

No: 1580 – Menş e Adı

BALIKESİR TOMBUL BAMYASI

Tescil Ettiren

BALIKESİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 01.09.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.04.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1580
Tescil Tarihi	: 29.04.2024
Başvuru No	: C2023/000216
Başvuru Tarihi	: 01.09.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Balıkesir Tombul Bamyası
Ürün / Ürün Grubu	: Bamyacı / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşesi adı
Tescil Ettiren	: Balıkesir Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Eski Kuyumcular Mah. Mekik Sok. Karesi BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili
Kullanım Biçimi	: Balıkesir Tombul Bamyası ibaresi ve menşesi adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Balıkesir Tombul Bamyası ibaresi ve menşesi adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Balıkesir Tombul Bamyası; Latince tür ismi *Abelmoschus esculentus* L. olan ve Balıkesir ilinde üretilen, genellikle yaş meyve olarak sofralık ya da kurutulmuş olarak tüketiciye sunulan bamyadır.

Balıkesir Tombul Bamyası; çok kısa şişkin meyveli ve ucu küt fiziki özelliğinden dolayı tombul bamyacı adıyla da bilinir. Diğer yerli bamyalara göre altı-sekiz köşeli ve etli meyve özelliğine sahip olması temel ayırt edici özellikleri arasında bulunur. Coğrafi sınırda gece sıcaklığının (5-6 °C) çok fazla düşmemesi nedeni ile verimi fazladır. Balıkesir Tombul Bamyasının; et oranı fazla olup çekirdek oranının az olması karakteristik özelliğidir. Ziraî üretiminde su kullanımının kısıtlı olması, bamyanın kısa ve şişkin yapısı ile birlikte iç yapısındaki sümüksü/zamksı özelliğinin çok az bulunmasını olumlu etkiler.

Morfolojik Özellikleri

Kök: Kazık köklüdür. Ana bir kazık kök etrafına dallanmış ikinci derecede kazık kökler ile az miktarda yan ve saçak köklerden oluşur.

Gövde: Balıkesir Tombul Bamyası genellikle sulanmaz ve bu dönemde 40-60 cm boylarında kalırken, yağış fazla olduğu dönemlerde ise 80-110 cm boyuna kadar uzayabilir. Gövdenin üzeri tüsüz, açık yeşil sarımsı yeşil renktedir. Oldukça kalın ve sağlam yapılı olan bamyacı gövdesinde nodyum araları kısadır. Nodyumlardan bir yaprak ile bir çiçek veya yan dal meydana gelir. Bir nodyumdan ikinci kez çiçek veya yan dal meydana gelmez.

Yaprak: Yaprakları genelde pamuk ve asma yaprağına çok benzer. Yapraklar orta iriliktir. Yaprak alanı yaklaşık 50-70 cm'dir. Yaprak sapı ise orta uzunluktadır. Ortalama 10-20 cm uzunluğundadır.

Çiçek: Çiçek tablası ve meyvesi yenilen sebzeler arasında yer alan bamyacı çiçeklerinin taç yaprakları parlak kinin sarısı renkte olup, sap ve çanak yaprakların bağlantı kısımları mor renktedir. Böcekler için çok çekici bir özellik gösteren bamyacı çiçekleri biyolojik olarak erselik yapıdadır. Büyük oranda kendine döllendir. Bamyacı çiçekler sabahın erken saatlerinde açar. Tozlanma ve dölllenme dışı tepesinin reseptif olduğu bu saatlerde meydana gelir. Döllenen hemen sonra taç yapraklar kapanır, buruşur ve meyve gelişimi başlayarak kuruyan taç yapraklar dökülür.

