

No: 415 – Menş e Adı

NEVŞEHİR KABAK ÇEKİRDEĞİ

Tescil Ettiren

NEVŞEHİR TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.10.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.02.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 415
Tescil Tarihi	: 11.02.2019
Başvuru No	: C2017/166
Başvuru Tarihi	: 30.10.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Nevşehir Kabak Çekirdeği
Ürün / Ürün Grubu	: Çerezlik Kabak Çekirdeği / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve, sebze ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Nevşehir Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kapucubaşı Mah. Millet Caddesi 14/2 NEVŞEHİR
Coğrafi Sınır	: Nevşehir ili Merkez ilçeleri, köy ve kasabaları

Kullanım Biçimi

Hasat edilip kurutulan kabak çekirdekleri, selektörden geçirilerek boyutlanması, ayıklanması ve yabancı maddelerden ayıklanması sağlandıktan sonra ambalajlanarak pazarlanabilecektir. Nevşehir Kabak Çekirdeği çiğ, kavru olarak sütlü, tuzlu veya tuzsuz ambalajlanıp pazarlanabilecektir. Ambalajların büyüklük ve ağırlığında sınırlandırma yoktur. Ürün ambalajı ve/veya etiketi üzerinde satışı yapan firmanın bilgileri, tuzlu, tuzsuz olup olmadığı, sütlü, kavrulmuş veya çiğ olup olmadığı belirtilmeli ve coğrafi işaret logosunun olması zorunlu olacaktır. Coğrafi işaret logosu Nevşehir Ticaret Borsası tarafından temin edilecektir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kabak Cucurbita familyası içerisinde tek yıllık bir bitki olup, kabak çekirdeği bitkinin meyvesinin içinde oluşan tohumların ayıklanmasından elde edilir. Nevşehir ilinin tüm ilçe köy ve kasabalarında yetiştirilmektedir. Bölgedeki çiftçiler çok uzun yıllardan beri çerezlik kabak tarımını yapmaktadırlar. Toprak yapısının uygun olması, insanların çok uzun yıllardır kışın çerezlik tüketim alışkanlığının olmasından dolayı üretim devam etmekte ve hızla artmaktadır.

Kurutulmuş (Tuzsuz) Nevşehir Kabak Çekirdeğinin Bazı Fizikokimyasal Özellikleri

<u>Parametre</u>	<u>Değer</u>
Protein Miktarı	% 31,7 ± 0,32
Yağ Miktarı	% 39,6 ± 0,16
Nem	% 5,3 ± 0,12
Kül Miktarı	% 5,32 ± 0,14
Kuru Madde	% 94,7 ± 0,16

<u>PARAMETRE</u>	<u>ANALİZ SONUÇLARI</u> (ppm)
Cu	6,18 ± 0,49
Fe	60,97 ± 5,17
Mn	36,13 ± 4,33
Zn	38,72 ± 8,38
Mg	4069,5 ± 776,78
Ca	144 ± 30,83
K	7502,5 ± 2034,28
Na	508,25 ± 84,98

	<u>Özellikler</u>	<u>Açıklamalar</u>
1	Bitki görünümü	Yarı sürüntücü
2	Bitkide dallanma	Dallanma yoğun
3	Yaprak yüzeyindeki gümüşü lekeler (tam gelişme döneminde dip kısımlara yakın bölgelerdeki yapraklardan)	Yok
4	Yaprakta Dilimlilik	Yapraklar dilimli
5	Dişi ve Erkek Çiçekte Taç Dibinde Halkanın Varlığı	Var Çok az
6	Dişi ve Erkek Çiçekte Taç Dibinde Halkanın Rengi	Yeşil Açık yeşil
7	Tohumluk Meyvede Benek Rengi	Krem
8	Benek Yoğunluğu	Yoğun
9	Olgun Meyvelerde Renk	Sarı - Açık Sarı - Koyu sarı
10	Tohumluk Meyvenin Boyu	Orta Uzun
11	Tohumluk Meyvenin Çapı	Dar Orta
12	Tohumluk Meyvenin Boy Çap Oranı (index)	Eliptik- Geniş Eliptik
13	Tohumluk Meyvenin iriliği	iri
14	Tohumlarda Şekil	Eliptik - Geniş Eliptik
15	Tohumların 1000 tane ağırlığı (g) ort.	320 - 330
16	Tohumlarda Renk	Açık krem - Krem
17	Çıtlama Kolaylığı	Kolay
18	Tohum iç ağırlığı ort (g /adet).	0,24 - 0,27
19	Tohum Kabuk ağırlığı ort. (g / adet)	0,06 - 0,07
20	Tohum boyu ort. (mm)	22 - 23
21	Tohum Çapı ort. (mm)	8 - 8,5
22	Tohum et Kalınlığı (mm)	0,25 - 0,27
23	Tohum Verimi (kg /da) sulu	90 - 110
24	Tohum Verimi (kg /da) kıraç	50 - 70
25	Tohumun Hektolitre Ağırlığı (ort) (kg)	33-34

