No: 1908 – Menşe Adı

DOĞANŞEHİR DERMASON KURU FASULYESİ

Tescil Ettiren

DOĞANŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.01.2026 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.10.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1908
Tescil Tarihi	**:** 19.10.2026
Başvuru No	**:** C2026/000008
Başvuru Tarihi	**:** 12.01.2026
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesi
Ürün / Ürün Grubu	**:** Fasulye / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Menşe adı
Tescil Ettiren	**:** Doğanşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Esentepe Mah. Hastahane Sok. Millet Bahçesi No: 22 44500 Doğanşehir MALATYA
Coğrafi Sınır	**:** Malatya ili Doğanşehir ilçesi
Kullanım Biçimi	**:** Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesi ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesi ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesi; *Phaseolus vulgaris L*. türüne ait, dermason sınıfında yer alan, mat beyaz renginde, bir ucu düz diğeri hafif oval yapıda bir kuru fasulyedir.

Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesi, Malatya ilinin Doğanşehir ilçesinde uzun yıllardır üretilir ve özellikle bölge halkı tarafından lezzeti ve kısa sürede pişmesi ile bilinir. Bölgenin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Etli, yumuşak ve helmelenen bir yapıya sahiptir. Kabuğu ince ve taneyle bütünleşik olduğu için kısa sürede pişer ve pişerken dağılmaz.

Doğanşehir ilçesi, yaklaşık 1200-1400 metre rakıma sahip bir bölgedir. Bu rakım değerleri; Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesinin yetişme döneminde gündüzleri yoğun güneş ışığı almasını, geceleri ise serin hava koşullarında gelişmesini sağlar. Oluşan sıcaklık farkı, fasulye bitkisinin nefes alışını yavaşlatır ve tanelerin içindeki nişastanın daha yoğun olmasını sağlar. Bu durum, Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesinin helmelenen bir yapıya sahip olmasına katkı sağlar.

Bölgenin etrafını saran dağlardan gelen soğuk kar suları ile sulanması, bitkinin gelişimini yavaş ve dengeli tamamlamasını sağlar. Bu sayede, Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesinin tanelerinin iç dolgunluğu istenen seviyeye ulaşabilir.

Doğanşehir ilçesi, bölgedeki akarsuların taşıdığı alüvyal topraklar üzerine kuruludur. Bölgenin toprak yapısı, kuru fasulye tarımı için ideal olan tınlı - kumlu ve organik maddece zengin bir karakter gösterir. Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesinin yetiştiği toprağın potasyum ve fosfor bakımından zengin olması, fasulyenin protein sentezini arttırarak lezzetini yoğunlaştırır. Toprağın su tutma kapasitesi ve drenaj dengesi, köklerin boğulmadan beslenmesini sağlar. Bu durum, tanelerin homojen büyümesine ve dolgun bir yapı kazanmasına da katkı sağlar.

Topraktaki kalsiyum oranının yüksek olmaması, Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesinin yumuşak bir kabuğa sahip olmasını destekler. Ayrıca bu durum, Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesinin nişasta granüllerinin hücre içinde dengeli birikmesini sağlar.

Bölgede; hasat dönemindeki düşük nem oranı, Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesinin doğal yollarla ve dengeli bir şekilde ideal rutubet seviyesine inerek kurumasını sağlar. Bu sayede, pişme esnasında suyu içine hızla çeker ve pişme süresi kısalır. Aynı zamanda ürünün raf ömrünün uzamasına katkı sağlar.

Tablo 1. Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesinin Özellikleri

Özellik Grubu	Özellik	Değer Aralığı
Morfolojik özellikler	Bitki boyu	40-60 cm (Bodur/yarı tırmanıcı)
	Bakla sayısı (Bitki başına)	12-20 adet
	Bakladaki tane sayısı	4-6 adet
	Tane şekli	Böbrek şeklinde, hafif basık, dolgun
	Tane rengi	Mat beyaz

	Dekar başına verim	Ortalama 250 kg/dekar
Fiziksel özellikler	100 tane ağırlığı	45-55 g
	Tane uzunluğu	12-15 mm
	Tane genişliği	7-9 mm
Fizikokimyasal özellikler	Protein miktarı	%22-26
	Nem miktarı	Maksimum %14
	Pişme süresi	Yaklaşık 30 dakika (Ön ıslatma sonrası)
	Kül miktarı (Kuru maddede)	%3,5-4,5

Üretim Metodu:

Ekim Öncesi Hazırlık ve Toprak İsteği:

Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesinin çimlenme ve gelişiminin sağlıklı gerçekleşebilmesi için keseksiz bir tohum yatağı hazırlanmalıdır. Sulama suyunun tarlaya homojen şekilde dağıtılabilmesi amacıyla tarla tesviyesi yapılmalıdır. 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 kırlangıçkuyruğu gibi aletlerle yapılır. Daha sonra toprak tesviyesi ve varsa kesekleri parçalamak amacıyla diskaro - tapan, tırmık - tapan ya da freze gibi aletler kullanılır. Tohum yatağı hazırlanırken toprağın nemini kaybetmemesine özen gösterilir.

Toprak Hazırlığı: Toprak, kıştan kalma nemi koruyacak şekilde süzülür.

Tohum Seçimi: Bir önceki yılın en kaliteli, hastalıksız ve dolgun taneleri tohumluk olarak ayrılır.

