

**No: 368 – Menş e adı**

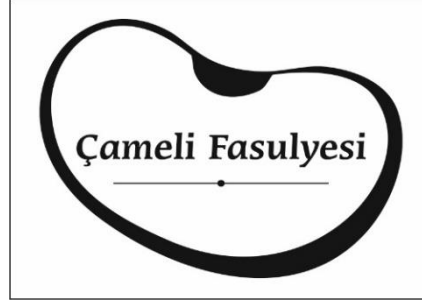
**ÇAMELİ FASULYESİ**

Tescil Ettiren

**ÇAMELİ BELEDİYE BAŞKANLIĞI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.11.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.07.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

**Tescil No** : 368  
**Tescil Tarihi** : 27.07.2018  
**Başvuru No** : C2016/104  
**Başvuru Tarihi** : 24.11.2016  
**Coğrafi İşaretin Adı** : Çameli Fasulyesi  
**Ürünün Adı** : Fasulye  
**Coğrafi İşaretin Türü** : Menşe adı  
**Tescil Ettiren** : Çameli Belediye Başkanlığı  
**Tescil Ettirenin Adresi** : Yeni Mah. Cumhuriyet Meydanı No:31Çameli DENİZLİ  
**Coğrafi Sınır** : Denizli ili Çameli ilçesi sınırları  
**Kullanım Biçimi** : Coğrafi işaret ibaresini taşıyan ve örneği aşağıda yer alan etiket, ürünün ambalajında yer almalıdır.



#### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Çameli İlçesi ortalama 1350 rakımıyla Muğla ve Burdur İlleri arasında kurulmuş küçük bir ilçedir. Yayla özelliği taşıyan ilçenin iklimi ve organik maddece zengin toprak özellikleri fasulye yetiştiriciliği için elverişlidir. Fasulyenin yetiştirme dönemi 15 Mayıs-30 Eylül tarihleri arasına denk gelmektedir. Vejetasyon süresinin bu kadar uzun olmasının sebebi genellikle gece ve gündüz sıcaklıkları farkının yüksek olmasıdır. Üretim materyali olarak kullanılan fasulye tohumları atadan kalma tohumlar olup, kuşaktan kuşağa aktarılmaktadır. Çameli ilçesi ve köylerinde yetişen Çameli Fasulyesi 3 farklı eko tip (Yerli Horoz, Yerli Gıcık ve Çalıbasan) olarak horoz, dermason ve sıra tane formlarında üretilmektedir. Çabuk pişmesi (ıslatarak horoz tane formunda 13-21 dakika; dermason tane formunda 10-19 dakika ve sıra tane formunda 14-19 dakika) ve pişirilince kabuk atmaması Çameli Fasulyesinin ayırt edici özelliklerindedir. Çameli İlçesinin toprakları killi- tınlı veya tınlı yapıda, pH'sı 7-7,5 civarında, potasyumca zengin ve tuzsuzdur. Çameli İlçesinin rakımı 1350 m, yıllık yağış miktarı 655 mm'dir. İlçe genelinde tarım parselleri küçük ve tarımsal işletmeler parçalı arazilere sahip olduğundan, fasulye üretimi sınırlı alanlarda yapılabilmektedir. Bu nedenlerle ekstansif tarım yapılamamakta, daha çok geleneksel yöntemlerle üretim yapılmaktadır. Çameli Fasulyesinin karakteristik lezzeti, aroması, çabuk pişmesi ve pişirilince kabuk atmaması gibi özellikleri tüm bu koşullar sonucunda ortaya çıkmaktadır.

#### **ÇAMELİ FASULYESİ FİZİKOKİMYASAL ÖZELLİKLER**

	<u>Yerli Horoz</u>	<u>Yerli Gıcık</u>	<u>Çalıbasan</u>
100 Tane Ağırlığı (g)	50,3-59,9	28,1-38,1	20,7-21,6
Kuru Ağırlık (g)	49,1-59,4	29,3-37,2	19,6-22,2
Yaş Ağırlık (g)	99,7-121,7	48,5-78,1	40,5-41,8
Kuru Hacim (ml)	140-152	125-132	118-120
Islak Hacim (ml)	236-261	192-220	184-186
Protein (%)	21,9-23,4	20,2-23,2	21,5-22,2
Kuru Pişme Süresi (dk)	68-85	41-63	44-58
Islak Pişme Süresi (dk)	13-21	10-16	14-19

**Üretim Metodu:**

Fasulye ekilişleri birinci üretim ve ikinci üretim şeklinde olabilmektedir. Birinci üretimde Eylül-Ekim aylarında nadas edilmiş tarlalara Mayıs-Haziran aylarında ekim yapılmaktadır. İkinci üretimde daha çok yeşil ot olarak biçilen fiğ ve yulaf bitkisinin yerine ekim yapılmaktadır. İkinci üretimde ekim Temmuz ayının ilk haftalarını bulabilmektedir. Her iki üretim şeklinde de kazayağı ile ikinci sürüm yapılmaktadır. Birinci sürüm öncesi veya ikinci sürüm öncesi toprak yüzeyine ahır gübresi römorkla dağıtılarak uygulanmakta ve toprağa karıştırılmaktadır. İkinci sürümden sonra salma sulama yöntemi ile tav sulaması yapılmakta, toprak tava gelince elle tohum saçılarak ya da mibzerle tohum ekilmektedir. Ekimle birlikte dekara 20-25 kg taban gübresi verilir. Çıkıştan sonra arazideki yabancı ot yoğunluğuna göre herbisit uygulaması yapılabilmektedir, bu uygulama da yabancı ot kontrolünde genellikle yeterli olmaktadır. Çıkıştan bir ay sonra ilk sulama yapılmakta ve bu sulamayı takiben 10 günde bir hasattan 15-20 gün öncesine kadar sulama yapılmaktadır. Hasat, bitkilerin tarladan elle yolunması şeklinde yapılmakta, elle yolunup hasadı yapılan fasulyeler yığın haline getirildikten sonra serilip kurumaya bırakılmaktadır. Sopalara yardımı ile dövülerek ya da traktörle ezilerek dane saptan ayrılır, saptar rüzgâr yardımı ile ya da batözle savrulur, 3-4 gün güneşte kurutulan fasulyeler çuvallanarak nemsiz, karanlık ve serin ortamlarda muhafaza edilir.

**Denetleme:**

Çameli Belediyesi koordinasyonunda Çameli Ziraat Odası ve Çameli İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Çameli İlçe Zabıta Müdürlüğü ve Çameli Kaymakamlığı tarafından ürünün üretim, pazarlama, saklama, ambalajlama aşamalarına yönelik denetimler yapılacaktır. Üretim aşamasında, tohum kontrolü ve üretim metodunun doğruluğu konusunda tarla kontrolleri gerçekleştirilecektir. Pazarlama, saklama ve ambalajlama aşamasında; komisyonumuz tarafından ürünlerin doğru sıcaklık ve ortamda saklandığı, paketlerin ve etiketlerin doğruluğu denetlenecektir. Denetim komisyonunda belirtilen kurumların görevlendireceği uzman kişilerce ürünün üretim aşamalarının doğru ve eksiksiz yapıldığının kontrol ve takibi yapılacaktır. Ayrıca ürüne ilişkin herhangi bir şikâyet konusunda her zaman denetleme yapılabilir.

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