

No: 472 – Menş e Adı

GÜMÜŞ HANE ŞEKER FASULYESİ

Tescil Ettiren

GÜMÜŞ HANE TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğ rafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.03.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.12.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 472
Tescil Tarihi	: 03.12.2019
Başvuru No	: C2018/087
Başvuru Tarihi	: 19.03.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Gümüşhane Şeker Fasulyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Fasulye / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Karaer Mah. Atatürk Cad. No:55 Kat:2 GÜMÜŞHANE
Coğrafi Sınırı	: Gümüşhane ili merkez ve Torul ilçesi
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret ibaresi marka ile birlikte ve marka ibaresinden küçük olmamak üzere ürünün etiketinde veya ambalajında yer alacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gümüşhane Şeker Fasulyesi (*Phaseolus vulgaris L.*) Gümüşhane il merkezi ve köyleri ile Torul ilçe merkezi ve köylerinde yetişen uzun-yuvarlak görünümlü beyaz renkli bir tarımsal ürün olup, olgun tohumu tüketilir. Geleneksel yöntemlerle tarımı ve hasadı yapılan fasulyenin hafif unsu, pamuksu, yumuşak tadı ve ağır demlenmeden kaynaklanan yüksek aroması yanında erken pişmesi ve yüksek şişme kapasitesi önemli karakteristiğidir. Gümüşhane Şeker Fasulyesi 800-1800 m rakımda yetişir ve yetiştiriciliği sırasında hiçbir suni gübre ve bitki koruma ürünü kullanılmaz.

Gümüşhane Şeker Fasulyesi diğer fasulyelerden farklı olarak yetiştiği coğrafyanın zor şartlarında soğuk iklim şartlarına ve dona maruz kalmadan kısa sürede olgunlaşır.

Gümüşhane Şeker Fasulyesini diğer fasulyelerden ayıran en temel özelliklerden biri yetiştirme periyodudur. Fasulye bitkisinin olgunlaşma süreleri normalde çok uzun olmasına rağmen Gümüşhane Şeker Fasulyesi bölgesel iklim şartlarına adapte olmuş, kısa bir vejetasyon sürecinde yetişir. Gümüşhane Şeker Fasulyesi ilkbahar donlarının bittiği nisan sonu mayıs başı ile sonbahar donlarının henüz başlamadığı eylül başlarında gelişimini tamamlar.

Gümüşhane Şeker Fasulyesi uzun boylu, çap itibarıyla yuvarlak bir fiziki görünüme sahiptir. Tohum uzunluğu 12,5-18,0 mm, tohum çapı 10,1-12,0 mm'dir.

Kısa vejetasyon dönemine, zor iklim şartlarına rağmen Gümüşhane Şeker Fasulyesi danesinin 100 dane ağırlığı 60-95 g arasında değişir. Gümüşhane Şeker Fasulyesinin su alma kapasitesi yüksek olup 0,7-1,5 g/dane, su alma indeksi % 1,0- 1,15, şişme kapasitesi ise 0,97- 2,25 ml/dane arasında olup şişme indeksi % 2-2,4 arasında değişir.

Gümüşhane Şeker Fasulyesini diğer fasulyelerden ayıran en önemli özelliklerden biri pişme süresi olup bu süre 13-18 dakikadır. Bu kuru fasulye için oldukça düşük bir süredir. Gümüşhane Şeker Fasulyesi normal pişme sürecinde (özleşme süreci hariç) parçalanmaz.

Gümüşhane Şeker Fasulyesinin toplam protein % 25,5-28 arasındadır.

Gümüşhane Şeker Fasulyesinin danelerinin hilum (göbek) bölgesinde limon sarısı renginde lekelerin bulunması duyuşal tespitite en önemli ayırt edici özelliktir. Buna karşı dane kabuğu üzerinde kılcal damarlar şeklinde, kırmızı renklenmelerin görünmemesi ve buna benzer bir renklenmenin meyve kabuğu üzerinde de hasat olgunluğuna kadar belirgin olarak devam etmemesi gereklidir.

