

No: 780 – Menş e Adı

AYDINTEPE ŞEKER FASULYESİ

Tescil Ettiren
BAYBURT ÜNİVERSİTESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 31.01.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.06.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 780
Tescil Tarihi	: 09.06.2021
Başvuru No	: C2020/033
Başvuru Tarihi	: 31.01.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Aydıntepe Şeker Fasulyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kuru fasulye / İşlenmiş veya işlenmemiş meyve ve sebzeler
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Bayburt Üniversitesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Dede Korkut Külliyesi Gençosman Mah. 21 Şubat Cad. No: 21A 69010 Merkez BAYBURT
Coğrafi Sınırı	: Bayburt ili Aydıntepe ilçesi Ahmet Yesevi, Hacı Ali Efendi, Kale, Yakudiye mahalleleri, Akbulut, Alaca, Aşağıkırzı, Başpınar, Çatıksu, Çayırköprü, Çiğdemlik, Dumlu, Erikdibi, Gümüşdamla, Günbuldu, İncili, Kavlatan, Kılıçkaya, Pınargözü, Sırataşlar, Sorkunlu, Suludere, Şalcılar, Yanoba, Yaprıcak, Yazlık, Yukarıkırzı köyleri
Kullanım Biçimi	: Aydıntepe Şeker Fasulyesi ibareli aşağıda yer alan logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Aydıntepe Şeker Fasulyesi ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Aydıntepe Şeker Fasulyesi, Bayburt ili Aydıntepe ilçesinin yukarıda belirtilen coğrafi sınırlarında yetiştirilen ve *Phaseolus vulgaris* L. türünde bölgeyle özdeşleşmiş yerel bir genotipten elde edilen kuru fasulyedir. Coğrafi sınırda uzun yıllardır yetiştirilen Aydıntepe Şeker Fasulyesi 15 dakika gibi kısa bir sürede pişme özelliğine sahip bir üründür.

Aydıntepe ilçesinin rakımı 1450-1650 m arasında değişir. İlçede kışlar soğuk ve kar yağışlı, yazlar kurak ve sıcak geçer. 2750 m yüksekliğe sahip Soğanlı Dağları'nın kuzey yamaçlarında ise Karadeniz ikliminin etkisi görülür. Killi, tınlı, hafif alkali, tuzsuz ve potasyum bakımından yüksek toprak yapısına sahiptir. Etrafı dağlarla çevrili ova içi çok sayıda dere ve akarsuların olduğu ve mikro klima özelliğe sahip bir bölgedir. Geleneksel tarım teknikleri kullanılan, mekanizasyonun ve kimyasal girdinin az olduğu bölgede yetiştiricilik yapan çiftçilerin kendi yetiştirdikleri ürünlerden elde ettiği tohumları, bir sonraki yıl kullanmaları gelenekselleşmiştir. Coğrafi sınırın bu özellikleri, bölgede çok uzun zamandır yetiştirilen fasulyeye genotipik ve fenotipik özellikler kazandırmıştır. Aydıntepe Şeker Fasulyesinin yetiştiriciliği ziraî mücadele ilacı ve suni gübre kullanılmadan yapılır. Yöreye özgü toprak verimliliği, iklim şartları ve gelenekselleşmiş tarım teknikleri Aydıntepe Şeker Fasulyesine ayırt edici özelliklerini kazandırmış ve ürünün aspartik asit miktarının 2279-2331 mg/100 g, glutamik asit miktarının ise 3065-3123 mg/100 g olmasını sağlamıştır.

Aydıntepe Şeker Fasulyesinin diğer özellikleri aşağıdaki gibidir.

Aydıntepe Şeker Fasulyesinin Fiziksel Özellikleri

<u>Özellik</u>	<u>Değer</u>
Büyüme tipi	Bodur
Bitki renklenmesi	Yeşil
Orta yaprakçık şekli	Üçgen
Bitki tüylenme durumu	Tüylü

Yaprak rengi	Yeşil
Yaprak ayası kalınlığı	Orta
Çiçek rengi	Menekşe
Olgunlaşmamış bakla renklenmesi	Renksiz
Bakla şekli	Düz
Bakla rengi	Alaca pembe
Bakla duvarı kalınlığı	Orta
Tohum şekli	Yumurta, hafif böbrek

Aydıntepe Şeker Fasulyesinin Morfolojik Özellikleri

<u>Özellik</u>	<u>Değer</u>
Bitki boyu (cm)	35-55
İlk bakla yüksekliği (cm)	8-14
Terminal yaprakçık uzunluğu(mm)	53-63
Terminal yaprakçık genişliği (mm)	36-64
Bakla boyu (cm)	8-14
Bakla genişliği (cm)	1,2-1-85
Tohum uzunluğu (mm)	5-12
Tohum genişliği (mm)	5-10
Her bakladaki lokus sayısı (adet)	3-8

Aydıntepe Şeker Fasulyesinin Besin Değerleri (100 g için)

<u>Özellik</u>	<u>Değer</u>
Enerji (kcal)	297-298
Protein (g)	22,13-22,38
Karbonhidrat (g)	34,17-35,08
Lif, toplam diyet (g)	26,06-26,62
Sakkaroz (g)	4,59-4,69
Demir (mg)	5,2-5,8
Fosfor (mg)	497,5-515,3
Kalsiyum (mg)	157,2-173,2
Magnezyum (mg)	157,9-165,3
Potasyum (mg)	1390-1405
Aspartik asit (mg)	2279-2331
Glutamik asit (mg)	3065-3123

