

No: 313 – Menş e Adı

GÖYNÜK BOMBAY FASULYE

Tescil Ettiren

GÖYNÜK ZİRAAT ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 26.03.2015 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.01.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 313
Tescil Tarihi	: 02.01.2018
Başvuru No	: C2015/017
Başvuru Tarihi	: 26.03.2015
Coğrafi İşaretin Adı	: Göynük Bombay Fasulye
Ürünün Adı	: Fasulye
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Göynük Ziraat Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenice Mah. Prof. Dr. Necmettin Erbakan Cad. İpek Han No: 8 Göynük / BOLU
Coğrafi Sınır	: Göynük Bombay Fasulyesinin coğrafi sınırı; Göynük ilçesi ve köyleri ile ilçeye batıdan sınır olan Taraklı/Sakarya ilçesinin Göynük'e sınırı olan Duman köyü, Pirlar köyü, Hacıaliler köyü, Akçapınar köyü ile Göynük ilçesine doğudan sınır olan Mudurnu ilçesinin Göynük'e sınır olan Çamoluk köyü, Ormanpınar köyü ve Gelinözü köyüdür.
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Göynük Bombay Fasulye *Phaseolus coccineus* L. Türünde, sarılıcı özelliğe sahip, hypogeal çimlenme karakterine sahip ve geççi bir fasulye bitkisidir. Göynük Bombay Fasulye tanelerinin beyaz ve çok iri (büyük), ovalimsi şekilli ve parlak olması ile diğer fasulyelerden kolaylıkla ayrılır. Ayrıca bakla yapısı diğer fasulyelerin baklalarına nazaran çok daha iri, uzun, üzeri pürütlü ve kalındır ayrıca sert kılıçlıkları vardır. Üretimin yapıldığı coğrafi sınır güneyde Eskişehir ile sınır olduğundan, iklimi Karadeniz Bölgesi iklim özelliklerinden ziyade geçit bölgesi iklim özelliklerini taşımaktadır. Geçit bölgesi iklimi Göynük Bombay Fasulyenin yöreye uyumunda önemli bir özelliktir. Göynük Bombay Fasulye bölgeye çok iyi uyum sağlamış, ekonomik öneme sahip iç ve dış pazarlarda irilik, parlaklık, aroma, tat, lezzet ve albenisi ile ilgi görmektedir. Baklalar taze fasulye şeklinde tüketim için uygun değildir.

Bitkisel Özellikler:	
Büyüme şekli	: Tam sarılıcı
Yaprak Rengi	: Yeşil
Çiçek Rengi	: Beyaz
Bakla Şekli	: Yay
Bakla rengi	: Koyu Saman Sarısı
Olgunlaşmamış bakla rengi	: Açık Yeşil
Bakla uzunluğu	: 7,8 - 16,9 cm
Bakla genişliği	: 2,1 - 2,7 cm
Tohum uzunluğu	: 2,2 - 2,8 cm
Tohum genişliği	: 1,3 - 1,9 cm
Her baklada lokus sayısı	: 2 - 5 Adet
Terminal yaprakcık uzunluğu	: 5,5 - 7,5 cm
Terminal yaprakcık genişliği	: 3,3 - 4,8 cm
Bitki boyu	: 200 - 400 cm
İlk bakla yüksekliği	: 22 - 42 cm
Bitkide bakla sayısı	: 34 - 60 adet
Baklada tohum sayısı	: 3 - 5 adet
Makinalı hasada uygunluğu	: Uygun değil
Verim	: 400 - 1200 kg/da
100 tane ağırlığı	: 154,54 - 231,37 gram

Tanenin Teknolojik Özellikler:	
Kuru Ağırlık	: 53,72 - 56,12 g
Yaş Ağırlık	: 117,82 - 121,22 g
Kuru Hacim	: 142 - 146 ml.
Yaş Hacim	: 251 - 259 ml.
Su Alma Kapasitesi	: 0,550 - 0,750 g/tane
Su Alma İndeksi	: % 1,09 - 1,27
Şişme kapasitesi	: 0,590 - 0,630 ml/tane
Şişme İndeksi	: % 2,39
Pişme Süresi	: 55 - 63 dakika
Protein	: % 21,85 - 23,6

Göynük Bombay Fasulye tanelerinin kabukları biraz kalın olduğundan ya ağır ateşte iyi pişirilmeli ya da fasulyeler iyice haşlandıktan sonra kabukların ayrılmasına dikkat edilmelidir. Göynük Bombay Fasulye özellikle seçkin restoranlarda fasulye piyazı yapılarak servis edilmektedir.

