

No: 1591 – Mahreç İşareti

KEŞAN MAHMUTKÖY KURU FASULYESİ

Tescil Ettiren

KEŞAN TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.01.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.05.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1591
Tescil Tarihi	: 23.05.2024
Başvuru No	: C2022/000009
Başvuru Tarihi	: 12.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kuru fasulye / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Keşan Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yukarı Zaferiye Mah. Paşayığıt Cad. No:58 Keşan EDİRNE
Coğrafi Sınır	: Edirne ili Keşan ilçesi Mahmutköy Köyü
Kullanım Biçimi	: Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi, Edirne ili Keşan ilçesi Mahmutköy Köyünde yetiştirilen, ince kabuklu horoz cinsi kuru fasulyedir. Taneleri orta büyüklükte, oval, tombul yapılı, lekесiz, beyaz ve parlaktır. Çabuk pişer ve pişerken kabuk atmaz. Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi tanelerinin boyu 14-18 mm, 100 tane ağırlığı 75-90 g aralığındadır.

Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesinin üretimine, 75 yılı aşkın bir süre önce Balkanlardan göç edenlerin getirdiği ata tohumları ile başlanmıştır. Hasat sırasında elde edilen ürünlerden 1 dönüm için 6 kg olacak şekilde ayrılarak, bir sonraki ekim döneminde tohumluk olarak kullanılır.

Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesinin yetişmesinde toprak yapısı oldukça önemlidir. Toprak yapısı killi, tınlı ve kumlu olan coğrafi sınır eski taksonomik sınıflandırmada büyük kahverengi orman toprağı grubunda yer alır. Genel itibari ile organik madde oranı %1-1,5, su tutma kapasitesi yüksek, 1-1,5 m derinlikte kireç birikimi vardır. Fasulyenin yetiştiği dönemde 550-600 mm yağışa sahiptir. Hayvansal doğal gübre fasulyenin filizlenme aşamasında vitamin sağlayarak köklerinin ve gövdesinin daha dayanıklı hale gelerek lekесiz beyaz rengi almasında etkilidir. Bununla birlikte, bitkide çiçeklenmeyi ve meyve tutumunu artırıcı özelliklerinin yanında, tohumların çimlenmesinde ve olgunlaşmasında hızlandırıcı etki yaratır.

Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi ikinci ürün olarak da anıza ekilebilir, geçici hasat yapılır ve kış mevsiminde böceklenmeye karşı dirençlidir.

Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi Edirne ili Keşan ilçesi Mahmutköy Köyünde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesinin üretiminde ince kabuklu horoz cinsi fasulye kullanılmakta olup üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Ekim ve yetiştiricilik:

Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi, her yıl haziran ayı sonunda veya temmuz ayı başında ikinci ürün olarak ekilir. Fasulyenin çiçeklenme zamanı, yaz sıcaklarının aşırı yüksek olduğu döneme gelmemelidir. Fasulyenin ekim zamanında toprağı, taban gübresi olarak hayvansal gübre verilir. Hayvansal gübre ürünün yetiştirilmesinde ve

olgunlaşmasında önemli yere sahip olup ekim aşamasında 1 dönüm için 200 kg olacak şekilde tarlaya serilir, Ekimden sonraki 7 ila 10 gün arasında, fasulyenin çimlenmesi ve çıkmasıyla birlikte yağmurlama sistemiyle sulama yapılır. Toprağın kabuk tutmaması gerekir. Fasulye çimlendikten 15 gün sonra yaklaşık 20 cm uzar. Yabancı otlar çapalama ve kazma işlemi ile uzaklaştırılır. Kazma işlemi yapıldıktan sonra traktörle karık açılır. Karık işleminden 5-6 gün sonra sulama başlar ve haftada bir gün yağmurlama sistemi ile sulama işlemi yapılır.

Hasat ve piyasa sunma:

Hasat ekim ayının sonunda veya kasım ayının başında yapılır. Kökünden sökülerek hasat edilen fasulyelerin yeşil kozalı olanları ayıklanır, kurutmak için yere serilir. Sarı kozalı olan fasulyeler ise kozalarından çıkarılmak üzere hasat yerine götürülür. Hasat yerinde fasulyeler kozalarından ayrılır, elenir, yere serilir ve arada havalandırılarak kurumaya bırakılır. Hava koşullarına bağlı olarak 3-5 gün kurutulur. Kurutulan fasulyelerden tohumluk olarak kullanılmak üzere 1 dönüme 6 kg olacak şekilde ayrılır. Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi serin ve kuru ortama alınır. Gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenerek piyasaya sunulur.

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

Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi Edirne ili Keşan ilçesi Mahmutköy Köyünde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle üretim aşamalarının tamamı, coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetim mercii; Keşan Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde ve Keşan Ticaret ve Sanayi Odası, Keşan Belediyesi, Keşan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Trakya Üniversitesi Keşan Meslek Yüksek Okulu Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü ve Mahmutköy Muhtarlığından olmak üzere ürün konusunda uzman toplam 5 kişiden oluşur.

Denetimler, ekim ve hasat dönemlerinde düzenli olarak yılda iki defa, ayrıca şikâyet olması durumunda her zaman yapılır. Tescil ettiren, denetimin planlanması için yapılacak toplantıdan en az bir hafta önce toplantının yeri ve zamanını denetim merciiine çağrı yazısı ile bildirir. Denetim mercii denetim planını, denetlenecek üreticilerin adreslerine ve üretim yerlerine göre oluşturur.

Denetim dönemi ile denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

Ekim Dönemi Denetimi: Mayıs ayının son haftasından temmuz ayının ilk haftasına kadar yapılır.

- Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesinin yetiştirildiği yerlerin coğrafi sınırda olması,
- Tohumların ince kabuklu horoz cinsi olan ve önceki hasattan elde edilmiş olması,
- Toprak hazırlığının uygunluğu,
- Hayvansal gübre kullanımının uygunluğu,
- Ekim işleminin uygunluğu.

Hasat Dönemi Denetimi: Ekim ayının sonundan itibaren yapılır.

- Hasat işlemlerinin uygunluğu,
- 100 tane ağırlığı: 75-90 g,
- Tane boyu: 14-18 mm,
- Görünüm: oval, tombul yapılı, lekesiz beyaz ve parlak,
- Depolama: Serin ve kuru yerde depolanması,
- Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti 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.