

No: 1330 – Mahreç İşareti

TUFANBEYLİ KURU FASULYESİ

Tescil Ettiren
KOZAN TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 30.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1330
Tescil Tarihi	: 30.01.2023
Başvuru No	: C2021/000184
Başvuru Tarihi	: 12.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Tufanbeyli Kuru Fasulyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kuru fasulye / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kozan Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Emniyet Sok. Irmak Cad. Kozan ADANA
Coğrafi Sınır	: Adana ili Tufanbeyli ilçesi
Kullanım Biçimi	: Tufanbeyli Kuru Fasulyesi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tufanbeyli Kuru Fasulyesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tufanbeyli Kuru Fasulyesi, Adana ili Tufanbeyli ilçesinde yetiştirilen ve baklagiller familyasından *Phaseolus vulgaris* L. ve *Phaseoluscoccineus*syn. *Phaseolus multiflorus* L. türü fasulyeden elde edilen kuru fasulyedir. Ekiminde, bir önceki dönemden tohumluk olarak ayrılan çoğaltım materyali kullanılır ve yerel popülasyon olması nedeniyle içinde tip dışı bitki oranı ortalama % 2'dir.

Tufanbeyli ilçesinin toprağı killi - tınlı veya tınlı yapıda, pH'sı 6,5 - 7,5 civarında, potasyumca zengin ve orta tuzludur. Rakımı 1300 - 1400 m, yıllık yağış miktarı ise 450 - 500 mm'dir.

Tufanbeyli Kuru Fasulyesi, hava ve toprak sıcaklığı göz önünde bulundurularak 5 - 10 Mayıs arasında ekilir. Gelişme döneminde 20 - 25 °C sıcaklık istemesinin yanı sıra toprak sıcaklığının 20 - 30 °C arasında olduğu zaman en iyi çimlenme gösterir. Vejetasyon süresi kısa olup hastalık ve zararlılara karşı toleranslıdır.

Tufanbeyli Kuru Fasulyesinin taneleri, battal tane tipi olarak bilinen orta irilikte, beyaz ve böbrek biçiminde ovalimsi yassı (basık) şekillidir. Tohum kabuğu kalınlığı (Kuru hacim su miktarı:100 ml / tane, ıslak hacim su miktarı:150 ml / tane) ve su çekme özelliği (Su alma indeksi: % 1,05 - 1,10; şişme indeksi: % 2,25 - 2,32) nedeniyle pişme süresi oldukça kısadır.

Tufanbeyli Kuru Fasulyesinin morfolojik, agronomik ve tane kalite özellikleri Tablo 1'de yer almaktadır.

Tablo 1. Tufanbeyli Kuru Fasulyesinin Morfolojik, Agronomik ve Fizikokimyasal Özellikleri

Tufanbeyli Kuru Fasulyesinin Morfolojik ve Agronomik Özellikleri	
Özellik	Değer
Bitki tipi	Yayılan
Uç yaprak rengi	Açık yeşil
Uç yaprakçık şekli	Üçgen
Baklanın yüzey yapısı	Düz veya az pürüzlü
Tohumun boyuna kesitinin şekli	Böbrek şeklinde
Tane büyüklüğü	Battal
Çiçeklenme zamanı	Erkenci

Bitki boyu	100 - 170 cm
İlk bakla yüksekliği	15 - 25 cm
Bitkide ana dal sayısı	1 - 3 adet
Bitkide bakla sayısı	43 - 55 adet
Bitkide tane sayısı	218 - 300 adet
Baklada tane sayısı	4 - 6 adet
Bitkide tane verimi	9,37 - 12,90 g
Birim alan tane verimi	158 - 162 kg / da
Tufanbeyli Kuru Fasulyesi Tanesinin Fizikokimyasal Özellikleri	
Özellik	Değer
100 tane ağırlığı	38,74 - 45,11 g
Kuru ağırlık	39,44 - 45,17 g
Yaş ağırlık	80,83 - 94,77 g
Kuru hacim	132 - 137 ml
Islak hacim	222 - 236 ml
Protein	% 23,09 - 24,36
Pişme süresi	20,28 - 27,38 dk

Tablo 2’de Tufanbeyli Kuru Fasulyesinin gelişim dönemlerine ilişkin bilgilere yer verilmektedir.

