticaret Borsası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Tekeler Mah. Çevre Yolu Üzeri No:86 Adapazarı SAKARYA
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Sakarya ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı ibaresi ve menşe adı amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı ibaresi ve menşe adı amblemi, işlemede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sakarya ilinde yetiştirilen Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı, *Cucurbitaceae* familyası, *Cucurbita* cinsi ve *maxima* varyetesine ait kışlık kestane kabağı sınıfı içinde yer alır.

Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı, Sakarya ili ve Sakarya Nehri boyunca uzanan tarım arazilerinde ve Sakarya ekolojik koşullarında yetiştirilir. Sakarya ve yöresindeki toprak ve bitki örtüsü ile bölgenin iklim şartlarına göre üretilir. Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı uzun yıllardır bölge halkı tarafından, bölgenin tarım alanlarında yetiştirilir.

Bölgedeki toprak özellikleri kabak ekimine elverişli olmakla birlikte Sakarya ili toprakları denizden genel olarak 30-60 metre yükseklikte ve ova görünümündedir. Yıllık ortalama 14,4 °C'lik sıcaklık ve %72 nispi nem oranı ile Sakarya ili, içerisinde yer aldığı Marmara Bölgesi'nin seçkin mikroklima köşelerinden birisini oluşturur. Sakarya ilinde yıllık ortalama yağış miktarı 800 mm civarında olup, olağandışı yıllar hariç yağışların mevsimlere dağılımı genellikle en uygun sınırlar içerisinde gerçekleşir. Bu durum sulama yapmadan tarımsal faaliyetleri uygulama imkânını da beraberinde getirir. Sakarya ilinde sabahları çiğ oluşması, nem olması Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı yetiştirilmesi için önemli bir etkidir. Karadeniz kıyılarında kuzeye özgü karakter kazanan Karadeniz iklimi ile Marmara havzasına kadar uzanan Akdeniz ikliminin etkili olduğu il, iklimlerin geçiş alanıdır. Yaz kuraklığının olmaması ve genel olarak ortalama ve mutlak sıcaklık farklarının az oluşu bölgenin Akdeniz ve Karadeniz iklim bölgeleri arasında bir geçiş alanı olmasının göstergesidir.

Sakarya ilinin tarım sahası olarak kullanılan arazilerin önemli bir bölümü düz ve taban arazi niteliğine sahip olduğundan pek az bir alan dışında nadas uygulaması yoktur. Toprak yapısı killi tınlı bünyede olup organik maddece zengindir. Sakarya nehri havzasında yer alan Sakarya ili arazisi genellikle alüvyal verimli topraklardan oluşmaktadır. Tuz ve kireç oranı düşük ve toprak reaksiyon sınıfı (pH) hafif alkalidir. Alınabilir Fosfor, Potasyum, Kalsiyum, Magnezyum miktarı Adapazarı Beyaz Kestane Kabağının besin ihtiyaçları için ideal seviyededir.

Adapazarı Beyaz Kestane Kabağının tarımsal özellikleri dekarda bitki sayısı 175-300 bitki ve bitkide meyve sayısı 2-3 adettir. Dekara verimi 2500-5000 kg'dır. Bahar donlarına karşı dirençlidir. Kurağa ve yüksek sıcaklıklara hassastır (2-4 kez su isteyebilir), sulanırsa daha tonajlı ve iri taneli olur, sulama yapılmaz kıraç yetişirse az tonajlı olur ancak lezzeti artar, suda çözünebilir kuru madde oranı ise %14-16'dır.

Morfolojik özelliklerinden kotiledon (tohum yaprağı) şekli eliptik, bitki boyu 70-80 cm'dir. Bitki kuvvetli bir şekilde dallanma gösterir ve 3-10 metre üzerinde kol atar. Sapı açık-koyulu yeşil renkte ve sülük dallar gelişmiştir. Yaprak sapı orta koyulukta yeşil renkte, uzun ve orta kalınlıktadır. Yaprak sapı dikenli ve yuvarlak kesitli, yaprak ayası geniş, koyu yeşil ve az parçalıdır. Yaprak ayası damarlı ve yaprak ayasında kapladığı alan orta derecededir. Dişi çiçek korollasında halka rengi açık yeşildir. Dişi çiçek çanak yaprak uzunluğu kısa ve açılmadan önceki pistil rengi sarıdır. Erkek çiçeklerde açık yeşil renkte halka vardır. Erkek çiçek sapı uzun, çapı orta ve rengi yeşil, az oluklu ve orta tüylüdür. Erkek çiçek çanak yaprağı uzundur.

