

**No: 670 – Menş e Adı**

**YEDİSU HOROZ KURU FASULYESİ**

Tescil Ettiren

**BİNGÖL İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.03.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.02.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

**Tescil No** : 670  
**Tescil Tarihi** : 12.02.2021  
**Başvuru No** : C2019/040  
**Başvuru Tarihi** : 27.03.2019  
**Coğrafi İşaretin Adı** : Yedisu Horoz Kuru Fasulyesi  
**Ürün / Ürün Grubu** : İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar  
**Coğrafi İşaretin Türü** : Menşe adı  
**Tescil Ettiren** : Bingöl İl Tarım ve Orman Müdürlüğü  
**Tescil Ettirenin Adresi** : Yenişehir Mahallesi Özgürlük Caddesi Nu:14 BİNGÖL  
**Coğrafi Sınırı** : Bingöl ili Yedisu ilçesi  
**Kullanım Biçimi** : Yedisu Horoz Kuru Fasulyesi ibaresi, Yedisu Horoz Kuru Fasulyesi ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Yedisu Horoz Kuru Fasulyesi ibaresi, logosu ve menşe adı amblemi, işlemede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yedisu Horoz Kuru Fasulyesi Cumhuriyet dönemi ve sonrasında Yedisu ilçesinde üretimi yapılan oturak ya da bodur bitki gelişme şeklindeki *Phaseolus vulgaris* L. türü ve horoz çeşidi kuru fasulyedir. Yedisu Horoz Kuru Fasulyesi ince kabuklu, dolgun, beyaz, parlak, düz eliptik, genel olarak iç bükey böbreğimsi ve kısmen silindirik yapıda olup oldukça iridir. Ürünün 100 tane ağırlığı 52,92 g ilâ 58,50 g aralığındadır. Ürün, sülük çıkarmayan yapıdadır. Ürünün ince kabuk yapısı sayesinde kısa sürede pişer ve piştiği zaman dağılmaz. Kabuk atmaması sayesinde üründeki aroma korunur.

Yedisu ilçesinde Elmalı Deresi, Çerme Deresi, Yedisu Deresi ve Kelhaş Deresi, Peri Suyu gibi su kaynakları bulunur. Yedisu ilçesinin 2000 metreyi aşan yüksek dağlarla çevrili oluşu, ilçedeki kaynak sularının varlığı ortalama 1598 rakımlı Yedisu ilçesinde mikroklima iklimi oluşturur. Bu durum ilk ve son don tarihleri arasını açar ve ürünün daha uzun sürede yetişmesini, baklalarını doldurmasını, tanelerinin daha dolgun ve parlak olmasını sağlar. Bölgenin mikroklima özelliğinin ürüne kazandırdığı özellikler sayesinde, unsu/gevrek bir yapı oluşur ve tüketildiği zaman ağızda dağılır.

Ürünün sulanmasında Peri Suyu ve yüksek kesimlerde bulunan kaynak sularından faydalanılır. Bu suların değerleri tuzluluk ve alkaliliğe karşı aşırı duyarlı olan kuru fasulye yetiştiriciliği açısından uygundur. Sular magnezyum ve kalsiyum mineralleri açısından zengin olduğundan topraktaki sodyum oranı düşer ve ürünün kalitesini olumlu etkiler. Ayrıca suların bor içeriğinin yaklaşık 0,15 mg/l olması ürünün kalitesini olumlu etkiler.

Yedisu ilçesinin yüksek rakımı sayesinde gece sıcaklığı düşük olup fasulye, olgunlaşırken eriyebilir karbonhidrat depolaması yapar. Bununla beraber ilçenin yüksek rakımlı olması sayesinde fasulye olgunlaşma aşaması yavaştır, yapısal maddelerin yerine daha çok soğuğa dayanıklılık için biriktirilen eriyebilir şekerler ile protein, C vitamini birikimi yapar.

Yetiştirme dönemi mayıs ayının ilk yarısı ilâ ekim ayının ilk yarısıdır. Ürünün yetiştirme döneminin uzun olması gece ile gündüz sıcaklıkları arasındaki farkın fazla olmasından kaynaklanır.

Yedisu Horoz Kuru Fasulyesinin elde edildiği fasulyenin fiziksel özellikleri aşağıda verilmiştir.

Özellik	En Düşük	En Yüksek
Bakla uzunluğu (cm)	12	15

Bakla genişliği (cm)	1	1,40
Bakla kalınlığı (cm)	0,70	1,20
Her baklada lokus sayısı	3	5
Bitkide bakla sayısı	20	40

Yedisu Horoz Kuru Fasulyesinin fizikokimyasal özellikleri aşağıda verilmiştir.