Tablo 2. Tufanbeyli Kuru Fasulyesinin Morfolojik Gelişim Dönem Aralıkları

Fasulye Gelişim Dönemleri	Ekim	Çıkış (gün)	Çiçeklenme Süresi (gün)	Olgunlaşma Süresi (gün)	Hasat (gün)
Vegetatif ve Generatif gelişme tarihleri	5 - 10 Mayıs	20 - 23 Mayıs	25 Temmuz - 3 Ağustos	15 Eylül	10 - 15 Eylül
Vegetatif ve Generatif gelişme dönemleri (gün)	---	13 - 15 gün	60 - 68 gün	105 - 115 gün	125 gün

Tufanbeyli Kuru Fasulyesinin geçmişi eskiye dayanır. Tufanbeyli ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Pişme süresinin kısadır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Tufanbeyli Kuru Fasulyesi *Phaseolus vulgaris* L. ve *Phaseolus coccineus* syn. *Phaseolus multiflorus* L. türü fasulyeden elde edilmekte olup üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Tarla Hazırlığı:

Tufanbeyli Kuru Fasulyesinde çimlenme ve gelişimin iyi olabilmesi için, keseksiz tohum yatağının iyi hazırlanması gerekir. Ayrıca sulama suyunun tarlada rahat bir şekilde dağıtılabilmesi için tarla, iyi bir şekilde tesviye edilmelidir. Bu amaçla ilkbaharda ekim öncesi tohum yatağı hazırlığı ve yabancı ot kontrolünü kapsayan toprak hazırlık işlemleri, toprağı 8 - 12 cm derinlikte alttan işleyen kazayağı ve kırlangıç kuyruğu gibi aletlerle yapılır. Daha sonra toprak tesviyesi ve varsa kesikleri parçalamak amacıyla diskaro - tapan, tırmık - tapan ya da freze gibi aletler kullanılır. Tohum yatağı hazırlanırken toprağın nemini kaybetmemesine özen gösterilir. Çünkü çimlenmenin sağlıklı olabilmesi için nem gereklidir.

Ekim Zamanı:

Tufanbeyli Kuru Fasulyesinin ekim zamanını belirleyen en önemli faktör sıcaklıktır. Ürün, 0 °C sıcaklığın altında zarar gördüğünden, ekime ilkbahar dönemi son donlarının bitmesinden sonra başlanır. En düşük çimlenme sıcaklığı 10 °C olmakla birlikte, çimlenmenin kısa sürede ve yüksek oranda gerçekleşmesi için toprak sıcaklığı en az 15 °C olmalıdır. Sıcaklık ve mevsim şartlarının uygun olması durumunda, 5 - 10 Mayıs arasında ekim yapılır. Ekim yapılacak tohumluğun hastalıklardan arı, çimlenme yüzdesinin yüksek olması, tohum yatağının güzel hazırlanması ve iklim koşullarının uygun olması (toprak sıcaklığının, hava sıcaklığının) fasulye tarımının sağlıklı yapılmasına ve üretimdeki verimliliği başarıyı artırır.

Tufanbeyli Kuru Fasulyesinin ekiminde, bir önceki dönemden tohumluk olarak ayrılan çoğaltım materyali kullanılır. Çoğaltım materyali olarak kullanılacak tohumun ekimi ayrıca yapılır veya hasat edilen üründen ayrılır. Tohum olarak ayrılan materyal elenerek temizlenir ve serin ortamda muhafaza edilir.

Ekim, sıra veya ocak usulü olmak üzere iki şekilde yapılır ve sıra arası 40 - 50 cm, sıra üzeri ise 10 - 15 cm ölçülerinde ayarlanır. Dekara atılacak tohumluk miktarı 8 - 10 kg'dır.

Tufanbeyli Kuru Fasulyesi tohumları 15 - 20 °C'de çimlenir. Bitki gelişimi için en uygun sıcaklık aralığı 15 - 25 °C'dir.

Gübreleme:

Toprak analizi sonuçlarına göre, 2 - 3 kg / da azot ve 5 - 6 kg / da P₂O₅ olacak şekilde ve genellikle de erken eriyen DAP (di amonyum fosfat) gübresi uygulanır. Coğrafi sınırdaki genellikle ekimle birlikte, 10 - 12 kg/da DAP gübre kullanılır ve üst gübre kullanılmaz.

Sulama:

Tufanbeyli Kuru Fasulyesinin bitkisi, ekimden hasada kadar 400 - 450 mm suya ihtiyaç duyar. Bitkinin ekimi yazlık olduğu için bu miktarın büyük bir kısmı, sulama suyu ile verilir. Su ihtiyacının ve sulama zamanının belirlenmesinde, bitkinin yapraklarındaki solgunluklar, pörsümeler ve çiftçinin yetiştiricilik tecrübesi etkili olur. Çiçeklenme başlangıcı olan ilk çiçeklenme dönemine kadar genellikle sulama yapılmaz, daha sonra düzenli olarak salma sulama yapılır. İklim ve toprak yapısına bağlı olarak fasulye bitkileri çıkışlarını tamamladıktan sonra, yetiştirme sezonu sürecinde en az 4 - 5, en fazla 7 - 8 defa salma sulama yapılır.