Üretim Metodu:

Nevşehir'in merkez ilçeleri ve köylerinde yetiştirilen yazlık kabak grubunun çerezlik veya çekirdek kabakları *Cucurbita pepo* L. botanik sınıfı içinde yer almaktadır

1-İklim isteği: Nevşehir Kabak Çekirdeği bitkisi aşırı sıcak ve kuraklıktan hoşlanmaz. En iyi gelişim sıcaklığı 20-25 °C 'dir. Yetiştirme periyodu boyunca iklim dalgalanması gelişimi yavaşlatır. Vejetasyon süresi 140-160 gündür. Kabak ışığı seven bir bitkidir. Uzun süreli kuraklık veya aşırı nem Fungal hastalıkların yayılmasına neden olur. Bu nedenle yetiştirme yerinin iyi seçilmesi gerekir. Bölgemiz çerezlik kabak yetiştiriciliği için çok uygun iklim şartlarına sahiptir.

2-Toprak isteği: Kabak bitkisi hafif, derin ve volkanik tüf topraklarda daha iyi yetişmesi nedeniyle ilimiz topraklarında başarı ile yetiştirilebilmektedir. Toprak isteği bakımından çok seçici olmamakla birlikte humuslu, gevşek, besin maddesince zengin topraklar tercih edilmelidir. Ağır killi topraklar çekirdek kabağı yetiştiriciliği için uygun değildir. En uygun toprak pH'sı 6-7 arasındır. Nevşehir de kabak çekirdeği yetiştiriciliği, ilin kıraç koşullarında yapılabilmekte ve bölgede ekim nöbetine girerek nadas alanlarını azaltmaktadır.

3-Toprak hazırlığı: Çekirdek kabağı yetiştiriciliği yapılacak arazinin sonbaharda özellikle kış yağışlarından daha fazla istifade edilebilmesi açısından derin sürülmesi gerekmektedir. İlkbaharda ikinci sürüm ile birlikte toprağa iyi yanmış çiftlik gübresi verilerek karıştırılmalıdır. Bu işlem toprağın su tutma kapasitesi ve havalanmasını sağlamanın yanı sıra toprak sıcaklığının daha hızlı artmasını sağlayacağından bitkilerin erken çıkışına imkân vermektedir. Ayrıca toprağın organik maddece zenginleşmesini sağlar.

4-Ekim: Nevşehir Kabak Çekirdeği tohumunun sertifikalı olarak üretimi yoktur. Üreticiler kendi tarlalarından kuvvetli ve iyi gelişmiş kabakları seçip tohum olarak kullanmaktadır. Kabak çekirdeği ekimi elle veya makine ile yapılabilir. Elle ekimde ocak usulü ekim yapılır ve dekara 1-1,5 kg tohum kullanılır. Her ocağa 2-3 adet tohum 3-5 cm derinliğe bırakılır. Makineli ekimde ekim normu 500-750 gr/da'dır. Sıra arası ve sıra üzeri mesafe yetiştiriciliğin sulu veya kıraç şartlarda yapılmasına göre değişmektedir. Sulu şartlarda sıra arası 80-100 cm, sıra üzeri 40-50 cm, kıraçta ise 150-200 cm sıra arası ve 80-100 cm sıra üzeri mesafelerde yapılır. Bölgemizde Nevşehir Kabak Çekirdeği ekimi Nisan ayı sonu Mayıs ayı başlarında yapılmaktadır.

5-Gübreleme: Yapılacak toprak tahlili gübreleme açısından esastır. Bununla birlikte dekara 3-4 ton iyi yanmış ahır gübresi ile birlikte 8-10 kg/da azotlu, 10-12 kg/da fosforlu, 3-4 kg/da potasyumlu gübre verilebilir. Azotlu ve fosforlu gübrelerin 2/3'ü ekimle birlikte 1/3'ü de boğaz doldurma işlemi ile verilmelidir. Boğaz gübrelemesi toprakta nem varken yetiştirme periyodu boyunca 2-3 defa yapılabilir

6-Çapalama: Tohumlar ekimden 10-12 gün sonra çıkmaya başlar. Çıkıştan 20-25 gün sonra bitki 4-5 yapraklı olduğu dönemde her ocağa bir bitki bırakmak üzere seyreltme ve çapalama yapılır. Bu dönemde oluşmuş olabilecek kaymak tabakasının kırılması ve boğaz doldurma yapılmış olur. Bundan sonra yabancı ot durumuna göre yetiştirme süresi boyunca 3-4 çapalama işlemi yapılması tavsiye edilmektedir. Çapalama işlemi özellikle kabakta kök gelişimini hızlandırdığı için çekirdek veriminde büyük önem arz etmektedir.