Balıkesir Tombul Bamyasının bazı ürün özellikleri aşağıda Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1. Balıkesir Tombul Bamyası bazı ürün özellikleri

Özellikler	
Gövde tüylülüğü	Az tüylü
Tohum rengi	Beyaz
Bitki boyu (cm)	60-100
Meyve rengi	Yeşil
Meyvedeki tohum adedi	4-40 adet
Meyve uzunluk	2-10 cm
Meyve genişlik	12-40 mm

Meyve ağırlığı	1,8-8,0 g	
Tohum ağırlığı	0,03-0,07 g	
Meyve köşeliliği	6-8	
Meyve eti ağırlığı	1,0-7,0 g	
Protein miktarı (% , yaş ağırlık üzerinden)	2,5-4,0	
Yağ oranı (% kuru maddede)	0,17-0,25	
Kül miktarı (%)	1,2-1,4	
Yağ asitleri bileşimi (%)	C16:0	10-16
	C18:0	5-15
	C18:1	30-55
	C18:2	15-30

Üretim Metodu:

Ekim zamanı ve ekimi: Balıkesir Tombul Bamyası, hava sıcaklığının 16 °C ve toprak sıcaklığının 15 °C'nin üzerine çıktığı dönem olan nisan ayı ortalarında ekilir. Ekim süresi yaklaşık 1 aydır. Ekimde daha önceki hasatlardan elde edilen tohumlar kullanılır.

Bamya tohumu ekilirken tohumların çimlendirilmesi gerekir. Tohumlar, 3-5 cm derinlikte ve araları 70-80 cm olacak şekilde ekilir. Bamya ekilirken genellikle kuzey-güney yönlü tarlalara gün ışığını doğrudan alacak şekilde ekilmesine özen gösterilir. Toprak derin olmayacak şekilde sürülür. Ekim yapılacak masuralar 40-50 cm ara ile açılır. Toprak tavı yeterli ise tohum ekimi hemen yapılır. Toprak tavı iyi değilse masuralara salma su verilerek tavlama beklenir. Toprak tavlama masuraların boyun noktalarına 20- 25 cm sıra üzeri mesafe ile ve her ocağa 3 tohum gelecek şekilde 2-3 cm derinliğe ekim yapılır. Her ocağın üzerine bir avuç yanmış çiftlik gübresi konur. Bu uygulama kaymak tabakası oluşumunu engeller. Tohumlar çok derine ekilirse, çimlenme ve fidenin toprak üzerine çıkması zorlaşır. Tohumlar ekimden önce bir gün ıslak bez arasında tutulursa şişerek çimlenmesi teşvik edilir, bu şekilde ekilen tohumlar toprak tavı da yeterli ise hızla çimlenerek 2 hafta içinde toprak üzerine çıkarlar.

Sulama yapılmadan toprak işlemeden sonra tarlaya, sıralara el ile veya mibzer ile sıra arası 30-35 cm sıra üzeri ise 15 cm'den daha az olmayacak mesafede ekim yapılır. Bir dekar alan için 1,5-2,0 kg tohum yeterlidir.

Çapalama: Çıkışlarını tamamlayan bitkiler ilk hakiki yapraklarını çıkardıkları zaman masuralı üretimde her ocağa birbirinden uzak 2 bitki bırakılarak seyreltilir ve birinci çapa yapılır. Düz tarla ekimlerinde ise bitkiler 2-3 hakiki yapraklı olunca birinci çapa yapılır. Bu çapalama işlemiyle, yabancı ot gelişimi engellenerek, toprağın havalanması sağlanır. Susuz yapılan üretimde bitkiler 15-20 cm boy alınca ikinci çapa yapılır. Gelişim durumuna göre gerekirse üçüncü çapa yapılır.

