

No: 1147 – Mahreç İşareti

SUŞEHİRİ KURU FASULYESİ

Tescil Ettiren
SUŞEHİRİ BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 05.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1147
Tescil Tarihi	: 10.06.2022
Başvuru No	: C2021/000104
Başvuru Tarihi	: 05.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Suşehri Kuru Fasulyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kuru fasulye / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Suşehri Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Cami Orta Mah. Sivas Cad. No:1 Suşehri SİVAS
Coğrafi Sınır	: Sivas ili Suşehri ilçesi
Kullanım Biçimi	: Suşehri Kuru Fasulyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Suşehri Kuru Fasulyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Suşehri Kuru Fasulyesi yuvarlak şekilli, pişme süresi 40-45 dakika olan ve piştiğinde kabuk atmayan fasulyedir.

Suşehri Kuru Fasulyesi 1300 m ve üzeri rakımlarda yetiştirilir. Yetiştirme döneminde hava sıcaklığı 30 °C üzerine nadiren çıkar. Sulama, coğrafi sınırdan çıkan soğuk sularla yapılır. Bu nedenlerle bitki hastalıkları ve zararlılar için uygun ortam oluşmaz ve kimyasal ilaç kullanılmaz.

Yetiştiricilik geleneksel yöntemlerle yapılır. Kuru fasulye ekilen tarlalarda her yıl münavebe uygulandığından gübrelemeye ihtiyaç duyulmaz.

Kuru ve rutubetsiz koşullarda muhafaza edildiğinde depo ömrü 3 yıl kadardır.

Suşehri Kuru Fasulyesinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo: Suşehri Kuru Fasulyesinin Bazı Özellikleri

Tohum çimlenme süresi: 8-10 gün
Yaprak rengi: Koyu yeşil
Yaprak şekli: Üçgen
Uç yaprak ucu: Orta sivri
Yaprak buruşukluğu: Yok
Çiçek rengi: Beyaz
Dallanma ve tel atma: Orta ve yüksek
Çiçeklenme süresi: 56-67 gün
Olgunlaşma süresi: 130-145 gün
Büyüme tipi: Sarılıcı
Bitki boyu: 150-180 cm
Bitki bakla sayısı: 40-60 adet
Bitki bakla uzunluğu: 7-14 cm
İlk bakla yüksekliği: 12-16 cm
Bakla dane sayısı: 4-6 adet
1000 dane ağırlığı: 300g- 335g
Tohum verimi: 360 kg/da
Dane şekli: Yuvarlak
Dane rengi: Beyaz, parlak ve lekesiz

Üretim Metodu:

Suşehri Kuru Fasulyesi, geleneksel üretim metotlarıyla yetiştirilir. Ekim işlemi elle serpme ve çapa diye tabir edilen kazayağı ile 5-7 cm derinden çapalanarak ya da kazayağı üzerine monte edilmiş ve “fasulye ekme makinesi” olarak bilinen makine (kazayağı) ile yapılır. Sulama genelde kışın yüksek rakımlı yerlerde biriken karın erimesiyle

oluşan kaynak suları ile salma sulama yöntemiyle yapılır. Kuru fasulye yüksek rakımlı yerlerde yetiştiğinden ve soğuk sularla sulandığından; hastalık ve zararlılar için uygun ortam oluşmaz ve kimyasal mücadeleye de gerek kalmaz. Ayrıca her yıl kuru fasulye ekilen tarlalarda münavebe uygulandığından gübrelemeye ihtiyaç duyulmaz. Bu sebeplerle kimyasal girdi kullanılmadan, doğal yöntemlerle kuru fasulye yetiştiriciliği yapılır.

Suşehri Kuru Fasulyesi üretiminde kullanılan tohumlar ata tohumudur. Üretimde kullanılan tohumlar, bir önceki üretim sırasında tohumluk olarak ayrılanlarının kullanılması ise elde edilir.

Toprak hazırlığı:

İyi hazırlanmış keseksiz tohum yatağı iyi bir çimlenme ve çıkış için gereklidir. Bu sebeple toprak sürümleri sonbahar aylarında yapılır. Birinci sürüm yapıldıktan 3-4 hafta sonra hayvan gübresi verilip dağıtılır ve derin bir ikinci sürüm gerçekleştirilir. Kış aylarındaki yağmur, kar ve donlar sayesinde tarlalarda tezek oluşumunun önüne geçilmiş olunur. Baharla birlikte toprağın ısınmasıyla yabancı ot çıkışlarının ardından kültüvatör-kazayağına (bölgede çapa diye bilinir) tapan eklenip toprak 20-25 cm derinlikte işlenerek ekime hazır hale getirilir. Salma sulama yöntemi ile sulama gerçekleştirildiğinden, toprak işleme aşamalarında düz ve dengeli bir zemin oluşturmaya azami ölçüde dikkat edilir.

Ekim zamanı:

Ekim zamanını belirleyen en önemli etken sıcaklıktır. 0 °C'nin altındaki sıcaklıklardan bitkinin zarar görmemesi için geç ilkbahar donlarının bitiminden sonra ekim yapılır. Çimlenmenin kısa sürede ve yüksek oranda gerçekleşmesi için toprak sıcaklığının 14-15 °C'yi bulduğu nisan ayı sonları ya da mayıs ayı başlarında ekim yapılır. Havaların kurak gittiği yıllarda ekim öncesi sulama yapıp toprağın tava gelmesi sağlanır. Ekim işlemi elle tarlaya serpmeye ve çapa diye tabir edilen kazayağı ile 5-7 cm derinden çapalanarak ya da kazayağı üzerine monte edilmiş ve 'fasulye ekme makinesi' olarak bilinen makine ile ekilir. Daha sonra 'fasulye basma' olarak isimlendirilen, tarla yüzeyinde kalan danelerin küçük bir çubuk yardımı ile toprağa gömülmesi ile ekim tamamlanır.