7-Sulama: Kabakta ekolojik şartlar baz alınarak ilk meyveler görülünceye kadar sulama yapılmaz. Sulama; salma, yağmurlama veya damlama yapılabilir. Mantari hastalıklar gözetilerek sulamanın damlama yapılması daha uygun olacaktır. Yapılacak sulamalarda, belli bir süre ve litre hesabı yerine toprak su tutma kapasitesine dikkat edilerek sulama yapılmalıdır. Kabakta vejetasyon süresi boyunca 15-20 gün arayla bitkinin ihtiyaç durumuna göre 4-5 kez sulama yapılabilir. Hasattan bir ay kadar önce ise sulama kesilmelidir. Bölgemizde Nevşehir Kabak Çekirdeği tarımı hem sulu hem de kuru şartlarda yapılmaktadır.

8-Hasat: Son sulama işlemi bitirdikten sonra 1 ay kadar beklenir ve yapraklar tamamen solup meyve sapı tamamen kuruduktan sonra meyve bitkiden koparılır. Yetiştiricilerin tercihi göre arazide veya depoda tohumların meyve etinden ayrılmasının sağlanması amacıyla 15 gün bekletilir. Tohumların meyveden ayrılması elle ve makine ile yapılabilir. Ayıklanan tohumlar güneşte veya özel kurutma tertibatlarında kurutularak kullanıma hazır hale getirilir.

Hasat edilen tohumlar 2 şekilde değerlendirilir. Bir bölümü hasattan hemen sonra bir veya iki gün dinlendirilir. Tuzlanarak taş fırınlarda kavrulup paketlenerek pazarlanır. Bir bölümü ise hasattan sonra nem oranı % 7 nin altına ininceye kadar güneşte kurutulur. Kurutulan ürünler toplanır ve uygun şekilde paketlenerek pazarlanır. Kurutulan tohumlar selektörden geçilerek kuvvetli ve iri olanlar bir sonraki üretim sezonunda kullanılmak üzere tohum olarak ayrılır.

Kavrulan çekirdekler tuzlu, tuzsuz ve sütlü kavrulmuş olarak paketlenabilir. Ambalaj üzerinde firma veya üretici bilgilerinin yanı sıra ürünün tuzlu, tuzsuz ve sütlü kavrum oluşu ve ayrıca coğrafi işaretli ürün olduğunu gösterecek logonun bulunması zorunludur.

Hasat edilen çekirdekler iki şekilde kavruularak pazarlanır.

Yaş Kavrum: Hasat edilen kabak çekirdekleri kurutulmadan 200-210 C° sıcaklıktaki fırınlarda tavalının içerisinde 1 kg çekirdek ile 50-55 ml. süt ve 25-27 gr tuz karıştırılarak 40-45 dakika süre ile kavruularak tüketime hazır hale getirilir. Tuzsuz kavruumlarda tuz katılmayarak aynı işlemler yapılır.

Kuru Kavrum: Kurutulmuş kabak çekirdekleri 200-210 C° sıcaklıktaki fırınlarda, tavalının içerisinde 1 kg çekirdek ile 50-55 ml süt ve 20-22 gr tuz karıştırılarak 30-35 dakika süre ile kavruularak tüketime hazır hale getirilir. Tuzsuz kavruumlarda tuz katılmayarak aynı işlemler yapılır.

Denetleme:

Tarım ve Orman İl Müdürlüğü Koordinatörlüğünde; Nevşehir Hacıbektaş Üniversitesi, Nevşehir Tarım ve Orman İl Müdürlüğü, Nevşehir Ticaret Borsası ve Nevşehir Ziraat Odası Başkanlığından birer kişinin katılımıyla oluşturulan komisyonca ekim ve hasat dönemleri olmak üzere yılda 2 defa denetim yapılacaktır.

Denetim ayrıntıları:

- Ekim zamanı tarlalar gezilerek ekilen tohumların Nevşehir Kabak Çekirdeği olup olmadığı saptanacaktır.
- Başka bölgelerden getirilen yabancı tohumların ekilişinde izolasyon mesafesi kontrol edilecektir.
- Hasat zamanındaki kontrollerde, hasadın uygun zamanda yapılıp yapılmadığı ve hasat yöntemlerinin uygunluğu denetlenecektir.
- Hasat edilen ürünlerin uygun şekilde kurutulup kurutulmadığı kontrol edilecek, aralıklarla kurutulan ürünlerden numune alınarak kimyasal analizleri yapılacaktır. Nem kontrolü yapılarak kurutulan ürünlerde nemin %7'nin altında olup olmadığı kontrol edilecektir.
- Pazarlama esnasında kontroller yapılacaktır. Ambalajlanan ürünlerin üzerinde Nevşehir Kabak Çekirdeği ibaresinin bulunup bulunmadığı kontrol edilecektir. Pazarlanan ürünlerin tescile esas ürün özelliklerini taşıyıp taşımadığı ve uygun şekilde paketlenip ambalajlandığı kontrolü yapılacaktır.

Şikâyet durumunda her zaman komisyon denetim yapacaktır.

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.