

No: 816 – Mahreç İşareti

ÇAVUŞDAĞI KURU FASULYESİ

Tescil Ettiren
ÖDEMiŞ TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.07.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

03.08.2026 tarih ve 226 sayılı Bülten

Tescil No	: 816
Tescil Tarihi	: 02.08.2021
Başvuru No	: C2019/084
Başvuru Tarihi	: 16.07.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Çavuşdağı Kuru Fasulyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kuru fasulye / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ödemiş Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: 3 Eylül Mah. Gençlik Cad. No:2 Ödemiş İZMİR
Coğrafi Sınırı	: İzmir ili Kiraz ilçesinin rakımı 900 m'nin üzerinde olan alanlar.
Kullanım Biçimi	: Çavuşdağı Kuru Fasulyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çavuşdağı Kuru Fasulyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çavuşdağı Kuru Fasulyesi, *Phaseolus vulgaris* türündeki bitkilerin, coğrafi sınırdaki rakımı 900 m'nin üzerinde olan alanlarda doğal şartlarda, gübreleme ya da sulama yapılmadan yetiştirilmesi ile elde edilir. Çavuşdağı Kuru Fasulyesinin üretimi, coğrafi sınırdaki bir önceki dönemde yetiştirilen bitkilerden alınan tohumluk materyalle yapılır.

Çavuşdağı Kuru Fasulyesinin tohumu 5 mm - 13 mm arasında boyutlara sahip, dış yüzü kaygan, bitki sürüm noktası tohumun boyu ile asimetrik konumda ve kirli beyaz renkte olup üzerinde çillenme benzeri değişik renk görüntüsü yoktur.

Çavuş Dağı Kuru Fasulyesinin kimyasal özellikleri aşağıdaki gibidir.

<u>Özellik</u>	<u>Değer</u>
Protein (%)	18,69 ± 0,38
Tuz (%)	0,041 ± 0,050
Şeker (%)	42,9 ± 0,65
Yağ (%)	1,2 ± 0,1
Magnezyum (mg/100 g km)	114,78 ± 9,14
Çinko (mg/100 g km)	2,21 ± 0,11
Demir (mg/100 g km)	6,85 ± 0,07
Sodyum (mg/100 g km)	15,38 ± 0,40
Potasyum (mg/100 g km)	179,94 ± 21,51
Kalsiyum (mg/100 g km)	49,88 ± 8,15

Çavuş Dağı Kuru Fasulyesinin fiziksel özellikleri aşağıdaki gibidir.

<u>Özellik</u>	<u>Değer</u>
Tane Ağırlığı (g/adet)	0,258 ± 0,015
İç Ağırlık (g/adet)	0,244 ± 0,03
Kabuk Ağırlığı (mm)	0,022 ± 0,004
Kabuk Kalınlığı (mm)	0,34 ± 0,12
En (mm)	5,06 ± 0,826
Boy (mm)	10,525 ± 1,328
Yükseklik (mm)	6,78 ± 0,47
Nem (%)	13,57 ± 1,38
Kuru Madde (%)	86 ± 0,38

Üretim Metodu:

Yetiştiricilik, bir önceki dönemde coğrafi sınırdaki Çavuşdağı Kuru Fasulyesi üretimi yapılan bitkilerden alınan tohumluk materyalle yapılır. Tarla, mart - nisan aylarında sürülerek ekime kadar dinlenmeye bırakılır. Tohumlar

mayıs ayında serpmeye ekim yöntemi ile ekilir ve tohumların iyi karışabilmesi için toprak yeniden sürülür. Çavuşdağı Kuru Fasulyesi mayıs - haziran aylarında toprağa ekildikten sonra sulama, gübreleme ve ilaçlama gibi ek işlem yapılmadan yetiştirilir. Ekim işlemi, temmuz ayı ortalarına kadar devam eder.

Çavuşdağı Kuru Fasulyesi ekimden 3 - 4 gün sonra topraktan sürer. Sürüm sonrası herhangi bir gübreleme ve sulama yapılmadan doğal şartlara bağlı olarak yetiştiricilik yapılır. Çavuşdağı Kuru Fasulyesi yerden yaklaşık 15 - 30 cm yüksekliğe ulaştığında 30 - 50 cm çapında yayılır. Sırkla yetiştiricilik yapılacaksa bu aşamada toprağa sırık dikilerek bitkiler bu sırtlara sardırılır. Sırk ile yetiştiricilik sadece bir bitkiden alınan tane sayısını etkilemekte olup ürünlerin özelliklerini değiştirmemektedir.

Çavuşdağı Kuru Fasulyesinin çiçeklenmesi, ekildikten sonraki 40 - 45 gün aralığında olur. Çiçeklenme sürecini takiben 15 - 20 günlük süreçte bitkiler içinde taneleri bulunan ve yörede adına çakıldak denen baklaları oluşturmaya başlar. Yerde yetiştirilen bitkilerde 5 - 8 çakıldak, her çakıldakta ise 5 - 8 adet fasulye tanesi bulunur. Sırkla yetiştirilen bitkilerdeki çakıldak sayısı 20'ye ve çakıldakta tane sayısı 10'a kadar çıkabilir.

Bitkilerin yaprakları ile çakıldaklarının sararmaya başlamasından ortalama 20 gün sonra bitkiler kökü ile birlikte topraktan sökülerek 3 - 5 gün süreyle doğal kuruma şartlarında ve güneş gören düzlük alanlarda kurutulur. Kurutulan bitkiler, bir çubukla vurularak ya da çiğnenerek tanelerin çakıldaktan ayrılması sağlanır. Daha sonra taneler, diğer bitki kalıntılarından arındırılmak üzere havalandırılır. Kalan yabancı maddeler ise elle alındıktan sonra kalbur ile elenir. Bez sergi üzerinde yayılan taneler, günde bir iki defa karıştırılarak 3 - 5 gün güneşte kurutulur. Çavuşdağı Kuru Fasulyesi, gıda ile temasa uygun ambalajlarda hava almayacak şekilde paketlenip karanlık, serin ve kuru ortamda muhafaza edilir.

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

Çavuşdağı Kuru Fasulyesinin geçmişi eskiye dayanır. Üretimi, coğrafi sınırda bir önceki dönemde yetiştirilen bitkilerden alınan tohumluk materyalle yapılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çavuşdağı Kuru Fasulyesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Ödemiş Ticaret Odasının koordinasyonunda ve Kiraz Ziraat Odasından bir, Kiraz İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden bir ile Ödemiş Ticaret Odasından iki kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; bir sonraki üretim dönemi için ayrılan tohumluk materyal; üretim metoduna uygunluk; ürünlerin coğrafi sınırda yetiştirilen bitkilerden elde edilmesi; ürünlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu; Çavuşdağı Kuru Fasulyesi ibaresi ve mahreç işareti 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.