Çiçek burnu yüksekliği 0,8-1,0 cm olup, meyve uzunluğu ortadır. Meyve enine geniş elips biçimli, 8-12 dilimli ve dilim derinliği 0,5-1,0 cm, dilim kalınlığı ise 5-10 cm'dir. Gelişmiş meyve yeşil-gri renktedir. Olgun meyvede ise renk, koyu beyazımsı gridir. Olgun meyve çapı 30-35 cm ve yüksekliği 20-27 cm'dir. Olgun meyve ağırlığı 10-25 kg, meyvedeki çekirdek ağırlığı 150-220 gramdır. Olgun meyvede sap çukuru derinliği 3-4,5 cm ve meyve eti kalınlığı 4,8-6,5 cm'dir.

**Tablo 1:** Adapazarı Beyaz Kestane Kabağının Morfolojik Özellikleri

Yaprak Şekli	Yuvarlağa Yakın
Tüylülük	Az Tüylü
Meyve Sapı Kesiti	Yuvarlak
Meyve Sapı Bağlantısı	Daralan
Meyve Dış Yüzeyi Ve Rengi	Parlak, Koyu Beyazımsı Gri
Dilim Sayısı	8-12 Adet
Dilim Derinliği	0,5-1,0 cm
Dilim Kalınlığı	5-10 cm
Meyve Biçimi	Enine Geniş Elips Biçimli
Olgun Meyve Çapı	30-35 cm
Olgun Meyve Yüksekliği	20-27 cm
Olgun Meyve Ağırlığı	10-25 kg
Meyvedeki Çekirdek Ağırlığı	150-220 gr
Olgun Meyvede Sap Çukuru Derinliği	3-4,5 cm
Meyve Eti Kalınlığı	4,8-6,5 cm
Meyve Eti Rengi	Turuncu

Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı diğer türlere göre daha çok dilimlidir. Dilimli olması dayanıklılığını artırır. Ayrıca Adapazarı Beyaz Kestane Kabağının 100 gramı 26 kalori içerir, doymuş yağ ve kolesterol içermez.

#### **Üretim Metodu:**

Yatık (sürüngen) bir özelliğe sahip Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı ekim zamanı mart sonu-nisan ortaları olup, dekara atılacak tohum miktarı 100-300 gr'dır. Ekim işleminden sonra 50-60 günde çiçeklenir ve ilk çiçekten sonra 140-150 gün sonra ilk olgunluğa ulaşır. Ağustos, eylül hatta ekim ayına kadar toplama işlemi yapılır. Ekim işlemi toplama ve hasat işlemindeki avantaj dolayısıyla düz yerde yapılır. Adapazarı Beyaz Kestane Kabağının çekirdeği, tekrar üretim için tohum olarak da kullanılır.

#### **Toprak Hazırlığı**

Ekim yapılacak tarla sonbaharda pullukla derin olarak sürülmelidir. Tarlanın durumuna göre kasım-aralık aylarında ikinci bir sürüm faydalıdır. İlkbaharda ekimden önce tarlanın ot durumuna göre diskaro ve kazayağı ile işlenmesi gerekir. Toprağın havalanması bakımından bir iki gün beklenmeli daha sonra tırmık çekilerek tarla düzenlenmelidir.

#### **Gübreleme**

Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı ekilecek tarlaya sonbaharda dekara 2-3 ton hesabıyla iyi vasıflı yanmış ahır gübresi düzgün bir şekilde saçılmalıdır. Temel gübreleme ilkbaharda ekimden birkaç gün önce 50 kg/da hesabıyla kompoze gübrelerden biri ile yapılmalıdır. Üst gübreleme ikinci çapadan önce 10 kg/da hesabıyla amonyum nitrat veya üre gübrelerinden biri ile ocaklar etrafına serpmeye şeklinde uygulanmalıdır.

#### **Ekim Zamanı**

Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı soğuktan olumsuz etkilenir, sıcaklık sıfırın altında 2-3 °C'lere düştüğünde bitki ölmeye başlar. Kabak tohumlarının normal bir çimlenme gösterebilmesi için topraktaki sıcaklığın en az 11°C olması gerekir. Bu nedenle tohumlar ilkbaharda don tehlikesi kalktıktan sonra ekilmelidir. Sakarya ili şartlarında en uygun ekim mart ayı sonları ile nisan ayı başına kadar olan periyotta yapılmaktadır.

