

No: 952 – Menş e Adı

DERİNKUYU KURU FASULYESİ

Tescil Ettiren

DERİNKUYU KAYMAKAMLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.01.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.11.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 952
Tescil Tarihi	: 22.11.2021
Başvuru No	: C2021/015
Başvuru Tarihi	: 14.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Derinkuyu Kuru Fasulyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kuru fasulye / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Derinkuyu Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Derinkuyu NEVŞEHİR
Coğrafi Sınırı	: Nevşehir ili Derinkuyu ilçesi
Kullanım Biçimi	: Derinkuyu Kuru Fasulyesi ibaresi ve menşe adı amblemi ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Derinkuyu Kuru Fasulyesi ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yemeklik tane baklagiller arasında yer alan Derinkuyu Kuru Fasulyesi; Latince tür adı *Phaseolus vulgaris* L. olan fasulyelerden üretilir. Bitki yapısı bakımından saçak köklü ve bodur sayılabilecek fasulye grubundadır.

Derinkuyu Kuru Fasulyesi; Nevşehir ilinin Derinkuyu ilçesinde uzun yıllardır üretilir ve özellikle tüketicileri tarafından bölgede lezzeti ve kısa sürede pişmesi ile bilinir. Derinkuyu Kuru Fasulyesi; ortalama 20 dakika gibi kısa bir sürede pişmesi ve bununla birlikte pişerken dağılmaması nedeni ile tüketicileri tarafından tercih edilen bir tarım ürünüdür.

Derinkuyu ilçesi; Erciyes Dağı, Hasan Dağı ve Melendiz Dağları arasında kalan, volkanik çanak şeklindeki Misli Ovasının içerisinde yer alır. İlçenin toprak yapısı; kumlu-tınlı, killi ve volkanik kökenli olup, su geçirgenliği yüksek, mineral madde yönünden zengindir. Ürünün yetiştiriciliği açısından istenilen sıcak ve karasal iklim koşullarına sahiptir.

Belirtilen coğrafi sınırın; sıcak ve karasal iklimi, kumlu-tınlı, killi toprak yapısı, özellikle ürünün kurutulmasında ilçenin sıcak ve karasal iklim özellikleri ve kullanılan üretim metodu sayesinde, aşağıda verilen bazı ürün özellikleri sağlanır (Tablo-1).

Bitki boyu	40-60 cm
Bitki dal sayısı	3-8 adet
Bitki yaprak sayısı	16-108 adet
İlk bakla yüksekliği	5-7 cm
Bitkide bakla sayısı	12-30 adet
Bakladaki tohum sayısı	4-8 adet
100 dane ağırlığı	20-32 g
Protein oranı (kuru maddede, en az)	% 13
Dekar başına verim	250-450 kg

Tablo-1. Ürün Özellikleri

Üretim Metodu:

Derinkuyu Kuru Fasulyesi Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları:

Bahçe / Tarla Tesisi: Yetiştiriciler, üretim sezonunda hasadını yapmış olduğu kuru fasulyelerden bir sonraki yıl ekecekleri alana yetecek kadar tohumluklarını ayırırlar. Ayrılan tohumluklar, kuru ve serin bir ortamda bir daha ki fasulye ekimine kadar uygun koşullarda muhafaza edilmelidir.

Fasulye ekilecek tarlaların nadasa bırakılmış ya da nöbetleşe ekim yapılmış alanlardan seçilmesi verim açısından daha uygundur. Fasulye üretimi yapılacak tarlaların genellikle yılın ekim-kasım aylarında pullukla derin sürümü yapılarak toprağın havalanması ve kış boyunca alacağı yağışları muhafaza etmesine yardımcı olunur. Toprağın bu aylarda pulluk ile sürümü mümkün değilse takriben mart ayında toprağın pullukla sürülmesi daha uygun olur. Toprakta yabancı ot bulunması durumunda uygun ilaçlama yapılarak kültivatör ile bu bitki koruma ürünlerinin toprağa karışması sağlanmalıdır. Mayıs ayının başında ise fasulye ekimi öncesi düz zemini hazırlamak için tırmık, kültivatör vb. yardımı ile toprağın tesviyesi yapılır.

Bölgede genellikle nisan ve mayıs aylarının başlarında zirai don olayı görülebileceği için kuru fasulye ekimi; takriben mayıs ayının ilk yarısında başlayarak en geç haziran ayının ilk haftasında sonlandırılır. Dekara 8-10 kg gelecek şekilde tohum kullanılır. Kuru fasulye ekimi genel itibarıyla havalı ekim mibzeri ile sıra arası ortalama 45 cm ve sıra üstü 10-15 cm olacak şekilde sıra usulü ekim şeklinde yapılır. İklim koşulları, yetiştiricilik vb. koşullara bağlı olarak kuru fasulye için ortalama 90 gün içerisinde hasat olgunluğuna erişilir.

Toprak ve İklim İstekleri: Mineral maddelerce zengin, kumlu-tınlı, killi ve su geçirgenliği yüksek topraklar ürünün yetiştiriciliğinde tercih edilen en uygun topraklardır.

