

## COĞRAFİ İŞARET BAŞVURUSU

Tahakkuk Numarası	3232682	Başvuru Numarası	C2024/000325
Evrak Numarası	2024-GE-784783	Evrak Tarihi	18.11.2024 15:57:13
Coğrafi İşaret Adı	Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu)	Coğrafi İşaretin Türü	Menşei Adı
Ürün Grubu	İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri	Ürün	TAZE FASULYE
Başvurunun Menşei	Yerli Başvuru		
Kullanım Biçimi	Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu) ibaresi ve menşei işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu) ibaresi ve menşei işareti amblemi, işletmede kolayca görülebilecek bir şekilde bulundurulur.		

## COĞRAFİ SINIR BİLGİLERİ

Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	PAZA****
Coğrafi Sınır Ayrıntıları	Bilecik İli Pazaryeri İlçesi	

## ÜRÜNÜN TANIMI VE AYIRT EDİCİ ÖZELLİKLERİ

Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu) (Phaseolus vulgaris L.), Fabaceae (baklagiller) familyasına ait, Türkiye'nin Bilecik ili Pazaryeri ilçesi ve çevresinde yetiştirilen özgün bir fasulye çeşididir. Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu), sırık fasulye olarak yetiştirilmekte ve ortalama 2 metreye kadar boylanmaktadır. Çiçekleri pembe renkte olup, baklaları kılıksız, selüloz oluşumu bulunmayan, düzgün ve parlak yüzeye sahiptir. Olgun dane rengi kahverengi olan Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu), lezzeti, besin değeri ve kolay pişirilebilirliği ile dikkat çeker. Yeşil olgunluk süresi 65-70 gün, hasat süresi ise 90-100 gün arasında değişir.

Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu)'nin yetiştirildiği 800 metre rakımlı bölgede gece ve gündüz sıcaklık farkları, ürünün tat ve kalite özelliklerinin oluşmasında önemli bir rol oynar. Gündüz sıcaklığının 18-25°C arasında seyretmesi, bitkide fotosentez hızını artırarak karbonhidrat üretimini destekler. Gece sıcaklığının 10-15°C'ye kadar düşmesi ise bitkinin bu üretilen karbonhidratları enerji olarak tüketmek yerine depolamasını sağlar. Bu durum, Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu)'nde doğal tatlılık seviyesinin artmasına ve aromatik özelliklerin gelişmesine neden olur. Sıcaklık farkları ayrıca Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu)'nin besin profiline de katkı sağlar; düşük gece sıcaklıkları, bitkide protein ve vitaminlerin korunmasını destekler ve besin değerini artırır. Aynı zamanda bu fark, Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu)'nin doku yapısını olumlu yönde etkiler, baklaların diri ve sert bir yapıda olmasını sağlayarak taze tüketim ve pişirme sırasında avantaj sunar. Gece-gündüz sıcaklık farkları, ayrıca Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu)'nin dış yüzeyinin düzgün ve parlak bir görünüme kazanmasına yardımcı olur. Tüm bu süreçler, Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu)'nin yalnızca bu bölgeye özgü olan kendine has tat, aroma ve kalite özelliklerini kazandırır ve onu diğer fasulye türlerinden ayıran en önemli faktörlerden biri haline getirir.

Mayıs ve Ekim ayları arasındaki stabil iklim koşulları, Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu) için büyüme ve olgunlaşma açısından ideal bir ortam sunar. Stabil iklim koşulları, bitkinin metabolik faaliyetlerini, özellikle fotosentez ve azot fiksasyonu süreçlerini destekler. Fotosentez sırasında bitki, güneş enerjisini kullanarak büyüme için gerekli olan karbonhidratları ve enerji kaynaklarını üretir. Bu enerji, bitkinin sağlıklı gelişimi ve baklaların dolgun, tatlı bir yapıya kavuşması için kritik öneme sahiptir. Bunun yanı sıra, köklerinde simbiyotik Rhizobium bakterileriyle gerçekleşen azot fiksasyonu sayesinde bitki, toprağa azot bağlar. Bu süreç, sadece bitkinin besin ihtiyacını karşılamakla kalmaz, aynı zamanda toprağın verimliliğini de artırarak sonraki üretim döngüleri için sürdürülebilir bir tarım ortamı sağlar. Bu çift yönlü etki, Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu)'nin en dikkat çekici özelliklerinden biri, ürün olarak yetiştirilmesine büyük katkıda bulunur. Stabil iklimin sunduğu bu avantajlar, ürünün bölgeye özgü karakteristik özelliklerinin korunmasında da temel rol oynar.

Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu), yetiştirilmesinde açık tarım yöntemi kullanılır bir fasulye çeşididir. Bu yöntemde, bitki doğal güneş ışığından maksimum düzeyde faydalanarak çevresel faktörlerle daha doğal bir şekilde büyür. Açık tarım yöntemi, bitkinin organik özelliklerini korumasına olanak tanırken, aynı zamanda ürünün lezzet ve kalite standartlarını da yükseltir. Bu yöntemle yapılan tarım sonucunda Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu), ortalama 1,8-2 ton/dekar gibi yüksek bir verim sağlar. Sofralık kalitesi son derece yüksek olan bu fasulye, özellikle taze tüketim için idealdir. Kılıksız yapısı, ince ve düzgün kabukları, hızlı pişme özelliği ile mutfaklarda kolaylıkla kullanılabilir.

Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu), yetiştirildiği bölgenin organik madde bakımından zengin ve iyi drene edilen topraklarında optimum verim sağlar. Bu toprak yapısı, açık tarım yöntemine uygun bir ortam sunar ve bitkinin sağlıklı büyümesi için gereken temel koşulları oluşturur. Organik madde oranı yüksek olan bu topraklar, bitkinin ihtiyaç duyduğu besin elementlerini bol miktarda içerir ve kök gelişimini destekler.

Toprağın yeterli miktarda azot, fosfor ve potasyum bulunması, bitkinin fotosentez ve protein sentezi gibi metabolik süreçlerini olumlu yönde etkiler. Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu), aynı zamanda köklerinde simbiyotik Rhizobium bakterileri aracılığıyla azot fiksasyonu yapar ve bu, toprak azot seviyesinin artmasına katkı sağlar. Bu süreç, yalnızca bitkinin besin ihtiyacını karşılamakla kalmaz, aynı zamanda toprağın uzun vadeli verimliliğini de artırır.

Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu)'nin en dikkat çekici özelliklerinden biri, bitkinin kök çürümesi gibi hastalıklardan korunmasına yardımcı olur. Ayrıca, toprak pH seviyesinin hafif asidik veya nötr (pH 6,0-7,0) olması, Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu)'nin besin elementlerini etkin bir şekilde alabilmesini sağlar. Bu özellikler, açık tarım yönteminin doğal çevre koşullarıyla uyum içinde gerçekleştirilmesini destekler.

Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu)'nin en dikkat çekici özelliklerinden biri, baklalarının tamamen kılıksız olmasıdır. Bu durum, ürünün hem tüketim hem de mutfakta kullanımını kolaylaştırır. Kılıksız yapısı sayesinde baklalar daha ince ve pürüzsüz bir yapıdadır, bu da ayıklama işlemini ortadan kaldırır. Diğer fasulyelerde olgunlaşma sürecinde sıklıkla görülen kılıç oluşumu, Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu)'nde gözlenmez. Bu durum taze tüketimde avantaj sağlar ve ürünün kullanımını pratik hâle getirir.

Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu), baklalarının düzgün ve parlak yüzeylidir. Bu özellik, ürünün görsel kalitesini artırır ve tüketiciler tarafından ilk bakışta fark edilmesini sağlar. Parlak yüzey, Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu)'nin yetiştirildiği bölgenin iklim koşulları ve organik madde açısından zengin toprak yapısıyla doğrudan ilişkilidir. Düzgün yüzeyi sayesinde, fasulye pişirme sırasında homojen bir şekilde ısı alır ve eşit şekilde pişer. Diğer fasulyelerde görülen pürüzlü veya mat yüzeyler, bu düzeyde değildir.

Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu), ince kabuklu ve diri yapısı ile pişirme sırasında dağılmayan bir dokuya sahiptir. İnce kabuk yapısı, fasulyenin yumuşak bir kıvam almasını sağlarken, fazla su emmesini önler ve pişirme süresini kısaltır. Diğer fasulye çeşitlerinde görülen kalın kabuk yapısı, pişirme sırasında dağılma veya sert kalma gibi sorunlara neden olabilir. Ayrıca, Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu)'nin kahverengiyeye yakın dane rengi, hem estetik hem de lezzet açısından fark yaratır. Diğer fasulyelerde daha çok beyaz veya krem tonları görülürken, Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu)'nu özgün renklendir.