<u>Özellik</u>	<u>En Az</u>	<u>En Çok</u>
Kuru ağırlık (g)	52,22	59,37
Yaş ağırlık (g)	109,4	123,8
Su alma kapasitesi (g/tane)	0,572	0,66
Su alma indeksi %	1,085	1,166
Kuru hacim (ml)	142	149
Islak hacim (ml)	248	261
Şişme kapasitesi (ml/tane)	0,56	0,625
Şişme indeksi %	2,265	2,341
Protein oranı %	22,41	23,7
Pişme süresi (dk) (16 saat ıslatılarak)	16	21
100 tane ağırlığı (g)	52,92	58,5

Yedisu Horoz Kuru Fasulyesi tohumu büyük taneli olup büyüklüğü 7 mm'lik elek üstündedir. olup büyük taneli ürün grubundadır. Bitkinin baklası hafif sarımsı renkte, orta kalınlıkta olup uzun bakla yapısına sahiptir. Tanede damarlanma azdır. Baklada baş ve son kısımlar kırıldığı zaman kılçıklı olup, orta kalınlıkta ve uzun bir bakla yapısına sahiptir.

Yedisu ilçesinin toprağı %50,44 oranında kum, %25 oranında silt ve %24,56 oranında kil içerir. Bu toprak özellikleri SCL (kumlu killi tın) toprak sınıfında, %48'lik doygunluk oranı ile toprağın iyi kalitede drenaja sahip olduğunu gösterir. Bu toprak özellikleriyle ürünün olgunlaşırken yararlandığı su miktarı açısından ideal toprak grubudur.

Yedisu ilçesinde, toprağın pH değeri ortalama 6,60 olup toprak nötr sınıfı toprak grubu içerisinde yer alır. Bu değer ürünün olgunlaşmasında gerekli besinlerin topraktan alınımı kolaylaştırır ve bitki gelişimini olumlu etkiler. Toprağın tuzsuz ve çok az kireçli olması sayesinde fasulye olgunlaşırken suya kolay ulaşır. Ayrıca topraktaki zengin fosfor değeri sayesinde bitkinin enerji depolanması, enerji taşınması ve saçak kök oluşumuna katkı sağlar. Bununla birlikte, bitkide çiçeklenmeyi ve meyve tutumunu artırıcı özelliklerinin yanında, tohumların çimlenmesinde ve olgunlaşmasında hızlandırıcı, hastalıklara karşı ise dayanıklılık sağlayıcı etkisi olur.

### **Üretim Metodu:**

#### Toprak Hazırlığı:

Yedisu ilçesinde horoz kuru fasulye yetiştiriciliği yapılacak tarla anız, bitki artıkları ve ekimi etkileyecek diğer atıklardan temizlenir ve tarlaya yanmış ahır gübresi dengeli şekilde dağıtılır. Sonbaharda traktörle toprak hazırlığı yapmaya uygun araziler; soklu pullukla 25-30 cm, uygun olmayan engebeli araziler karasabanla 20-25 cm derinliğinde işlenerek alt üst edilir. İlkbaharda toprak tava geldiği zaman kültüvator-tırmıkla ikinci kez sürülür. Bu şekilde toprak ekime hazır hale getirilmiş olur. Yabancı otla mücadele ve sulama suyunun göllenmemesi için iyi bir tohum yatağı hazırlanır. Sürüm sırasında bitkinin derinlere inebilmesi ve topraktan daha iyi yararlanabilmesi için toprak fazla sıkıştırılmaz. Ayrıca sulama suyunun karışın başından sonuna kadar gidebilmesi ve bütün bitkilerin eşit miktarda su alabilmesi için tarla tesviyesi edilir.

#### Ekim Zamanı:

Yedisu ilçesinde horoz kuru fasulyesinin ekimi elle serpmeye şeklinde veya mibzerle yapılır. Tohumluk olarak bir önceki mahsulden ürün içinden gerçek popülasyonu temsil eden taneler seçilerek kullanılır. Tarlaya atılacak tohum miktarı 10-12 kg/da, ekim derinliği ağır bünyeli killi topraklarda 4-6 cm, hafif bünyeli kumlu topraklarda 6-

8 cm, sıra üzeri 8-10 cm, sıra arası 45-70 cm olur. Ekim, mayıs ayının birinci yarısında başlayıp haziran ayının başlarına kadar sürer. Üretim makineli tarıma uygundur.

#### Gübreleme:

Ürünün yetiştirilmesinde kimyasal gübreleme yapılmaz, yalnızca yanmış çiftlik gübresi kullanılır. Sonbaharda toprak işlenmeden önce toprağın organik madde oranını yükseltmek amacıyla dekara ortalama 2-3 ton yanmış çiftlik gübresi uygulanır.

#### Bakım:

Ekimden sonra toprak, kaymak bağlamışsa kırılır. İlk çapalama bitki 10-15 cm olduğu zaman, ikinci çapalama çiçeklenme döneminden hemen önce yapılır ve çiçeklenme döneminde iken çapalama işlemi tekrarlanır. İlk çiçeklenme başlayıncaya kadar yabancı ot mücadelesi devam eder.