### Bitki Sıklığı

Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı ekimi sıraya ocak şeklinde yapılır. Ocaklar, dekarda 170-200 bitki bulunacak şekilde ve 3m x 2.5m, 3m x 2m veya 2m x 2m sıra arası ve sıra üzeri mesafelerinde açılmalıdır. Her ocakta 3-4 tohum bulunacak şekilde dekara 200-300 gr tohum atılmalıdır. Bitkiler 5-6 yapraklı olduğunda seyreltme ile her ocakta bir adet bitki bırakılmalıdır.

### Ekim ve Derinliği

Ekim mutlaka tavlı toprağa yapılmalıdır. Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı ekim derinliği 4-5 cm kadardır. Eğer sonbaharda tarlaya yanmış ahır gübresi atılmamış ise ocaklara elle yapılan ekimlerde tohumun altına ve üzerine çürüntü ile karıştırılmış toprak konulmalıdır.

### Sulama

Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı yetiştiriciliği sulama yapılmadan gerçekleştirilir. Ancak kurak mevsimlerde ve kurak tarlalarda kabak meyveleri görüldüğünde bir sulama, ilk sulamadan 2-3 hafta kadar sonra bir sulama daha yapılmalıdır.

### Yabancı Ot Mücadelesi

Yabancı ot mücadelesi bölgede etkili olan pek çok virütik etmenin taşıyıcısı olan yaprak bitleri ve pirelerin ve diğer zararlı böceklerin barındığı yabancı otların yok edilmesi bakımından çok önemlidir. Kabak bitkileri izin verdiği sürece traktörlerle daha sonra da elle tarlalar sık olarak çapalanmalıdır. Kabak bitkisi ilaçlardan etkilenebildiğinden yabancı ot ve toprak altı zararlılarına karşı kullanılan ilaçların özenle seçilmesi dikkatli bir şekilde kullanılması gerekir.

### Hastalık ve Zararlılarla Mücadele

Bölgede en sık rastlanan kabak zararlıları yaprakların ve yeni sürgünlerin öz suyunu emerek zarar yapan yaprak bitleri (*Aphis* spp.), yaprak pireleri (*Cicadellidae*) ve Tripsler (*Thripidae*) ile beyaz kabak meyvelerini tarlada veya ambarda yiyerek zarar veren tarla fareleridir. Kabak bitkilerinde görülen küllenme hastalığına karşı ilk belirtiler görüldüğünde kükürtlü ilaçlarla (bitki koruma ürünleri ile) mücadelesi yapılmalıdır. Kabak bitkisinde hastalık ve zararlılarla yapılan ilaçlı mücadele, döllenme arılar ve böcekler ile gerçekleştiğinden ilaçlama zamanı zarar vermeyecek şekilde genellikle öğleden sonra ve yağışsız bir günde yapılmalıdır. Kabak tarlasında danaburnu ve diğer toprak altı zararlılarına karşı ekim ile veya ekim sonrası ilaçlar ya da buğday kepeği ile hazırlanan zehirli yemlerle mücadele yapılmalıdır. Farelere karşı ise zehirli buğday ve fare zehirlerini uygun yerlere koyarak önlemler alınabilir.

### Hasat ve Harman

Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı hasadında bitkilerin tamamen kuruyup meyvelerin ortaya çıkması beklenmelidir. Kabak meyvelerinin tamamen olgunlaştığı anlaşıldıktan sonra uzun süre tarlada bekletilmemeli, soğuklar başlamadan hasat edilerek ambarlara taşınmalıdır.

### Saklama

Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı kalın kabuklu ve meyve eti sert olduğundan depolarda uzun süre muhafaza edilebilir. Sıcaklığın 10 °C'nin altında kalması ve nemin %60-70 civarında olması halinde havalanabilir bir ortamda tek sıra halinde dizilmiş kabaklar 6 ay süre ile muhafaza edilebilirler.

### **Denetleme:**

Denetimler, Sakarya Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Sakarya Ticaret Borsasından, Sakarya Mısır Araştırma Enstitüsünden ve Sakarya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer üye olmak üzere toplam 3 üyeden meydana gelecek bir denetim mercii tarafından yapılacaktır. Denetimler yılda en az bir kere düzenli olarak, gerektiğinde ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Adapazarı Beyaz Kestane Kabağının üreticileri her yılın ilk dört aylık döneminde, ticaret sicil kayıtlarından ve Sakarya Ticaret Borsası kayıtlarından tespit edilir.

Denetimlerde ařađıdaki kriterler kontrol edilecektir:

1. Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı morfolojik özellikleri,
2. Ekim süreçlerinin üretim metodunda belirtilen özelliklere uygunluđu,
3. Toplanan ürünlerin uygun şartlarda muhafaza ediliyor olması kontrol edilecektir.

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.