Tablo 1: Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu) Genel Özellikleri

1 Botanik Adı
1.1.Familyası- Leguminosae
1.2.Cinsi- Phaseolus
1.3.Türü- Vulgaris
1.4.Varyetesi- Nanus
2 Biyolojik Özellikleri
2.1.Yeşil Olgunluk Müddeti- 85-90 gün
2.2.Hasat Süresi -90-95 gün
3 Morfolojik Özellikleri
3.Bitki Özellikleri
3.1.Habitüsü- Sırık
3.2.Yükseklik- 2.2 metre
3.3. Yapraklanma-Çok

- 3.4.Dallanma -Çok
- 3.5.Sülük Teşekkülü- Yok
- 4 Yaprak Özellikleri
- 4.1.Yaprak Şekli- Normal fasulye yaprağı tipinde
- 4.2.Yaprak Rengi -Yeşil
- 4.3.Yaprak Büyüklüğü- Orta irilikte
- 5 Çiçek Özellikleri
- 5.1.Çiçek Rengi- Açık mor
- 6 Meyve Özellikleri
- 6.1.Şekli- Yassı ve hafif eğri
- 6.2.Uzunluğu- 1416 cm
- 6.3.Genişliği -1.6-1.9 cm
- 6.4.Enine Kesiti- Yassı,etli
- 6.5.Rengi Açık yeşil
- 6.6.Kapçıkta Dane Sayısı- 6-7 adet
- 6.7.Kılçıklılık- Kılçıksız
- 7 Şekil Ve Renk Özellikleri
- 7.1.Büyüklüğü- İri
- 7.2.Şekli- Yuvarlakça tombul
- 7.3.Rengi -Kahverengi
- 7.4.1000 Tane Ağırlığı- 420-440 gram
- 8 Diğer Özellikler
- 8.1.Çeşidin Kendine Has Diğer Özellikleri- Pişme iyi, kılçıksız, lezzetli
- 8.2.Tarımsal Özellikleri
- 8.2.1.Yeşil Olgunluk- Geççi
- 8.2.2.Ortalama Verim- 2.5-3 ton/dekar
- 9 Teknolojik Özellikleri
- 9.1.İstihlak Şekli -Taze ve konservelik
- 9.2.Sofralık Kalitesi- İyi
- 9.3.Konservelik Kalitesi- İyi

## ÜRETİM METODU

Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu) Tohum Özellikleri: Pazarıeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu) tohumları, koyu kahverengi veya kestane tonlarında parlak bir yüzeye sahiptir ve yuvarlak ile hafif oval şekilleriyle tipik boncuk fasulyesi özelliklerini taşır. Tohumların ortasında yer alan hilum (tohum göbeği), tohumun bitkiye bağlandığı noktadır ve aynı zamanda tohumun canlılık durumunu gösterir. Bu tohumlar genellikle kurutulmuş olarak saklanır ve yemeklik olarak tüketilebilir. Aynı zamanda uygun koşullarda saklandığında, sonraki ekim dönemleri için tarımsal üretimde kullanılabilir. Tohumların parlak yüzeyi, sağlam bir kabuk yapısına sahip olduğunu gösterir. Bu sağlam kabuk, su kaybını önleyerek tohumların uzun süre canlı kalmasını sağlar. Tohumların çimlenme oranı, tazelikleri ve saklandıkları ortamın serin, kuru ve hava geçirmez olmasına bağlıdır. Pazarıeri Boncuğu Fasulye tohumları, koyu kahverengi ya da kestane tonlarında parlak bir yüzeye sahiptir ve yuvarlak ile hafif oval şekilleriyle tipik boncuk fasulyesi özelliklerini taşır. Tohumların ortasında bulunan hilum (tohum göbeği), tohumun bitkiye bağlandığı noktadır ve bu yapı tohumun canlılık durumunu gösterir. Tohumlar genellikle kurutulmuş olarak saklanır ve yemeklik olarak tüketilir. Aynı zamanda çimlenme için uygun koşullarda saklanarak sonraki ekim dönemlerinde tarımsal üretimde kullanılabilir. Tohumların parlak yüzeyi, sağlam bir kabuğa sahip olduğunu gösterir. Bu sağlam kabuk, su kaybını önleyerek tohumun uzun süre canlı kalmasını sağlar. Tohumların çimlenme oranı, tazelikleri ve saklandıkları ortamın serin, kuru ve hava geçirmez olmasına bağlıdır. Pazarıeri boncuk fasulyesi, yüksek rakımlı, nemli ve organik madde bakımından zengin topraklarda daha iyi verim verir. Bölgeye özgü bir tür olduğu için hem toprak yapısını iyileştirir hem de bölge ekonomisine katkıda bulunur. Tohumların bu özellikleri, onları tarımsal üretim ve yerel sürdürülebilirlik açısından değerli bir kaynak hâline getirir.