#### Sulama:

Sulama, salma ve karık sulama yöntemleriyle yapılır. Yükselti, yağış ve su kaynaklarından dolayı vejetasyon süresince bitki, 12-15 günde bir suya ihtiyaç duyar. İlk sulama bitkinin çiçek açıp bakla oluşturduğu dönemde yapılır. Ekimden hasada kadar geçen sürede ürünün gelişimini tamamlayabilmesi için 300-450 mm suya ihtiyaç duyar. Bu sulama yağmur suları, Peri Suyu ve yüksek kesimlerde bulunan kaynak sularından temin edilen su ile karşılanır.

#### Hasat ve Harman:

Hasat eylül ayının ikinci yarısından itibaren ekim ayının ilk yarısına kadar devam eder. İlçede hasat; baklaların en az %60'ının sarardığı fakat tamamen kurumadığı, bakla içindeki tanenin sert, iyi gelişmiş ve bakla kırılır kırılmaz dışarı çıkacak duruma geldiğinde yapılır. Olgunlaşan bitki, elle toplanarak veya orakla biçilerek hasat edilir. Hasat edilen bitkiler, küçük yığınlar halinde ve danelerin baklalardan ayrılması için hava şartlarına bağlı olarak 3-5 gün tarlada bekletilir. Hava şartları ve bitkinin kuruluğuna göre hemen veya 3-5 gün içerisinde harman yapılır.

#### Kurutma ve Seçilim (Ayıklama):

Bitkiler, hasat ve harman işlemlerinden sonra depolanması amacıyla en fazla % 14 olan ideal nem seviyesine gelinceye kadar kurutulur. Ürünün kuruyup kurumadığı ya da nemli olup olmadığı tanelerin çıkardığı tiz sestene anlaşılır. Daha sonra mahsulün ayıklama işlemi yapılır. Hastalıklı, olası böcek yeniği, kırık, cılız, buruşuk, çatlak, yabancı, ürünü temsil etmeyen ve uygun boyutta olmayan taneler ayrılır. Ürün, jüt çuvallara koyularak muhafaza edilir. Depolama serin ve kuru yerde olmak üzere en az 7 cm yükseklikteki ızgaralar veya ahşap kafesler üzerine yapılır.

#### **Denetleme:**

Denetimler, Bingöl İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde Bingöl İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman 2 personel, Bingöl Ticaret ve Sanayi Odasından, Bingöl Ziraat Odasından, Yedisu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Yedisu Belediyesinden konuda uzman birer personelden oluşan 6 kişilik denetim mercii tarafından yılda 4 kere aşağıda belirtilen dönemlerde düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır. Denetimin planlanması için yapılacak toplantının yeri ve zamanı, denetim mercii en az bir hafta önce çağrı yazısı ile bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

1. **Ekim Döneminde Denetim:** Nisan ayının son haftasından haziran ayının ilk haftasına kadar yapılır. Bu denetimde aşağıdaki hususlar denetlenir.
  - Yedisu Horoz Kuru Fasulyesinin yetiştiriciliğinin belirlenen coğrafi sınırlar içinde yapılması.
  - Tohumların önceki yıldan elde edilen tohum olması.
  - Toprak hazırlığının uygun olması.
  - Yanmış çiftlik gübresi kullanımı.
2. **Bitki Yetiştirme Döneminde Denetim:** Mayıs ayının son yarısından ekim ayının ortasına kadar yapılır. Bu denetimde aşağıdaki hususlar denetlenir.

- Fasulyenin fiziksel özelliklerinin uygunluğu.
- Peri Suyu ve yüksek kesimlerde bulunan kaynak sularından ve yeterli aralıklarla sulama yapılması.

3. Hasat ve Harman Döneminde Denetim: Eylül ayının ilk haftasından ve kasım ayının son haftasına kadar yapılır. Bu denetimde aşağıdaki hususlar denetlenir.

- Gerekli durumlarda Yedisu Horoz Kuru Fasulyesinin fizikokimyasal özelliklerinin uygunluğu.
- Hasadın baklaların en az % 60'ının sarardığı fakat tamamen kurumadığı, bakla içindeki tanenin sert, iyi gelişmiş ve bakla kırılır kırılmaz dışarı çıkacak durumda olduğu dönemde yapılması.
- Ürünün kurutma sonrası en fazla %14 nem oranına sahip olması.
- Ayıklama işleminin yapılması.

4. Harman Sonrası Dönemde Denetim:

- Muhafaza ve depolama koşullarının uygunluğu.
- 100 tane ağırlığı 52,92 g ilâ 58,50 g olması.
- Ürünün 7 mm'lik elek üstünde bir değer olması.
- Etlî, ince kabuklu, dolgun, beyaz ve parlak olması.

5. Yedisu Horoz Kuru Fasulyesi ibaresinin, logosunun ve menşee adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.