

**No: 348 – Menş e adı**

**ÇAMOLUK ŞEKER KURU FASULYESİ**

Tescil Ettiren

**ÇAMOLUK BELEDİYE BAŞKANLIĞI**

Bu coğrafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.05.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 348
<b>Tescil Tarihi</b>	: 02.05.2018
<b>Başvuru No</b>	: C2017/198
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 21.11.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kuru fasulye / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Çamoluk Belediye Başkanlığı
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Karşıyaka Mahallesi, Fatih Cad. No:3, 28710 Çamoluk / GİRESUN
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Giresun ili Çamoluk ilçesi, Merkez mahalleleri, Akyapı, Bayır, Çakılıkaya, Daldibi, Eğnir, Gürçalı, Hacıahmetoğlu, Hacıören, Kaledere, Karadikmen, Kayacık, Kılıçtutan, Koçak, Kutluca, Ozan, Sarpkaya, Taşçılar, Yeniköy, Yusufeli, Pınarlı, Kaynar, Taşdemir, Gücer, Usluca, Yenice, Fındıklı köyleri ve yerleşim alanlarını da kapsayan alan.
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Coğrafi işaret ibaresini taşıyan ve örneği aşağıda yer alan logo ürün ambalajında yer alacaktır.



#### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Çamoluk ve civarında “Mindaval guru fasulyası” olarak bilinen Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesine Osmanlı dönemi kayıtlarında da rastlanılmakta olup o dönemlerde köylülerin kendi ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla bostan denilen küçük tarlalarında fasulye yetiştirdikleri belirtilmektedir. Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesi *Phaseolus vulgaris* L. türünde bölgeyle özdeşleşmiş yerel bir genotiptir. Günümüzde Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesi kendine özgü tat ve aromasıyla ayrıca 15 dakika gibi kısa bir sürede pişmesi ile bölge halkı ve gurbetçiler tarafından yoğun talep görmektedir. Çamoluk ilçesinin rakımı 960-1600 m. arasında değişmektedir. İlçe, tınlı, humuslu ve killi bir toprak yapısına sahiptir. Bölge etrafı dağlarla çevrili ova içi çok sayıda dere ve akarsuların olduğu ve mikro klima özeliğe sahip bir bölgedir. Geleneksel tarım tekniklerinin kullanılarak mekanizasyonun ve kimyasal girdinin az olduğu bölgede yetiştiricilik yapan çiftçiler, kendi yetiştirdiği ürünlerden elde ettiği tohumları gelecek yıl tekrar kullanarak yerel tohumluğu muhafaza etmektedir. Yörenin bu özellikleri bölgede çok uzun zamandır yetiştirilen fasulyeye genotipik ve fenotipik özellikler kazandırmıştır. Bölgede fasulye yetiştiriciliği zirai mücadele ilacı ve suni gübre kullanılmadan yapılmaktadır. Özellikle Çamoluk Şeker Kuru fasulyesinin yetiştirildiği toprakların dere kenarlarında alüvyon topraklar olması, yöreye özgü toprak verimliliği, iklim şartları ve gelenekselleşmiş tarım teknikleri; Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesinin özelleşmesine neden olmuştur.

Bölgenin toprak ve iklim yapısı ile tohumun genotipik özellikleri sonucu Asparatik Asit miktarı Türkiye ortalaması 1027 mg/100 g iken Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesinde bu oran 2541-2670 mg/100 g olarak tespit edilmiş, Glutamik Asit miktarı Türkiye ortalaması 2784 mg/100 g iken Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesinde bu oran 3131-3280 mg/100 g olarak tespit edilmiştir (Tablo 3).

Yapılan çalışmalar sonucu Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesinin tanımlayıcı ve ayırt edici özellikleri aşağıda sunulmuştur.

**Tablo 1.** Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesinin Fiziksel Özellikleri

<u>Özellik</u>	<u>Değer</u>
Büyüme Tipi	Sırk çalı
Sarıma Eğilimi	Orta
Bitki Renklenmesi	Orta
Orta Yaprakçık Şekli	Mızrak
Bitki Tüylene Durumu	Tüysüz
Yaprak Rengi	Açık yeşil
Yaprak Ayası Kalınlığı	Orta
Çiçek Rengi	Beyaz
Olgunlaşmamış Bakla Renklenmesi	Renksiz
Bakla Şekli	Düz
Bakla Rengi	Koyu kahverengi
Bakla Duvarı Kalınlığı	Orta
Tohum Şekli	Yumurta

**Tablo 2.** Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesinin Morfolojik Özellikleri

<u>Özellik</u>	<u>En Düşük</u>	<u>Ortalama</u>	<u>En Yüksek</u>
Bitki Boyu	65,00 cm	97,00 cm	105,00 cm
İlk Bakla Yüksekliği	17,00 cm	23,00 cm	27,00 cm
Terminal Yaprakçık Uzunluğu	60,00 mm	64,10 mm	70,00 mm
Terminal Yaprakçık Genişliği	35,00 mm	38,60 mm	45,00 mm
Bakla Boyu	9,00 cm	11,40 cm	13,00 cm
Bakla Genişliği	1,50 cm	1,84 cm	2,20 cm
Tohum Uzunluğu	5,00 mm	10,40 mm	13,00 mm
Tohum Genişliği	5,00 mm	7,7 mm	10,00 mm
Her Baklada Lokus Sayısı	3 adet	5 adet	9 adet