Pazarıeri Boncuk Fasulyesi (Pazarıeri Boncuğu) Çiçek Özellikleri: Pazarıeri Boncuk Fasulyesi (Pazarıeri Boncuğu)'nin çiçekleri, Fabaceae familyasına özgü kelebek şeklindeki taç yapraklarıyla dikkat çeker. Çiçekler genellikle açık pembe ve beyaz tonlarında olup, bu renkler, tozlaşmayı sağlayan arılar gibi böcekleri cezbetmek açısından önemlidir. Çanak ve taç yapraklar, çiçeğin korunmasını ve tozlaşma sürecinin etkin bir şekilde gerçekleşmesini destekler. Çiçekler hermafroditik bir yapıya sahip olup, hem erkek (stamen) hem de dişi (pistil) organlarını içerir. Bu özellik, çoğunlukla kendi kendine tozlaşmayı (kendine döllenme) sağlarken, böcekler ve rüzgâr gibi dış etkenler aracılığıyla çapraz tozlaşmayı destekler ve genetik çeşitliliği artırır. Pazarıeri Boncuk Fasulyesi (Pazarıeri Boncuğu)'nin çiçekleri, tozlaşma sürecinde yerel ekosistemde önemli bir rol oynar ve polinatörler için bir nektar kaynağı oluşturur. Çiçeklenme dönemi, bitkinin meyve verme ve tohum oluşturma aşamasına geçişinin başlangıcını işaret eder. Bölgesel iklim ve toprak koşullarına bağlı olarak yaz aylarında gerçekleşen çiçeklenme süreci, birkaç hafta boyunca devam eder. Bu kritik dönemde çiçeklerin sağlıklı ve düzgün gelişimi, verimli bir hasat için önemli bir göstergedir. Çiçeklenme sırasında bitkinin düzenli olarak gözlemlenmesi, gerekli önlemlerin alınması ve uygun tarım uygulamalarının yapılması gerekir.

Pazarıeri Boncuk Fasulyesi (Pazarıeri Boncuğu) Yaprak Özellikleri: Pazarıeri Boncuk Fasulyesi (Pazarıeri Boncuğu)'nin yaprakları, fasulyeye özgü bileşik yaprak tipine sahiptir ve bir yaprak sapından üç ayrı yaprakçık çıkar. Yaprakçıklar genellikle yumurtamsı veya eliptik şekildedir; uçları sivri, kenarları düzdür. Yapraklar, ağsı bir damarlanma yapısına sahiptir ve bu özellik su ve besin taşınmasını etkin bir şekilde sağlar. Hafif tüylü (pubescent) bir yüzeye sahip olan yapraklar, buharlaşmayı azaltarak su kaybını önler. Sağlıklı yapraklar koyu yeşil renkte olup, bu renk fotosentez için gerekli klorofilin varlığını gösterir. Yapraklar, fotosentez yoluyla bitkinin büyümesi ve gelişimi için karbonhidrat üretir, aynı zamanda transpirasyon ile su dengesini düzenler ve stomalar aracılığıyla gaz alışverişini yapar. Kuraklık ve sıcaklık değişimlerine dayanıklı bir yapı sergileyen yapraklar, bitkinin çevresel koşullara uyum sağlamasında önemli bir rol oynar. Ayrıca, köklerde bulunan Rhizobium bakterileriyle simbiyotik bir ilişki içinde olan bitki, azot bağlayarak toprak verimliliğini artırır. Yaprakların sağlıklı ve yeşil olması, bitkinin genel sağlığının ve iyi bir hasat potansiyelinin göstergesidir. Ancak solgunluk, sararma veya lekelenme gibi belirtiler, hastalık, zararlı veya besin eksikliği gibi problemlere işaret edebilir. Bu nedenle, yapraklar, bitkinin genel sağlığını gözlemlenmek ve değerlendirmek açısından önemli bir göstergedir.