Çimlenme dönemi:

Ekim yapılacağı zaman toprakta, çimlenme olabilmesi için yeterli miktarda nem bulunmalıdır. Yeterli nem yoksa sulama yapılarak toprak tava gelince ekim yapılır ya da ekimden sonra sulama yapılır. Ekimden sonra yapılacak sulama veya meydana gelecek yağış, özellikle ağır topraklarda kaymak tabakası oluşturulur. Kaymak tabakası çimlenmeyi zorlaştıracığı için, kırılması veya yumuşatılması için hafif bir yağmurlama sulama yapılabilir.

Çıkış ile çiçeklenme arası dönem:

Hava sıcak ve toprakta nem sıkıntısı varsa, fasulye bitkileri 10 - 15 cm'ye boylandığında çiçeklenme öncesi hafif sulama yapmak uygundur. Çiçeklenme döneminde yağmurlama sulama çiçek silkmesine neden olacağından mümkünse karık sulama tercih edilmeli, mümkün olmadığı durumlarda diğer sulama yöntemleri kullanılmalıdır. Gelişmenin ilk dönemlerinde fazla su verilmesi bitkide kök ve gövde çürüklerini artırıp kök gelişimini yavaşlattığı için sulama uygulaması dikkatli yapılmalıdır.

Çiçeklenme Zamanı ve Tarla Kontrolü:

Tufanbeyli Kuru Fasulyesinin yerel popülasyon olması nedeniyle içinde tip dışı bitki oranı ortalama % 2'dir. Çeşit safiyetlerinin korunabilmesi için belirli aralıklarla tarla kontrolleri yapılır. Çeşit safiyeti için çiçek renginin kontrolü, çiçeklenme zamanında tarlada yapılır. Tufanbeyli Kuru Fasulyesinin çiçek renginin beyaz olması nedeniyle farklı çiçekli bitkilerin tip dışı olarak tarladan temizlenmesi, çeşit safiyeti için önemlidir.

Hasat ve Depolama:

Tufanbeyli Kuru Fasulyesinin bitkisi, kuru tane amaçlı yetiştirildiğinden, hasat zamanının tespiti son derece önemlidir. Hasadın erken yapılması danelerin buruşuk olmasına ve dolayısıyla verim ve kalitede azalmalara neden olur. Hasat için en uygun zaman bitkilerde baklaların genel olarak sarardığı, tohumların normal şekil ve rengini kazandığı dönemdir. Harman makine ile yapılacaksa tanelerin fazla sertleşmemesi gerekir.

Coğrafi sınırdaki hasat, eylül ayının ikinci yarısında başlayıp ayın sonuna kadar devam eder. Hasadın, havanın serin ve nemli olması nedeniyle özellikle sabah saatlerinde yapılması, hasat kayıplarını azaltır. Elle koparılan veya biçilen bitkiler, küçük yığınlar halinde tarlada 5 - 6 gün kurumaya bırakılır. Kuruyunca patoz ile taneleme işlemi yapılır. Ancak tanelerin kırılmasını önlemek amacıyla patozun dönme hızının yüksek olmamasına dikkat edilir. Ürün depolanmadan önce içindeki yabancı maddeler, cılız ve kırık daneler üründen elle elenerek veya selektör ile elenerek ayrılır.

Tufanbeyli Kuru Fasulyesi 25 veya 50 kg'lık gıda ile temasa uygun ambalajlarda depolanır. Depo sıcaklığı 20°C'nin altında, kuru ve havalandırmaya uygun olmalıdır.

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

Tufanbeyli Kuru Fasulyesinin geçmişi eskiye dayanır. Tufanbeyli ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahip olup pişme süresi kısadır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Tufanbeyli Kuru Fasulyesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçeleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kozan Ticaret Odasının koordinasyonunda; Tufanbeyli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Tufanbeyli Ziraat Odası, Adana İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Kozan Ticaret Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak en az yılda bir kez, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçeleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde, önceki dönemden ayrılan çoğaltım materyalinin tohumluk olarak kullanılması.
- Özellikle ekim, hasat ve depolama şartlarının uygunluğu olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Hasat edilen ürünün morfolojik, agronomik ve tane özelliklerinin uygunluğu.
- Tufanbeyli Kuru Fasulyesi ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçeek veya tüzel kişilerden denetimin gerçeleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.