Sulama: Balıkesir Tombul Bamyası genellikle sulanmaz, kurak şartlarda yetiştirilir. Ancak iklim koşullarına bağlı olarak gerekli olan dönemlerde sulama yapılır ise verim artar. Yağmurlama sulama, külleme hastalığını teşvik ettiği için kesinlikle yapılmamalıdır. Bamya üretiminde özellikle ilk meyveler görüldükten sonra verilen su, verim üzerinde olumlu etki yapar. İlk ot temizliğinden sonra sulu tarımda ilk sulama yapılır. Bitkiler, 15-20 cm boy aldıklarında ikinci ve bundan 2-3 hafta sonra üçüncü çapa yapılmalıdır. Daha sonra dal ve yapraklar sıraları tamamen doldurur, çoğunlukla çapaya gerek kalmaz. Sulama yapılıyorsa sulamaya devam edilir. En çok uygulanan sulama sistemi, karık usulüdür. Özellikle ilk dönemde yağmurlama da yapılabilir.

Gübreleme: Balıkesir Tombul Bamyası gübreleme gereksinimi az olan bir sebzedir. Özellikle yetiştiği kıraç arazilerde hiç su ve gübre verilmeden de üretimi yapılabilir. Ancak bamyanın ekildiği toprağa, bir önceki sonbaharda iyi yanmış çiftlik gübresi ile düşük yüzdeli azot, potasyum ve fosfor içeren kompoze gübre verilmesi yararlı olur. Çiftlik gübresi bulunamazsa, yeşil gübrelemeyle toprağın gereksinim duyduğu organik maddeler sağlanır.

Hasat: Genellikle çiçeklenmeden 1-4 gün sonra yapılır. Meteorolojik koşullara bağlı olarak haziran başı başlar ve eylül ortasına kadar devam eder.

Bamya hasadı sürekli ve düzenli bir şekilde yapılır. Hasat devam ettikçe bitkide yeni çiçek ve meyve oluşumu teşvik edilir. Bitki üzerinde tohumluk için olgunlaşmaya bırakılan meyveler, bitki gelişimini engeller. Bamya hasadı oldukça zor ve zahmetli bir iştir. Bunun sebebi meyvelerin küçük olmasının yanında sap, yaprak ve meyvelerdeki

tüylerin dibinde kaşındırıcı bezelerin bulunmasıdır. Bu yüzden bamyaya hasadında toplayıcılar ellerine bir bez sarar veya eldiven takarlar.

Hasat Sonrası İşlemler: Sabahın erken saatlerinde toplanan bamyalar ayıklanır ve boylarına göre ayrılır. Hasat edilen meyveler bekletilmeden küçük torba, çuval veya kasalarda pazara sunulur. Ürünler bekletildiği takdirde kararmalar meydana gelir. Depolanması söz konusu olduğunda 7-10 °C sıcaklık ve %90-95 nemdeki kontrollü depolarda 8-10 gün süre ile depolanabilir.

Kurutma: Kurutma işleminde ilk olarak gıda ile temasa uygun temiz bir zemin, tente, kerevit vb. üzerine bamyalar serilir. Coğrafi sınırdan en ideal güneşlenme olanağı temmuz ve eylül aylarıdır. Bu aylarda bamyalar asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak güneş altında ortalama 2 hafta süre ile kurutulur. Kurutma tekniğine uygun olarak modern kurutma tünellerinde de kurutma işlemi yapılabilir.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Ürün; kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda/depolarda muhafaza edilir. Ancak esas olan hasattan sonra ürünün en kısa sürede tüketiciye arz edilmesi ya da işlenmesidir.

Piyasaya Arz: Balıkesir Tombul Bamyası; gıda ile temasa uygun ambalajlar ile ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

Denetleme:

Denetimler, Balıkesir Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Balıkesir Büyükşehir Belediyesi, Balıkesir Sebze ve Meyveciler Esnaf Odası ve Balıkesir İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir. Denetimler her yıl en az bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet olması durumunda her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii; Balıkesir Tombul Bamyasının tohumunun uygunluğunu, üretim metodunun uygunluğunu, fiziksel özellikleri ile Balıkesir Tombul Bamyası ibaresi ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğunu denetleyecektir. Ayrıca gerekli görüldüğü takdirde ürün analizi yaptırılabilir.

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.