Tohum



Çiçek



Yaprak

### Pazarıeri Boncuk Fasulyesi (Pazarıeri Boncuğu) Tohum-Çiçek Ve Yaprak Görünümleri

1. İklim ve Toprak Koşulları: Pazarıeri Boncuk Fasulyesi (Pazarıeri Boncuğu), 20-25°C aralığındaki sıcaklık koşullarında ideal şekilde yetişir. Ancak, sıcaklık 27-32°C seviyelerine ulaştığında çiçek dökme riski artabilirken, düşük sıcaklıklarda bitkinin gelişimi durabilir. Toprak sıcaklığı da büyük önem taşır; minimum 10°C olması gereklidir. Bodur fasulyeler için toprak sıcaklığı 10-13°C, sırk fasulyeler için ise 14-15°C olmalıdır. Kumlu-tınlı ve iyi drene edilmiş topraklar, Pazarıeri Boncuk Fasulyesi (Pazarıeri Boncuğu)'nin sağlıklı büyümesi için en uygun toprak türleridir. Toprak hazırlığı genellikle ilkbaharda başlar. Arazi, ilk sürümden sonra kazayağı ile sürülür ve diskaro geçirilerek ekim için hazır hale getirilir. Toprağın organik madde açısından zenginleştirilmesi ve iyi drene edilmesi, bitkinin kök gelişimini destekler ve fasulyenin verimliliğini artırır.
2. Tohum Seçimi ve Ekim Zamanı: Pazarıeri Boncuk Fasulyesi (Pazarıeri Boncuğu) üretiminde, yüksek kaliteli ve bölgeye uygun tohumların seçimi büyük önem taşır. Pazarıeri ilçesinin yüksek rakımı ve sert iklim koşulları, tohum ekim zamanını Türkiye'nin diğer bölgelerinden farklılaştırır. Ekim, genellikle Hıdırellez (Mayıs ayının ilk haftası sonu) itibarıyla başlar ve Haziran ortalarına kadar devam edebilir. Ekim sırasında, bitkilerin sağlıklı bir şekilde gelişebilmesi için sıra arası mesafenin 50-65 cm, sıra üzeri mesafenin ise 10-25 cm olarak ayarlanması gereklidir. Tohumlar, çimlenme ve kök gelişimi için ideal derinlik olan 5-6 cm derinliğe ekilir. Dekara 5-7 kg tohum kullanımı, optimum verim elde edilmesini sağlar. Bu yöntemler, Pazarıeri Boncuk Fasulyesi (Pazarıeri Boncuğu)'nin sağlıklı gelişimini destekleyerek yüksek kaliteli ve verimli bir üretim süreci sağlar.
3. Gübreleme: Pazarıeri Boncuk Fasulyesi (Pazarıeri Boncuğu), bodur fasulyelere kıyasla topraktan daha fazla besin elementi kaldırır. Bu nedenle gübreleme, toprağın

yapısına ve yapılan toprak analizi sonuçlarına göre dikkatle planlanmalıdır. Kumlu-tınlı topraklara birkaç yılda bir dekara 2-3 ton yanmış çiftlik gübresi eklenmesi önerilir. Ayrıca dekara 2-5 kg saf azot (N), 4-6 kg fosfor (P2O5) ve 3-5 kg potasyum (K2O) uygulanabilir. Gübrelerin, tohumların ekildiği yerin 5 cm uzağına ve 7.5 cm derinliğe yerleştirilmesi, bitkinin besin maddelerini etkin şekilde almasını sağlamak için önemlidir.

4. Sulama: Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu), sağlıklı büyüme ve yüksek verim için düzenli ve dikkatli sulama gerektirir. Vegetasyon döneminde bitkinin toplam su ihtiyacı 300-450 mm arasında değişmektedir. Sulama miktarı ve sıklığı, toprağın yapısına, hava koşullarına ve bitkinin gelişim evresine göre titizlikle ayarlanmalıdır. Yanlış veya aşırı sulama, bitki sağlığını olumsuz etkileyerek verim kaybına yol açabilir.

Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu) için sulama, bitkinin her gelişim aşamasında dikkatle planlanmalı ve uygulanmalıdır. Fidelerin üç yapraklı asıl yaprak döneminde yapılan sulama, tohumların çimlenmesi ve köklerin toprağa daha iyi tutunmasını destekler. Bu dönemde hafif bir sulama yapılması, genç bitkilerin su stresine girmesini önler ve köklerin toprağa derinlemesine ulaşmasını sağlar. Çiçeklenme öncesinde yapılan sulama, çiçek tomurcuklarının sağlıklı şekilde oluşumunu desteklerken, aşırı sulamadan kaçınılması gerekir; aksi takdirde köklerde zarara ve büyümede yavaşlamaya neden olabilir.

Meyve tutumunun ardından, özellikle ilk fasulye baklaları oluşmaya başladığında, bitkinin su ihtiyacı artar. Bu dönemde düzenli sulama, fasulyelerin dolgunlaşmasını ve yüksek kaliteye ulaşmasını sağlar. Ancak, toprak nemli tutulurken su birikintilerinden kaçınılmalıdır. Hasattan bir ay önce yapılan sulama ise fasulyelerin tazeliğini ve iriliğini artırır. Bu aşamada verilen su, fasulyelerin hasat sırasında ideal boyut ve dokuya ulaşmasını sağlar.

Çiçeklenme döneminde sulama yapılmaması gerektiği unutulmamalıdır. Bu dönemde fazla su, çiçek dökülmesine ve meyve tutumunun azalmasına neden olabilir.