Gübreleme:

Bitkinin gübre ihtiyacının belirlenmesi için belirli periyotlarda, toprak ve yaprak analizlerinin yapılması tavsiye edilir. Bu analizlerin sonuçlarına göre gerekli ve uygun miktarda taban, üst ve organik gübreler kullanılır.

Ekim:

Ekim işlemi genellikle mayıs ayının ilk veya ikinci haftasında, toprak sıcaklığı yaklaşık 10-12 °C'ye ulaştığında başlar. Tohumlar toprağın 3-5 cm derinliğine ekilir. Gelişimin sağlıklı olması açısından 45-60 cm mesafe bırakılır. Çimlenme döneminde hava sıcaklığının 15-20 °C aralığında olması gelişimi hızlandırır.

Bakım ve Sulama:

Çiçeklenme dönemine kadar (yaklaşık 40-50 gün) kontrollü sulama yapılır. Çiçeklenme ve bakla bağlama döneminde su ihtiyacı en üst seviyede olur. Genellikle 7-10 günde bir sulama işlemi tekrarlanır.

Hava sıcaklığının 35 °C'nin üstüne çıkması çiçek dökülmesine neden olabilir; bu yüzden sulama genellikle serin saatlerde yapılır.

Sulama işlemleri bitkinin gelişim dönemine göre değişmekte olup kullanılan sistemler şunlardır;

- Damla sulama sistemi
- Yağmurlama sulama sistemi
- Sulama hortumları
- Su pompaları

Zirai Mücadele:

Doğanşehir Dermason Kuru Fasulye yetiştiriciliğinde bitki gelişimini olumsuz etkileyen hastalık, zararlı ve yabancı otlara karşı zirai mücadele uygulanmaktadır. Üreticiler öncelikle kültürel mücadele yöntemlerini tercih eder.

Bu kapsamda sağlıklı tohum kullanımı, uygun ekim zamanı, ekim nöbeti uygulanması ve dengeli gübreleme gibi yöntemlerle hastalık ve zararlıların oluşumu azaltılır. Ayrıca tarla temizliği ve ot kontrolü de düzenli olarak yapılır.

Zararlı ve hastalıkların yoğun olduğu durumlarda ise Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından ruhsatlandırılmış, ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılır. İlaçlama işlemleri bitkinin gelişim dönemi dikkate alınarak

yapılır, önerilen dozlara ve ilaçlama sürelerine dikkat edilir. Hasat öncesi bekleme sürelerine uyularak ürün güvenliği sağlanır.

Hasat:

Hasat zamanı, bitkinin alt yapraklarının sararıp döküldüğü ve baklaların büyük kısmının kuruduğu eylül sonu ile ekim başı dönemidir.

Bitkiler köklerinden sökülerek veya biçilerek küçük yığınlar haline getirilir. Tarlada, güneş altında yaklaşık 3-5 gün boyunca doğal kurumaya bırakılır. Bu aşamada tanelerin nem oranının en fazla %14 seviyesine düşmesi hedeflenir.

Harman ve Eleme:

Kuruyan bitkiler patoz makinesi yardımıyla taneden ayrılır.

Temizleme: Fasulye taneleri, rüzgâr veya elek sistemleri ile toz, toprak ve bitki kalıntılarından arındırılır.

Boyutlandırma: Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesinin karakteristik özelliği olan iri ve yassı yapısını korumak için eleklerden geçirilerek sınıflandırma yapılır.

Depolama ve Muhafaza:

Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesi depolanmadan önce yeterli düzeyde kurutulmakta ve nem oranı uygun seviyeye düşürülmektedir. Ürünün tüketiciye ulaştırılana kadar serin, kokulardan ari, temiz ve kuru yerlerde muhafaza edilmesi ve taşınması sağlanır.

Depolanma süresince ürünler belirli aralıklarla kontrol edilerek böceklenme, küf oluşumu veya kalite kaybına neden olabilecek durumların oluşması engellenmelidir.

Paketleme / Ambalajlama:

Paketleme işlemleri ürünün özelliklerini koruyacak şekilde ve hijyenik ortamlarda yapılır.

Ürünler dayanıklı ve gıda ile temasa uygun ambalaj materyalleri kullanılarak paketlenir. Ambalajlama sırasında ürünün zarar görmesini önleyecek yöntemler uygulanır.

Piyasaya Arz:

Paketlenen Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesi kalite kontrol ve sınıflandırma işlemlerinin ardından piyasaya sunulur. Ürünler tane büyüklüğü, renk ve temizlik açısından kontrol edilerek satışa hazır hale getirilir.

Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesi; ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile dökme ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda tüketiciye arz edilir.

Nakliye ve dağıtım süreçlerinde ürünlerin nem ve fiziksel zararlardan korunmasına dikkat edilir.

Denetleme:

Denetimler, Doğanşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Doğanşehir Belediyesinden bir, Doğanşehir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden bir, Doğanşehir Ziraat Odasından bir üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez yapılır; ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine her zaman gerçekleştirilebilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretim metoduna uygunluk,
- Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesinin hasat döneminin uygunluğu,
- Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesinin morfolojik ve fiziksel özelliklerinin kontrolü,
- Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesi ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetimler sırasında, ihtiyaç duyulması hâlinde ürünün fizikokimyasal özelliklerinin doğrulanmasına yönelik analizler yaptırılabilir.

Denetim mercii, 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.