

No: 1373 – Mahreç İşareti

İNEGÖL CERRAH KURU FASULYESİ

Tescil Ettiren
İNEGÖL BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 07.03.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1373
Tescil Tarihi	: 06.06.2023
Başvuru No	: C2022/000095
Başvuru Tarihi	: 07.03.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kuru fasulye / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: İnegöl Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Sinanbey Mah. Nuri Doğrul Cad. No:1 İnegöl BURSA
Coğrafi Sınır	: Bursa ili İnegöl ilçesi
Kullanım Biçimi	: İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yemeklik tane baklagiller arasında yer alan İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesi; Latince tür adı *Phaseolus vulgaris* L. olan dermason özelliğine sahip fasulyelerden üretilir. Hasat edilen fasulyelerin tekniğine uygun olarak kurutulması ile bakliyat olarak tüketime konu edilir.

İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesi; bitki yapısı bakımından saçak köklü ve nispeten bodur sayılabilecek fasulye grubunda yer alan bir sıcak iklim bitkisidir. Toplam gelişme dönemi İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesinde; iklim ve yetiştiricilik koşullarına bağlı olarak 3-4 ay kadardır. İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesinde rutubet miktarı en çok %14'tür. Tane rengi beyaz olan bir kuru fasulyedir.

İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesi; Bursa ili İnegöl ilçesinin özellikle Cerrah mahallesi ile bilinirliği ve ünü bulunan bir kuru fasulyedir. İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesi; Bursa ilinin İnegöl ilçesinde uzun yıllardır üretilir ve özellikle tüketicileri tarafından bölgede lezzeti ve kısa sürede pişmesi ile bilinir.

Coğrafi sınırın; mineral ve organik madde bakımından zengin ve su geçirgenliği yüksek topraklarının yetiştiricilik yapılacak alanlar olarak seçilmesi üründe yüksek verimi beraberinde getirir. Ürünün yetiştirildiği İnegöl ilçesi birden fazla akarsu ve diğer su kaynaklarından faydalandığı için yetiştiriciliğe konu olan tarım arazilerinin farklı bölgelerden gelen alüvyal topraklar ile desteklenmesi ürünün verimi açısından önem arz eder.

İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesi yetiştiriciliğinde; üreticiler bir önceki hasat sezonu döneminden elde edilen mahsullerden bir yıl (bir sonraki ekim dönemi) sonrası için yeteri kadar tohumluğu ayırarak ekim zamanı gelinceye kadar, serin ve kuru muhafaza koşullarında saklayarak muhafaza ederler. Dekara 8-10 kg gelecek şekilde tohumluk kullanılır.

Ayrıca ürünün kurutulmasında; ilçenin sıcak ve karasal iklim özellikleri ile kullanılan üretim metodu İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesinde ürün verimi potansiyelini artıran diğer hususlardır.

Üretim Metodu:

İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesi Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları

Bahçe/Tarla Tesisi: Ekim yapılacak arazilerin nadasa bırakılmış ya da nöbetleşe ekim yapılan alanlardan seçilmesi birim alandan elde edilecek ürün verimini olumlu şekilde etkiler. İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesi hem sera hem de açık alan yetiştiriciliği yapılarak üretilebilir.

Fasulye üretimi yapılacak alanların genellikle yılın ekim-kasım aylarında pullukla derin sürümünün yapılması, toprağının bu şekilde havalandırılması; kış boyunca alacağı yağışların muhafaza edilmesine yardımcı olur. Toprağın bu aylarda pulluk ile sürümü mümkün değilse takriben yılın mart ayında toprağın pullukla sürülmesi de yeterli olur. Toprakta bulunabilecek yabancı ot durumuna göre uygun ilaçlama yapılarak kültivatör vb. ile bu bitki koruma ürünlerinin toprağa karışması sağlanmalıdır. Mayıs ayının başında ise fasulye ekimi öncesi düz zemini hazırlamak için tırmık, kültivatör vb. tarım aletleri ile toprağın tesviyesi yapılır.

Genellikle coğrafi sınırda yılın nisan ve mayıs aylarının başlarında zirai don olayı görülebileceği için fasulye ekimi; takriben mayıs ayının ilk yarısında başlayarak en geç haziran ayının ilk haftasında sonlandırılır. Dekara 8-10 kg gelecek şekilde tohumluk kullanılır. Kuru fasulye ekimi genel itibarıyla 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 fasulyede 3-4 aylık bir süre zarfında hasat olgunluğuna erişilir.

Toprak ve İklim İstekleri: Organik ve mineral maddelerce zengin, su geçirgenliği yüksek, derin ve tınlı, kumlu-tınlı topraklar ürünün yetiştiriciliğinde tercih edilen en uygun toprak yapısıdır. Fasulye toprak tuzluluğuna karşı hassas bir bitki olup yetiştiricilikte bu durum göz önünde bulundurulmalıdır.