Ayrıca, köklerde oksijen yetersizliği gibi olumsuz etkiler yaratabilir. Bitkinin doğal nem dengesini koruması, bu aşamada en sağlıklı yöntemdir. Sulama yöntemi olarak sık ve hafif sulama tercih edilmelidir. Bu yaklaşım, toprağın nem seviyesini dengede tutar ve bitkide su stresini önler. En ideal sulama yöntemi ise damla sulamadır. Damla sulama sistemi, suyun doğrudan köklere ulaşmasını sağlar, su israfını önler ve bitki yapraklarının ıslanmamasını sağlayarak mantar hastalıklarını engeller. Bu yöntem, Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu) için sağlıklı gelişimi ve yüksek verim elde edilmesi için en uygun sulama şeklidir.

#### 5. Çapalama ve İp Verme

Çapalama: Fasulyeler toprak yüzeyine çıkıp 4-5 çift yaprak oluşturduğunda ilk çapalama yapılır. İkinci çapalama, çiçeklenmeden önce, bitkilerin dallanma döneminde gerçekleştirilir. Çiçeklenme döneminde çapalama yapılmaz, çünkü bu bitkilere zarar verebilir.

İp Verme: Sırk fasulyeler için dikimden 15-20 gün sonra ip verme işlemi yapılır. Bunun için 3-4 metre yüksekliğinde direkler dikilir ve birbirine kalın tellerle bağlanır.

Tellerden 1'er metre aralıklarla ipler sarkıtılarak fasulye bitkilerinin bu ipler boyunca yükselmesi sağlanır. Tellerin yüksekliği genellikle 160-180 cm arasında tutulur; daha yüksek mesafelerde hasat zorlaşabilir.

6. Hastalık ve Zararlı Mücadelesi: Fasulyeler, yüksek nemli koşullarda hastalıklara daha duyarlı hale gelir. Yabancı ot kontrolü ve uygun sulama ile hastalık riski azaltılabilir. Zararlılarla mücadelede biyolojik yöntemler önceliklidir. Ancak gerekirse minimal düzeyde kimyasal ilaçlama yapılabilir.

7. Hasat: Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu), hasat döneminde yaklaşık 1,5-2 metre boyuna ulaşan, dik ve tırmanıcı bir bitkidir. Bitki, sırk veya ip gibi destek yapılarında gelişirken, yan dallarında dolgun ve yeşil renkte fasulye kapsüllerini taşır. Bu dönemde yapraklar canlı ve yeşil görünümünü koruyarak fotosentez yoluyla enerji üretmeye devam eder. Kapsüller, içlerindeki tohumların tamamen olgunlaşmasıyla hasada hazır hâle gelir. Hasat, Temmuz ayının son çeyreğinde başlayıp Ekim ortalarına kadar devam eder. Olgunlaşan fasulyeler düzenli olarak kontrol edilmeli ve zamanında toplanmalıdır. Bitkinin su ihtiyacı bu dönemde azalsa da, toprak neminin korunması ürün kalitesi için kritiktir. Organik maddece zengin topraklarda yetişen bitkiler, sırklarla desteklenerek düzenli büyür ve hastalık riskleri azalır.

Hasat edilecek Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu) kapsülleri uzun, düzgün, dolgun ve parlak yeşil renktedir. Meyveler pürüzsüz bir yüzeye sahip olup, hafif kavisi veya düz şeklindedir. Fasulyelerin liflenmeden veya sertleşmeden, taze ve yeşil olduğu dönemde toplanması en uygundur. Aşırı bekletme, fasulyelerin sertleşmesine ve tohumların kurummasına neden olabilir.

Hasat genellikle elle yapılır ve bu süreçte meyveye zarar verilmemesi önemlidir. Fasulyelerin kolayca koparılabilmesi, olgunluğun bir göstergesidir. Taze fasulye kapsüllerinin dolgun yapısı, canlı yeşil rengi ve düzgün yüzeyi, hem pazar değerini artırır hem de tüketici talebini karşılar. Hasat sırasında düzenli sulama ve zararlılardan korunma, bitki sağlığını ve ürün kalitesini korumak için önemlidir. Bu dikkatle yapılan süreç, Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu) için üstün lezzet ve kalite özelliklerini muhafaza eder.



