

No: 1401 – Mahreç İşareti

MANYAS KAZAK FASULYESİ

Tescil Ettiren
BANDIRMA TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.01.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1401
Tescil Tarihi	: 05.07.2023
Başvuru No	: C2022/000023
Başvuru Tarihi	: 20.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Manyas Kazak Fasulyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Fasulye / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bandırma Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Paşabayır Mah. M. Akif Ersoy Cad. No: 29/2 Bandırma BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Manyas ilçesi
Kullanım Biçimi	: Manyas Kazak Fasulyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Manyas Kazak Fasulyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Manyas Kazak Fasulyesi; Balıkesir ili Manyas ilçesinde yetiştirilen *Phaseolus vulgaris* L. türü fasulyedir. Baklaları taze olarak veya kurutulmuş kuru fasulye şeklinde tüketilebilir. Taneleri iri, iki tarafı şişkin ve parlaktır. İnce kabuklu olduğundan kolay pişer ve pişirilince kabuk atmayan yapıya sahiptir.

Manyas Kazak Fasulyesinin taze hali, coğrafi sınırdaki sarı koza olarak da adlandırılır. Taze olması sebebiyle hızlı pişme özelliğine sahiptir. Taze baklalar kabuğundan ayrıldıktan hemen sonra tüketilebilir veya -18 °C'de dondurularak vakumlu poşetlerde 6 aya kadar saklanabilir.

Manyas Kazak Fasulyesinin ekimi, nisan ayının son haftasında başlar. Hasat ise eylül ayının ikinci yarısında başlayıp ekim ayının ikinci yarısına kadar devam eder. Taze hali için ise hasat 10-15 gün öncesinden başlayabilir. Üretimi, coğrafi sınırdaki bir önceki hasat döneminden elde edilen tohumluklar kullanılarak yapılır.

Manyas Kazak Fasulyesi ve bitkisinin bazı özellikleri aşağıdaki gibidir.

Tablo 1. Manyas Kazak Fasulyesi bitkisinin özellikleri

Özellik	Değer
Tohum şekli	Böbrek
Yaprak rengi	Yeşil
Büyüme tipi	Bodur
Çiçeklenme süresi	40-45 gün
Vejetasyon süresi	70-80 gün
Bitki boyu	40-45 cm
İlk bakla yüksekliği	20-30 cm
Olgun baklanın rengi	Ayva sarısı
Bakla boyu	10-15 cm
Bakla genişliği	1-1,5 cm
Bitkide bakla sayısı	20-25 adet
Bitkide tane sayısı	4-5 adet
Bitkide tane verimi	100-150 g

Tablo 2. Manyas Kazak Fasulyesinin bazı özellikleri

Özellik	Değer
Kuru ağırlık	55-65 g
Yaş ağırlık	110-130 g
Su alma kapasitesi	0,50-0,75 g/tane
Pişme süresi	30-40 dk

Manyas Kazak Fasulyesinin geçmişi, 1740 yılında Rusya'dan gelerek Manyas Gölü kenarındaki Kocagöl Mahallesi'ne yerleşen ve beraberinde getirdikleri tohumlarla fasulye tarımına başlayan Don Kazaklarına dayanır. Üretiminde, coğrafi sınırdaki bir önceki hasat döneminden elde edilen tohumluklar kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Manyas Kazak Fasulyesinin yetiştiği topraklar, killi-tınlı yapıda olduğundan kolay işlenir. Temmuz ayı içinde toprak sürülüp keseksiz ve ufalanmış hale getirilerek iyi bir tohum yatağı hazırlanır.

Manyas Kazak Fasulyesinin üretiminde, *Phaseolus vulgaris* L. türü fasulyenin Manyas ilçesinde yetişen ve bir önceki hasattan elde edilen tohumluklar saklanarak, bir sonraki yetiştirme döneminde kullanılır. Tohumlukların çimlenme gücünün yüksek olmasına, bütün ve sağlam olmasına (hastalıklı, kırık, çürük, çatlak vb. olmamasına), ekilebilecek büyüklükte olmasına ve yabancı maddelerden ayrılmış olmasına dikkat edilir. Tohumluklar seçildikten sonra genellikle 30-40 kg çuvalara doldurularak güneş görmeyen, serin ve kuru bir ortamda (genellikle kerpiç evlerin bir odasında) bir sonraki ekim zamanına kadar saklanır.

Coğrafi sınırdaki ekim işlemi havalı mibzer ile gerçekleştirilir. Ekimler nisan ayının son haftasında başlar ve mayıs ayının son haftasına kadar kademeli olarak sürer. Sulama sayısı ve aralığı sezona göre değişimle birlikte hasada kadar her hafta damlama sulama ile en az 6 kez sulama yapılır. Yabancı otlarla mücadele için çapalama yapılır. Hasat, bitki ve baklalar sararmaya başlayıp tane sertleştiği dönemde başlar ve iklim koşullarına bağlı olarak eylül ayının ikinci yarısından itibaren ekim ayının ikinci yarısına kadar devam eder. Hasat edilen ürünler, harmana serilip kurutulduktan sonra yığın yapılır. 1 hafta sonra fasulye çıkartma makinesinde ayrılan taneler 3-4 gün güneş altında kurutulup ayıklandıktan sonra gıda ile teması uygun çuvalara doldurularak dökme olarak piyasaya arz edilir. Manyas Kazak Fasulyesi serin ortamda muhafaza edilir. Bir sonraki yılın tohumlukları da bu aşamada ayrılır.

Manyas Kazak Fasulyesinin taze hali için hasat 10-15 gün öncesinden başlayabilir. Hasat edildikten sonra güneşte kurutulmaksızın piyasaya sunulur. Coğrafi sınırdaki sarı koza olarak da adlandırılır. Taze baklalar kabuğundan ayrıldıktan hemen sonra tüketilebilir veya -18 °C'de dondurularak vakumlu poşetlerde 6 aya kadar saklanabilir.

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

Manyas Kazak Fasulyesinin geçmişi eskiye dayanır. Üretimi, coğrafi sınırdaki bir önceki yetiştirme döneminden elde edilen tohumluklar kullanılarak yapılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Manyas Kazak Fasulyesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Bandırma Ticaret Odasının koordinatörlüğünde, Bandırma Ticaret Odası, Manyas Ziraat Odası ile Manyas İlçesi Kocagöl ve Hamamlı Mahalle Muhtarlıklarından konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşturulacak en az 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kez yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca Bandırma Ticaret Odası tarafından raporlanarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Ürün özelliklerinin uygunluğu.
- Bitki özelliklerinin uygunluğu.
- Özellikle bir önceki yetiştirme döneminden elde edilen tohumlukların kullanılması olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Manyas Kazak Fasulyesi ibaresi 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.