**Tablo 3.** Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesinin Besin Değerleri (100 g için)

<u>Özellik</u>	<u>En Düşük</u>	<u>En Yüksek</u>	<u>Ortalama</u>
Enerji	296 kcal	302 kcal	281 kcal
Proteinler	21 g	22 g	22 g
Karbonhidratlar	20 g	38 g	29 g
Lif, toplam, diyet	23 g	26 g	32 g
Sakkaroz	4 g	5 g	3 g
Demir	5 mg	6 mg	5 mg
Fosfor	692 mg	835 mg	367 mg
Kalsiyum	147 mg	148 mg	141 mg
Magnezyum	126 mg	128 mg	150 mg
Potasyum	1473 mg	1615 mg	927 mg
Aspirik asit	2541 mg	2670 mg	1027 mg
Glutamik asit	3131 mg	3280 mg	2784 mg

### **Üretim Metodu:**

**Toprak Hazırlığı:** Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesinin yetiştiriciliği yapılan araziler, alüvyal toprak yapısında olmaları sebebiyle kolay işlenebilen ve kolay tava gelen bir topraklardır. Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesi yetiştiriciliğinde Nisan ayı içerisinde toprak sürülerek keseksiz ve ufalanmış hale getirilerek iyi bir

tohum yatağı hazırlanır. Sulama suyunun tarlada rahat bir şekilde dağıtılabilmesi için tarlanın iyi bir şekilde tesviye edilmesi gereklidir. 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 kazayağı gibi aletler kullanılır. Daha sonra toprak tesviyesi ve varsa kesekleri parçalamak amacıyla diskaro ya da freze gibi aletler kullanılır.

**Ekim zamanı:** Yörede fasulye ekimi el ile serpm şeklinde yapılmakta olup standart bir ekim aralığı yoktur. Ekim zamanı Nisan ayının son haftasında başlar ve Mayıs ayının son haftasına kadar kademeli olarak sürer.

**Gübreleme:** Yörede yapılan fasulye yetiştiriciliğinde diğer bölgelerden farklı olarak kimyasal gübreleme yapılmamakta olup yalnızca çiftlik gübresi kullanılmaktadır. Yörede ekimden önce dekara ortalama 2-3 ton yanmış ahır gübresi uygulanmaktadır. Kimyasal gübre kullanılmadığı için dönüm verimi düşüktür.

**Bakım:** Yörede yapılan fasulye tarımında 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 çıkış yapması sağlamak amacıyla yapılan çapalamadır. İlk çapa yapıldıktan sonra bitkilerin dallanma devresinde, çiçek açmadan önce ikinci çapa yapılır. Çiçeklenme döneminde çapalama işlemi bitirilir. Bitkilerde ilk çiçeklerini açmaya 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 sulama yapılır.

**Hasat ve harman:** Yörede hasat bitkilerde baklaların genel olarak kuruyarak sarardığı tohumların normal şekil ve rengini kazandığı Ağustos ayının ikinci yarısından itibaren başlamakta Eylül ayı sonuna kadar devam etmektedir. Hasat yörede bitkilerin üzerinde bulunan kurumuş baklaların elle toplanması şeklinde yapılır. Hasat günün serin ve özellikle sabah saatlerinde yapılır. Hasadı yapılan kurumuş baklalar harmanda muhtelif sergi malzemeleri üzerinde güneş altında 1-2 gün daha kurutulur. Kurutulan baklalar tarihi 100 yıldan fazla olan el yapımı harman makinelerinden geçirilerek taneleri ayrılır. Elde edilen taneler harman yerinde yine muhtelif sergi malzemeleri üzerinde güneş altında 3-4 gün daha kurutulur ve taneler jüt çuvallarda satışa sunulmak üzere muhafaza edilir.

#### **Denetleme:**

Denetimler, Çamoluk Belediye Başkanlığı koordinatörlüğünde, Çamoluk Belediyesi'nden iki uzman personel, Giresun Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nden iki uzman personel, Çamoluk İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden bir uzman personel ve Çamoluk Ziraat Odası temsilcisinden oluşturulan en az dört kişi ile oluşturulacak denetim mercii tarafından yapılacaktır.

Denetim mercii Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesinin üretim metodunda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilmesi, üretim aşamalarının doğru ve eksiksiz yapıldığının kontrolü, coğrafi işaret kullanımının takibi amacıyla yılda 3 defa olmak üzere rutin denetimler yapacaktır. Rutin denetimler dışında ürüne ilişkin bir şikâyet söz konusu olduğunda veya gerekli diğer durumlarda her zaman denetim yapılabilir. Yılda 3 defa yapılacak rutin denetimlerin dönemleri ve nelerin denetleneceği aşağıda yer almaktadır.

1. **Tohum ekim döneminde denetleme:** Nisan ayının son haftasından Mayıs ayının son haftasına kadar yapılabilir. Bu denetlemede tohumluk özellikleri, toprak hazırlığı, toprakta kimyasal yapı vb. özellikler denetlenecektir.
2. **Bitki yetiştirme dönemi:** Mayıs ayının son haftasından Ekim ayının son haftasına kadar yapılabilir. Bu denetlemede bitkilerin morfolojik özellikleri denetlenecektir.
3. **Hasat ve pazarlama dönemi:** Eylül, Ekim ve Kasım aylarında yapılabilir. Bu denetlemede nihai ürün olan Çamoluk Şeker Kuru Fasulyelerinin fiziksel, kimyasal ve morfolojik özellikleri denetlenecektir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim mercii hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.