Bitkinin iyi bir şekilde gelişmesi için optimum sıcaklık aralığının 16-24°C olması istenir. Bu yüzden fasulye bir sıcak iklim bitkisidir. En uygun çimlenme sıcaklığı 18-20°C aralığı olup zirai don olaylarına karşı bitki oldukça hassastır. Don olayının olmadığı 100-120 gün aralığında olan bölgelerde rahatlıkla yetiştirilebilir. Hava sıcaklığının 30°C civarında olması başarılı bir yetiştiriciliğin sıcaklık olarak üst sınırını oluşturur. 30°C'nin üzerindeki sıcaklıklar bitkide çiçek dökülmesini hızlandırır ve sıcaklığın 35°C'nin üzerinde seyretmesi ile bitkide tane tutma verimi oldukça azalır. Yetiştiricilikte en iyi sonuçlar, çimlenmede sıcak ve çiçeklenmede serin geçen iklim koşullarında alınır.

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.

İklim, toprak ve yetiştiricilik koşulları da dikkate alınarak; ekim öncesi taban gübresi verilmesi, bitkinin boylanma dönemi, tanelerin oluşum dönemi, fasulye tanelerinin oluşup kurumaya başladığı dönemde tanelerin irileşmesini amacıyla uygun gübreleme yapılması tavsiye edilir.

Sulama: Fasulye bitkisi kuraklığa duyarlı bir bitkidir. İklim ve yetiştiricilik koşulları da dikkate alınarak uygun sulama yapılması önem arz eder. Zamanında yapılmayan sulamalar, eksik veya aşırı sulama uygulamaları ürün verimini olumsuz etkiler. Fasulye yetiştiriciliğinde genellikle yağmurlama şeklinde, damla sulama ve karık sulaması yapılması önerilir. Damla sulama yöntemi; fasulyenin sulamasında suyun etkin şekilde kullanılması ve yüksek verim yönüyle kullanılabilen en iyi yöntemdir. Özellikle bitki hastalıkları ile mücadelede en uygun sulama yöntemlerinden biridir.

Bitkinin suya en çok duyarlı olduğu dönemler; tabla oluşumu, çiçeklenme başlangıcı ve tanelerde süt olumu başlangıcı dönemleridir. Fasulye ekimi yazlık olduğu için bu miktarın büyük kısmının sulama suyu ile verilmesi gerekir. İklim koşulları, rüzgâr, sıcaklık ve toprak yapısı vb. koşullar bitkinin su isteği üzerinde etkilidir. Tarlaya verilecek su miktarı yeteri kadar ve dengeli yapılmalı, göllenmeye izin verilmemelidir. Bitki en fazla suya haziran ve temmuz aylarında gereksinim duyar. Çiçeklenme başlangıcından itibaren yapılacak sulamalar da ayrıca önem arz eder.

Zirai Mücadele: Fasulye yetiştiriciliğinde zirai mücadele yapılırken öncelikle fidelerin/tohumların hastalıklardan arı, sağlıklı bitkilerden seçilmesi sağlanır. Fidelikler hastalıksız, temiz yerlerde kurulmalıdır. Fideler aşırı sulanmamalı, sık sık havalandırılmalıdır. Yabancı ot, bitki 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 hasadına başlanır. Fasulye hasadı genellikle elle yolma suretiyle yapılır. Tekniğine uygun olarak hasat için uygun tarım alet ve ekipmanları da kullanılabilir. Hasadı yapılan bitkiler sıra üzerinde öbekler halinde tarlaya dizilir ve iklim koşullarına bağlı olarak 10-15 gün kadar güneş altında kurutulur.

Hasat işlemi sonrası fasulye taneleri istenmeyen sap ve yaprak gibi bitki kısımlarından ayrılır, harman edilir. Daha sonra elenerek boylanır ve gıda ile temasa uygun sergi bezlerine serilerek güneş altında kurutulur. Kuru fasulyeler harman makineleri ile tarladan toplanarak hasat ve kurutma işlemi tamamlanır. Ayrıca tekniğine uygun olarak kurutma tünellerinde de kurutma işlemi yapılabilir.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: 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.

Piyasaya Arz: İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesi; ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda tüketiciye arz edilir.

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

İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesinin yetiştiriciliği ve üretim potansiyeli ile üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesi yetiştirilmesi ve üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdan gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; İnegöl Belediyesinin koordinatörlüğünde; İnegöl Belediyesi ile İnegöl 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. Denetim raporları; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca her yıl düzenli olarak İnegöl Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci; İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesi coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün hasadı, kurutulması, depolama ve muhafaza koşulları ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp 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.