Üretim Metodu:

Ürünün ekimi mayıs ayında başlayıp haziran ayına kadar devam eder. Ekim yapılacak tarlalara sonbaharda 2 ilâ 3 ton/da arasında hayvan gübresi verilerek pullukla sürüm yapılır. Ekim öncesi tarlalar toprağın tav durumuna bağlı olarak kazayağı - tırmık kombinasyonu ile ekim için hazırlanır. Ekimden önce karıklar açılır ve fasulyeler açılan karıkların içine elle 3 - 4 cm derinlikte ve 13 - 18 cm aralıklarla ekilir. Karıklar arası mesafe 80 - 100 cm arasında değişir. Tavlı toprağa ekim yapmak çıkış oranının yüksek olması bakımından önemlidir. Sulama salma sulama şeklinde yapıldığından karıklar suyun akış yönü meyline göre düzenlenir. Sezon boyunca en az 13-15 defa sulama gerektirir. Üretim sezonu boyunca bakım ve sulama işleri devam eder.

Haziran ayı ortalarına doğru fasulyelerin boylanma durumuna bağlı olarak bütün üretim alanına sırk dikilir. Fasulyede kullanılan sırkalar bölgede tarla kenarlarında ki kavakların budanmasından elde edilen dallardan ve orman ürünlerinden temin edilir. Göynük Bombay Fasulyenin bitki boylanmasının ve gelişmesinin iyi olmasından dolayı dikilen sırkaların sağlam olması ve uçlarının sivriltilerek toprağa iyi tutturulması gerekir.

Baklalar olgunlaşmaya Ağustos ayında başlar. Olgunlaşıp kuruyan baklalar sararır ve baklalar sarardıkça bitki üzerinden tek tek toplanarak hasat edilir. Olgunlaşan baklalar her ay en az 2 - 3 defa toplanır. Hasat edilen baklalar güneşte iyice kurutulur, elle harmanlanır ya da toplanan bakla miktarı fazla ise düşük devirli patözlerden geçirilerek harmanlanır. Baklaların kurudukça toplanarak hasat edilmesi yöreye ait bir özellik olup fazla emek yoğun bir hasat işlemidir. Hasat sonbaharda kırağı düşünceye kadar devam eder. Sonbaharda düşen kırağı bitkileri yakar ve olgunlaşmakta olan son baklalar toplanarak kurutulur ve harmanlanır. Harmanlama işlemi bittikten sonra fasulyeler iyice kurutulur, içindeki yabancı maddeler ve buruşuk taneler temizlenerek pazarlamaya hazır hale getirilir.

Ürünün pazardaki fiyatı tanelerin iriliğine göre belirlenir. Üreticiler tohumluk olarak kullanacakları fasulyeleri elde ettikleri ürün içindeki mahsul içinden iri olanlarını seçerek tohumluk olarak bırakırlar.

Bölge iklimi; özellikle sonbahar aylarında gündüz sıcaklıklarının çok fazla olmaması ve serin esen rüzgâr tanelerin daha dolgun ve parlak olmasına neden olmaktadır. Yörenin Geçit Bölgesi iklim özellikleri taşıması birim alandan elde edilen verimin yüksek olması yanında kalite özelliklerine de olumlu etkide bulunmaktadır.

Denetleme:

1. İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü / Göynük
2. Göynük Belediye Başkanlığı
3. Tarım Kredi Kooperatifi / Göynük
4. Muhtarlar Derneği Göynük Şubesi

Yukarıda belirtilen denetim mercii, Göynük Bombay Fasulyeleri her yıl Ağustos ayı başlarında, baklaların olgunlaşmaya başladığı dönemde, bitkinin morfolojik özellikleri ve tane özellikleri, ayrıca üretim metoduna uygunluğu bakımından tarlada denetler. Rutin denetlemenin dışında ürüne ilişkin herhangi bir şikâyet söz konusu olduğunda veya gerekli hallerde denetleme yapabilir.

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.