Bitkinin iyi bir şekilde gelişmesi için sıcaklık aralığının 16-24°C olmasını istenir. Bu yüzden fasulye sıcak iklim bitkisidir. Fasulye tohumlarının çimlenebilmesi için toprak sıcaklığının ortalama 10°C'de istenir. En uygun çimlenme sıcaklığı 18-20°C aralığı olup zirai don olaylarına karşı bitki oldukça hassastır. Don olayının olmadığı gün sayısı 100-120 gün olan bölgelerde rahatlıkla yetiştirilebilir. Sıcaklığın 30°C civarında olması başarılı yetiştiriciliğin üst sınırını oluşturur. 30°C'nin üzerindeki sıcaklıklar bitkide çiçek dökülmesini hızlandırır ve sıcaklık 35°C'nin üzerinde ise bitkide tane tutma verimi oldukça azalır. Yetiştiricilikte en iyi sonuçlar, çimlenmede sıcak ve çiçeklenmede serin geçen iklim koşullarında gerçekleşir. Bu bağlamda uygun sulama yapılması da önemli bir parametredir.

Gübreleme: Bitkinin gübre ihtiyacının belirlenebilmesi için belirli periyotlarda toprak ve yaprak analizlerinin yapılması önerilir. Bu sebeple yetiştiriciler tarafından farklı gübreleme programları uygulanmakla birlikte, yetiştiricilikte çiftlik / ahır gübresi ve / veya ticari gübreleme yapılması uygun olur.

Ekim öncesi taban gübresi olarak 20-20 kg azot-fosfor ve / veya 15-15-15 kg azot-fosfor ve potasyum kompoze gübresinden birini dekara 40-45 kg olacak şekilde kullanılması tavsiye edilir. Bitkinin boylanması amacı ile ikinci sulama ile birlikte dekara 10-15 kg olacak şekilde ortalama %45 azot içerikli üre gübresi kullanılması tavsiye edilir. Danelerin oluşum döneminde kuru fasulyenin verimliliğini ve dayanıklılığını arttırmak için dekara 5-6 kg gelecek şekilde kalsiyum nitratlı gübreler ile üst gübreleme yapılabilir. Fasulye daneleri oluşup kurumaya başlayınca danelerin irileşmesini sağlamak için dekara 20-25 kg olacak şekilde ortalama %25 kalsiyum amonyum nitrat ve potasyum nitrat içeren gübrelerden birinin verilerek, üretim sezonunun kalan kısmı boyunca gübrelemenin bitirilmesi önerilir.

Sulama: Derinkuyu ilçesinin özellikle fasulyenin çiçeklenme döneminde yeterli yağış almamasından dolayı aşırı sıcaktan etkilenmemesi için yetiştiricilik koşullarının izlenimleri yapılarak sulama ihtiyaçları iklim şartlarına göre ayarlanır. Kuru fasulye yetiştiriciliğinde genellikle yağmurlama şeklinde sulama kullanılır. İlk sulama kuru tarım ekimi yapılmış ise en geç 1-2 gün içerisinde yapılması önerilir. İlk sulama yapıldıktan sonra kök ve gövde çürüklüğü vb. sorunlara maruz kalmamak için ikinci sulama bitki boyunun 15-20 cm olduğu gelişim periyodunda yapılması uygun olur. Daha sonraki sulamalar arazinin bulunduğu mevki ve toprak yapısı itibarı ile yaklaşık 4-5 gün ara ile bitki kurumaya başlayana kadar devam ettirilir. Bitki kurumaya başladıktan sonra sulama aralığının 8-10 güne çıkartılması ve 2-3 defa daha sulama yapılarak sulamanın kesilmesi tavsiye edilir.

Zirai Mücadele: Fasulye yetiştiriciliğinde zirai mücadele yapılırken öncelikle fidelerin / tohumların hastalıklardan arı, sağlıklı bitkilerden seçilmesi sağlanmalıdır. Fidelikler hastaliksız, temiz yerlerde kurulmalıdır. Fideler aşırı sulanmamalı, sık sık havalandırılmalıdır. Yabancı ot, hastalık ve zararlılar ile gerektiğinde kimyasal mücadele yapılır. Zirai mücadelede ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılır.

Hasat ve Ürünün Kurutulması: Takriben yılın ağustos-eylül aylarında; hava sıcaklığının yeterli olgunlaşmaya fırsat vermesi sonucu fasulye hasadı yapılır. Fasulye hasadı genellikle elle yolma suretiyle yapılır. Hasadı yapılan bitkiler sıra üzerinde öbekler halinde tarlaya dizilerek iklim koşullarına bağlı olarak 10-15 gün kadar güneş altında kurutulur. Kuru fasulyeler harman makineleri ile tarladan toplanarak hasat ve kurutma işlemi biter.

Ayrıca hasat işlemi sonrası fasulye daneleri diğer istenmeyen bitki kısımlarından ayrılır, elenerek boylanır ve sergi bezlerine serilerek güneş altında kurutulabilir.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Hasadı ve kurutulması biten fasulyeler gıda ile temasa uygun kaplara / çuvallara alınır. Hasat edilen ürünün kısa sürede pazara ve tüketiciye ulaştırılması esastır. Ürünün tüketiciye ulaştırılana kadar serin, kokulardan arı, temiz ve kuru yerlerde muhafaza edilmesi ve taşınması sağlanır. Derinkuyu Kuru Fasulyesi; ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile dökme ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda tüketiciye arz edilir.

Denetleme:

Denetimler; Derinkuyu Kaymakamlığı koordinatörlüğünde; Derinkuyu Kaymakamlığı ile Derinkuyu İlçe 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 Derinkuyu Kaymakamlığı tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Derinkuyu Kuru Fasulyesi coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün hasadı, kurutulması, depolama ve muhafaza koşulları ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. 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.