Bilecik Pazaryeri Boncuğu Hasat Zamanı Gelmiş Bitki ve Ürün Görüntümü

#### Hasat Yöntemi ve Dikkat Edilmesi Gerekenler:

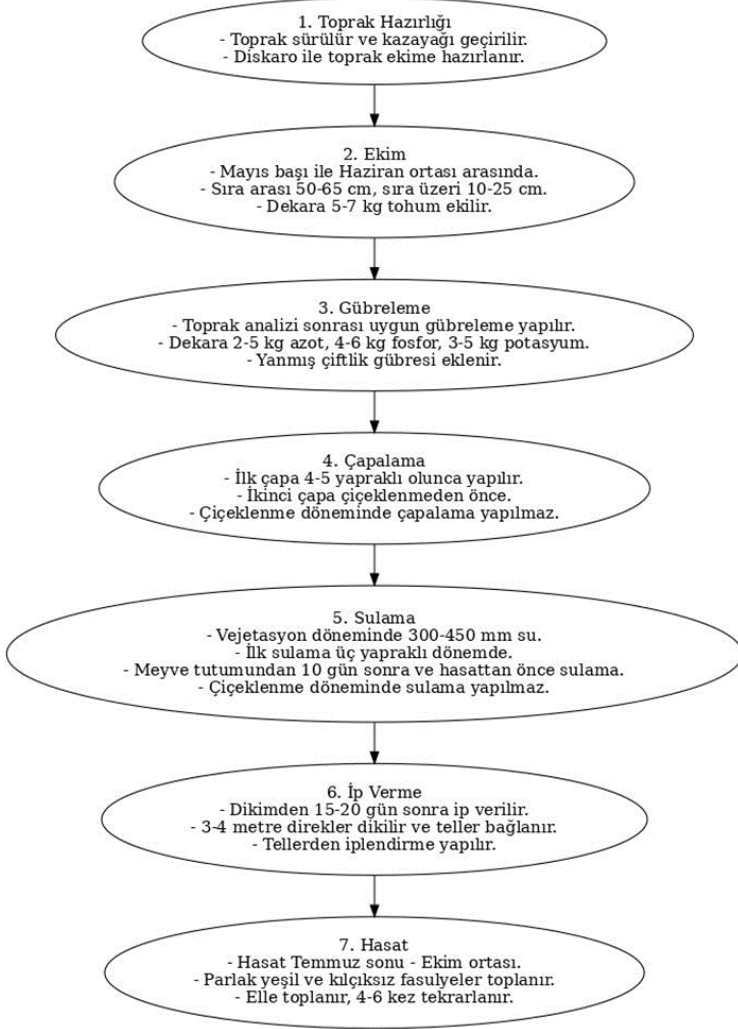
Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu) için hasat genellikle elle yapılır. Elle toplama yöntemi, bitkinin dallarına ve yapraklarına zarar vermeden ürünün toplanmasını sağlar, böylece bitki gelecek hasat dönemleri için sağlıklı kalır ve verimliliği korunur.

Elle Hasat: Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu), nazıkçe tutulup saplarından kopararak toplanır. Bu süreçte bitkinin dallarına ve yapraklarına zarar verilmemesi önemlidir. Bitkiye zarar vermek, sonraki hasat dönemlerini olumsuz etkileyebilir.

Hasat Sıklığı: Olgunlaşan Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu) düzenli olarak kontrol edilerek, genellikle 4-6 kez hasat yapılabilir. Bu, fasulyelerin her zaman taze ve kaliteli şekilde toplanmasını sağlar. Olgunlaşma hızı, hava koşullarına ve sulama sıklığına bağlı olarak değişiklik gösterebilir.

Hasat Zamanı: Hasat, sabah erken saatlerde veya akşamüstü yapılmalıdır. Bu zaman aralığı, Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu) için sıcak hava nedeniyle solmasını önler ve ürünün tazeliğini korur. Özellikle gün ortasında yapılan hasat, sıcaklık ve nem kaybı nedeniyle ürün kalitesinde düşüşe neden olabilir. Hasat Sonrası İşlemler ve Depolama: Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu) hasat edildikten sonra, ürünün tazeliğini ve kalitesini korumak için dikkatli bir şekilde işlenmesi gereklidir. Hasat edilen fasulyeler, gölgede veya serin bir yerde saklanarak nem kaybı önlenir. Fasulyelerin depolanması sırasında sıkışmayı önlemek için dikkatle yerleştirilmesi önemlidir. Bu süreçte ürünlerin ezilmesi ya da zarar görmesi, kalite kaybına neden olabileceğinden özen gösterilmelidir. Hasat edilen Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu), mümkün olan en kısa sürede pazara sunulmalı veya soğuk depolarda muhafaza edilmelidir.

Depolama: Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu), tazeliğini koruyabilmesi için 5-10°C sıcaklıkta ve %90-95 arasında bir nem oranına sahip kontrollü bir ortamda saklanmalıdır. Bu koşullar, ürünün kurummasını önlerken, tazelik ve doku kalitesini korumaya yardımcı olur. Uygun sıcaklık ve nem koşulları, Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu) için lezzet, besin değeri ve fiziksel bütünlüğünün muhafaza edilmesini sağlar. Bu ortamda ürün, 7 gün boyunca tazeliğini koruyarak tüketiciye kaliteli bir şekilde ulaşır. Depolama sırasında nem oranının kontrol edilmelidir.