Çimlenme dönemi:

İyi bir çimlenme için toprağın nem oranının %25-65 arası olması ve sıcaklığın 15°C'yi bulması gerekir. Havaların kurak gittiği ve toprakta yeterli nemin olmadığı dönemlerde ekim öncesi sulama yapılır ve toprak tava gelince ekim gerçekleştirilir. Bu yöntemle yabancı ot mücadelesine de katkı sağlanmış olur. Ekim sonrası sulama yapılmaz. Çünkü bu yöntem ekim sahasında yabancı ot sıkıntısını artırdığı gibi toprak yüzeyinde kaymaksı tabaka oluşmasına ve özellikle ağır topraklarda kök çürüklüklerine sebebiyet vererek ciddi bir verim kaybına neden olur.

Gübreleme:

Suşehri Kuru Fasulyesi üretiminde hayvan gübresi kullanılır. İlk gübreleme sonbahar aylarında birinci sürüm sonrasında katı halde tarla yüzeyine serilerek yapılır. İkinci gübreleme ilk sulamalarda ark başlarına hazırlanmış hayvan gübresi suya karıştırılarak gübreleme yapılır. Bu yöntem 'şerbet verme' denir.

Bakım:

Suşehri Kuru Fasulyesinde en önemli bakım işlemi çapa ve yabancı ot kontrolüdür. Bitkinin boyu 15-20 cm'ye ulaşınca birinci çapalama işlemi gerçekleştirilir. İkinci çapalama işlemi bitki tel boyları 20-25 cm ye ulaşınca gerçekleştirilir. Sonraki dönemlerde gerekli görüldüğü takdirde ot alma işlemleri devam eder.

Sulama:

Fasulye ekimi yaz aylarının başında olduğu için ihtiyaç duyduğu su miktarının çoğunluğunu sulama işlemi ile alır. Bölgedeki yağış durumlarına bağlı olarak, çiçeklenme gerçekleşip bakla tutumunun oluşmaya başlaması ile birlikte sulama, 'şerbet verme' yöntemi ile başlayıp daha sonra düzenli olarak devam eder.

Çıkış ile çiçeklenme arası dönem:

Hava sıcak ve toprakta nem sıkıntısı varsa birinci çapadan sonra bitki sulanır. Sulamadan sonra oluşan yabancı otlar ikinci çapa döneminde temizlenir. Coğrafi sınırdaki bu durum çok nadir gerçekleşir.

Hasat:

Suşehri Kuru Fasulyesinde hasat zamanının tespiti son derece önemlidir. Hasadın erken yapılması danelerde buruşukluğa yol açarak verim ve ürün kalitesi ile lezzette azalmaya sebep olur. Coğrafi sınırdaki hasat, baklaların

genel olarak sarardığı ve danelerin normal şekil ve rengini kazandığı dönemde yapılır. Hasat elle yolma şeklinde gerçekleştirilir. Olgunlaşmamış bitkiler yolunmaz. Bir tarladaki hasat, 10-15 gün sürebilir. Bunun nedeni olgunlaşmamış bitkilerin tekleme yöntemi ile tarlada bırakılıp olgunlaşmasının beklenmesidir. Bu durum hasat işçiliğini zorlaştırmasına rağmen kaliteli ürün alınmasını sağlar. Hasat sabahın erken saatlerinde başlar ve baklalarda çıtlamalar başlayınca bırakılır. Hasadı yapılan bitkiler küçük desteler halinde 6-7 gün kurumaya bırakılır. Desteler 3-4 gün sonra yaba, dirgen, anadut gibi el aletleri ile döndürülerek tam olarak kurumaları sağlanır. Bu işlem; deste halindeki bitkilerin toprağın neminden etkilenmelerini önleyerek tam kuruma sağlar.

Harman:

Harmanlama, özel olarak geliştirilmiş ‘patoz’ harman makinesi ile yapılır. Fasulye hasadı için patozun elek ve kayışları değiştirilerek harman gerçekleştirilir. Çuvallama yöntemi ile taşınan ürünler, ‘gözer’ denilen el eleklerinde elenerek boyutlandırılır. Suşehri Kuru Fasulyesi, kırık, çürük ve lekeli daneler elle ayıklandıktan sonra, gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur. Kuru ve rutubetsiz koşullarda 3 yıl muhafaza edilebilir.

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

Suşehri Kuru Fasulyesinin geçmişi eskiye dayanır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan Suşehri Kuru Fasulyesi üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Suşehri Belediyesinin koordinasyonunda ve Suşehri Belediyesinden, Suşehri İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Suşehri Tarım Kredi Kooperatifinden ve Cumhuriyet Üniversitesi Suşehri Timur Karabal Meslek Yüksek Okulundan konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan toplam 4 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler; düzenli olarak yılda bir kez ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; ürünün fiziksel özellikleri, pişme süresini ve piştiğinde kabuk atmamasını, üretimde kullanılan tohumların uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Suşehri Kuru Fasulyesi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.