Gümüşhane Şeker Fasulyesinin genel özellikleri aşağıdaki tabloda belirtilmiştir.

<u>Özellik</u>	<u>Değer</u>
Tohum uzunluğu	12,5-18,0 mm
Tohum çapı	10,1-12,0 mm
100 dane ağırlığı	60-95 g
Su alma kapasitesi	0,7-1,5 g/dane
Su alma indeksi	% 1,0- 1,15
Şişme kapasitesi	0,97- 2,25 ml/dane
Şişme indeksi	% 2-2,4
Pişme süresi	13-18 dakika
Toplam protein	% 25,5-28
Bitki boyu	49-75 cm
Bitkideki bakla sayısı	9-18
Bakladaki tane sayısı	3,4-4,5
Verim	172-295 kg/dekar
Rutubet	En çok % 14

Üretim Metodu:

Gümüşhane Şeker Fasulyesinin aynı zamanda tohum özelliği olan daneleri Gümüşhane merkez ve Torul ile köylerinde ilkbahar sonu nisan-mayıs aylarında işlenmiş, dinlendirilmiş tarlalara ekilir. Çoğunlukla ekimi yapılan tarlalar nadasa bırakılmış ya da nöbetleşe ekim yapılmış tarlalardan seçilir. Güz mevsiminden pullukla işlenen tarlalarda daha yüksek verim elde edilir.

Ekim işleminde elle ya da pullukla yapılan ekimlerde parsellerde sıra araları 40-50 cm olarak ayarlanır. Metrekareye 30 tohumdan fazla ekim yapılmaz. Ekim sıklığının artması durumunda fasulyelerde verim düşüşü gözlemlenebilir. Özellikle hayvan gübresi ile toprakların güçlendirilmesi yapılır. Tohumlar ortalama 5 cm derinliğe ekilir. Çimlenme gerçekleştiği dönemde ilkbahar donlarının geçmiş olması gerekir. Bölgede üretimi yapan çiftçiler tarafından bu mevsimler iyi bilindiği için nisan sonu mayıs ayı başlarında ekim tamamlanır.

Fasulye ekimi yapılan toprakların pH'sı nötr veya bazik karakterde yakın (7-7,6 aralığında) bazik, organik maddece zayıf kısmi kireçli topraklardır. Toprak yanmış hayvan gübresi ile gübrelenir. Mevsimin sıcak ve kurak geçip geçmemesine bağlı olarak yıl içerisinde sulama yapılır. Ağustos-eylül ayları hava sıcaklığının yeterli olgunlaşmaya fırsat vermesi sonucu hasat yapılır. Hasat işlemi sonrası daneler diğer bitki kısımlarından ayrılır, elenerek boylanır ve güneş altında sergi bezlerinde kuruması sağlanır.

Kurutulan daneler ambar, çuval, torba, varil, külek, bidon vb. içerisinde muhafazaya alınır.

Gümüşhane Şeker Fasulyesinde bitkiye ait verim ve ölçüm değerleri yetiştiği toprağın verimine bağlı olmak üzere belli aralıklarda değişim gösterir. Bitki boyu 49-75 cm; bitkideki bakla sayısı 9-18; bakladaki tane sayısı 3,4-4,5 verim ise dekar başına 172-295 kg arasında değişir.

Denetleme:

Gümüşhane Şeker Fasulyesi denetiminde ürünün tanımı ve ayırt edici özellikleri kısmında belirtilen fizikokimyasal ve duyuşal özelliklere bakılır. Ayrıca yine tescil belgesinde belirtilen üretim metotları da kontrol edilir.

Denetimler, Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda ve Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odasının yönetiminden 2 kişi; Odanın ekspertiz faaliyetlerinde görevli bir gıda mühendisi veya ziraat mühendisi, Gümüşhane İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden en az 1 kişi, Gümüşhane Ziraat Odasından 1 kişi olmak üzere en az 5 kişilik denetim mercii tarafından, yılda en az bir kere düzenli olarak ve şikayet halinde ise her zaman yapılır.

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.