Aydıntepe Şeker Fasulyesinin Kalite Özellikleri (100 adet için)

<u>Özellik</u>	<u>Değer</u>
Kuru ağırlık (g)	58,40-58,80
Yaş ağırlık (g)	121,22-123,10
Su alma kapasitesi (g/tane)	0,65-0,68
Su alma indeksi (%)	1,11-1,23
Kuru hacim (ml)	101-103
Yaş hacim (ml)	199-200
Şişme kapasitesi (ml/tane)	98,46-98,73
Şişme indeksi (%)	1,94-1,98

Üretim Metodu:

Toprak Hazırlığı

Aydıntepe Şeker Fasulyesinin yetiştirildiği araziler, killi-tınlı toprak yapısında olduklarından kolay işlenip tava gelirler. Nisan ayı içinde toprak sürülerek keşeksiz ve ufalanmış hale getirilerek iyi bir tohum yatağı hazırlanır. Sulama suyunun tarlada rahat şekilde dağıtılabilmesi, tarlanın iyi bir şekilde tesviye edilmesine bağlıdır. Bu amaçla ilkbaharda ekim öncesi tohum yatağı hazırlığı ve yabancı ot kontrolü için yapılacak toprak işlemlerde toprağı alt üst etmeyen ve 8-12 cm derinlikte alttan işleyen dipkazan ya da kazayağı gibi aletler kullanılır. Daha sonra toprak tesviyesi ve varsa kesekleri parçalamak amacıyla diskaro ya da freze gibi aletler kullanılır.

Ekim Zamanı

Coğrafi sınırda fasulye ekimi el ile serpmeye şeklindedir. Ekimler nisan ayının son haftasında başlar ve mayıs ayının son haftasına kadar kademeli olarak sürer.

Gübreleme

Aydıntepe Şeker Fasulyesinin yetiştiriciliğinde yalnızca çiftlik gübresi kullanılır. Ekimden önce dekara ortalama 2-3 ton yamış ahır gübresi uygulanır.

Bakım

Toprak bakım işlerinin temelini çapalama ve yabancı ot kontrolü oluşturur. İlk çapalama, ekim sonrası sulama yapılmışsa veya yağmur yağmışsa toprak yüzeyinde oluşan kaymak denilen sert tabakanın kırılarak çimlenen tohumların çıkmasını sağlamak amacıyla yapılır. İlk çapalamadan sonra bitkilerin dallanma devresinde ve çiçek açmadan önce ikinci çapa yapılır. Çiçeklenme döneminde çapalama işlemi bitirilir. Bitkiler ilk çiçeklerini açınca kadar yabancı ot mücadelesi yapılır.

Sulama

Taze fasulye bitkisinin ekimden hasadına kadar 300-450 mm suya ihtiyacı vardır. Bölgede bu su ihtiyacı sulama suyu ile giderilir. Sulama zamanları fidelerde üç asıl yaprağın görüldüğü sırada, çiçeklenmeden önce, meyve tutumundan 10 gün sonra ve hasattan 1 ay önceki devrede yapılır.

Hasat Ve Harman

Bitkilerde baklaların kuruyarak sarardığı ve tohumların normal şekil ve rengini kazandığı ağustos ayının ikinci yarısından itibaren hasat başlar ve eylül ayı sonuna kadar devam eder. Hasat, bitkilerin üzerinde bulunan kurumuş baklaların elle toplanması şeklinde, günün serin ve özellikle sabah saatlerinde yapılır. Hasadı yapılan kurumuş baklalar harmanda muhtelif sergi malzemeleri üzerinde güneş altında 1-2 gün kurutulur. Kurutulan baklaların taneleri, elle veya el yapımı harman makinelerinden geçirilerek ayrılır. Elde edilen taneler, harman yerinde ve güneş altında 3-4 gün daha kurutulduktan jüt çuvallarda muhafaza edilir. Gelecek yılın tohumlukları da bu aşamada ayrılır.

Denetleme:

Denetimler Bayburt Üniversitesinin koordinatörlüğünde; Bayburt Üniversitesi, Bayburt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Aydıntepe Ziraat Odasından birer, Aydıntepe İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ise 2 olmak üzere ürün konusunda uzman en az 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler yılda 3 defa, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim dönemleri ve denetimlerle ilgili bilgiler aşağıda yer almaktadır.

1. Tohum ekim döneminde denetleme: Nisan ayının son haftasından mayıs ayının son haftasına kadar yapılabilir. Bu denetlemede ekim yeri, tohumluk özellikleri, toprak hazırlığı, toprakta kimyasal yapı vb. özellikler denetlenir.

2. Bitki yetiştirme döneminde denetleme: Mayıs ayının son haftasından ekim ayının son haftasına kadar yapılabilir. Bu denetlemede bitkilerin morfolojik özellikleri (bitki boyu, yaprak tipi, çiçek rengi, bakla rengi, bitkide bakla sayısı, bakla eni, bakla boyu, baklada tane sayısı) denetlenir.

3. Hasat ve pazarlama döneminde denetleme: Eylül, ekim ve kasım aylarında yapılabilir. Bu denetlemede nihai ürün olan Aydıntepe Şeker Fasulyesinin fiziksel (tohum şekli, tohum rengi, tohum uzunluğu ve eni) kalite (ham protein miktarı, amino asit kompozisyonu, kuru hacim, yaş hacim, su alma indeksi, şişme indeksi, pişme süresi ve morfolojik (bitki boyu, bakla boyu, bakla rengi, çiçek rengi) özellikleri ile Aydıntepe Şeker Fasulyesi ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.