## DENETLEME

Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu)'nin denetimleri, Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde gerçekleştirilmektedir. Denetim sürecine, Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası, Bilecik İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Pazaryeri Ziraat Odası temsilcilerinden oluşan, en az 3 kişilik bir denetim merci katılır.

### Denetim Süresi ve Raporlama

-Denetimler yılda en az bir kez düzenli olarak yapılır.

-Şikâyet üzerine veya gerekli görülen durumlarda ek denetimler gerçekleştirilebilir.

-Gerçekleştirilen tüm denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanır.

-Hazırlanan denetim raporları, her yıl düzenli olarak Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumu'na sunulur.

### Denetimde Aranacak Kriterler

Denetim sürecinde aşağıdaki kriterlerin uygunluğu kontrol edilir:

1-Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu) meyve yapısının uygunluğu: Ürünün belirlenen fiziksel ve kalite standartlarını karşılaması.

2-Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu) üretim metodunun uygunluğu: Tarımsal üretim süreçlerinin tescil edilen yöntemlere uygun şekilde gerçekleştirilmesi.

3-Pazaryeri Boncuk Fasulyesi ibaresi ve menşe işareti amblemi kullanım biçimi: Ürünün pazarlanmasında ve ambalajında menşe işareti ve ürün ibaresinin doğru şekilde kullanılması.

4-Coğrafi Bölge Uygunluğu: Ürün Bilecik İli Pazaryeri İlçesinde Üretildiği.

### Denetim Sonuçları ve Uygulamalar

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gereken tedbirler, ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim merci, denetim sürecinde kamu kuruluşlarından, özel kuruluşlardan veya bu kuruluşlarda görev yapan uzman gerçek ya da tüzel kişilerden destek alabilir ya da hizmet satın alabilir.

Denetimler sırasında tespit edilen eksikliklerin giderilmesi için ilgili tarafların uyması gereken tedbirler belirtilir.

### Hukuki Süreç ve Hakların Korunması

Tescil ettiren kurum veya kuruluş, Pazaryeri Boncuk Fasulyesi (Pazaryeri Boncuğu) ürününe ilişkin tescil haklarının korunması ve ihlallerin önlenmesi için gerekli hukuki süreçleri yürütür.

## BAŞVURU SAHİPLERİ

Başvuru Yapan	TC Kimlik/Vergi No	Adı Soyadı/Unvanı	Uyruk
Kamu Kurum ve Kuruluşları / Kamu Kurumu Niteliğindeki Meslek Kuruluşu	8440*****	BİLE*** TİCA*** VE SANA** ODAS*	TÜRK***
<b>E-Posta</b>	<b>Telefon</b>	<b>Sahip Türü</b>	
seda*****	5462*****	Tüzel	

## FATURA DÜZENLENECEK BAŞVURU SAHİBİ

Tc Kimlik/Vergi No	8440*****	Ad Soyad/Unvan	BİLE*** TİCA*** VE SANA** ODAS*
--------------------	-----------	----------------	---------------------------------

## DEKONT BİLGİLERİ

Dekont Numarası 46095417935-3232682

## ÜCRET BİLGİLERİ

Hizmet	Miktar	B.Fiyat	Tutar
Coğrafi İşaret Başvuru Ücreti	1	₺320,00	₺320,00
GENEL TOPLAM			₺320,00

2024.3835465 18-11-2024



\* Bu evrak Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından oluşturulmuştur.

\*\* Bu talep, Sınai Mülkiyet Kanununun Uygulanmasına Dair Yönetmeliğin 131'inci maddesinin dördüncü fıkrası kapsamında, SEDA YALÇ\*\*\*\*\* tarafından yapılan e-Devlet girişine istinaden kimlik doğrulaması yapılarak alınmıştır.

\*\*\* Başvurunuzla ilgili tebligatlar 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 160'uncü maddesi uyarınca elektronik ortamda yapılacak olup, ayrıca fiziki tebligat yapılmayacaktır. **Hak kaybı yaşamamanız için EPATS uygulamasında yer alan Elektronik Tebligat Sistemine (ETEBS) belirli aralıklarla giriş yapınız.**

\*\*\*\* Evrakın doğruluğunu <https://epats.turkpatent.gov.tr/run/TP/DOGRULA/goruntule?ID=23E3934DD7BC7672E0635A01A8C0D45A> adresinden veya QR kodu okutarak kontrol edebilirsiniz.