

Tarih: 28.05.2011 Saat: 16:55
Konu: ispir Haberleri

ispir Fasülyesine Marka olma yolunda ilk adým

Erzurum'un Ýspir ilçesinde yetiştirilen Türkiye'nin en ünlü 'kuru fasulye'si, Türk Patent Enstitüsü'nde coğrafi ibareti tescillenerek, marka olma yolunda önemli adým attý

Ýspir'de paketlenerek ve logolu olarak önümüzdeki yıl satýpa sunulacak olan Ýspir fasulyesi, böylece korsan satýptan arýnacak. Böylece Ýspir adýný kullanarak satýp yapanlara karþý dava açýlacađýný belirten Ýspir Esnaf ve Sanatkarlar Odasý Baþkanı Süphan Þahin Feyizođlu, "Bilimsel ve makineli tarýmla Ýspir fasulyesi yetiştirilecek. Þimdiye kadar yılda 250-300 ton arasýndaki üretim 600 tona çýkarýlacak" dedi.

PÝÞÝNCE KABUK ATIYOR

Erzurum'un Karadeniz'e komþu olan Ýspir ilçesinde yetiştirilen þeker cinsi kuru fasulye erken þipmesi, suda þipmesi ve þipince kabuk atmamasýyla biliniyor.

Ýspir Esnaf ve Sanatkarlar Odasý Türkiye Patent Enstitüsüne baþvurarak 'Ýspir kuru fasulye'nin haklarýný aldy ve markalaþma yolunda önemli bir adým attý. Ýspir kuru fasulyesi Atatürk Üniversitesi'ne bađlý Ýspir Hamza Polat Meslek Yüksekokulu, Ýspir Esnaf ve Sanatkarlar Odasý ibirliđi ile hazýrlanan 'Sürdürülebilir yerel marka, Ýspir Kuru Fasulyesi' projesine, Kuzeydođu Anadolu Kalkýnma Ajansý (KUDAKA) destek verdi. Böylece yörede önce makineli tarýma geçilecek, Ýspir'de bir paketleme ünitesi kurulacak. Önümüzdeki yıldan itibaren logolu paketlerle 'Ýspir kuru fasulye'si satýpa sunulacak.

ÜRETÝM KAPASÝTESÝ ARTACAK

Ýlgisi olmayan kuru fasulyenin 'Ýspir kuru fasulyesi' adýyla satýþýnýn böylece önleneceđine dikkati çeken Ýspir Esnaf ve Sanatkarlar Odasý Baþkanı Süphan Þahin Feyizođlu, "Proje sayesinde bilimsel ve makineli tarýmla Ýspir fasulyesi yetiştirilecek. Önce İlçe Tarým Müdürlüđü, fasulye ekilecek alanlarý belirleyecek. Tescillenen ürünün kalitesine göre yeni ekim alanlarý oluþturulacak. Þimdiye kadar yılda 250- 300 ton arasýndaki üretim makineli tarýmla 600 tona çýkarýlacak. Eskiyen yöntemlerle üretildiđi için þimdi bir dekardan 160 kilo yerine 100 kilo fasulye üretiliyor. Yurt dýþýndan da çok fazla talep var. Paketleme ünitesiyle sorunlar ortadan kalkacak. Ürünümüzün tescilememizdeki temel amaç korsanýn önüne geçmek. Ýspir kuru fasulyesi adý altýnda ambalajsýz ve izinsiz satýp yapanlar Patent Haklarý Koruma Kanununa göre 4 yıl hapis cezasý alacak. Ayrıca ibletmelere 46 bin lira para cezasý verilecek" diye konuştu.

Projede, çiftçilerin makineli tarým ile ilgili bilgilendirme görevini üstlenen Atatürk Üniversitesi Ýspir Hamza Polat Meslek Yüksekokulu Müdür Yardýmcýsý ve proje sorumlusu Yrd. Doç. Dr. Ümmügülsüm Erdođan,

"Amacýmız ulusal düzeyde bir marka deđeri tapýyan 'Ýspir kuru fasulyesi'nin bu deđerini sürdürülebilirlik. Projenin tanıtýmı ve çiftçilerin eđitilmesi için Yükselokulda çalıpmalar yapıyoruz. KUDAKA'nın desteklediđi proje yaklaşık 192 bin liraya çýkacak. Projeyeyle berebar paketleme ünitesi yapılacak. Logosuz, paketlenmemiş ürün satılmayacak. Okulumuz bahçesinde çiftçilere yönelik bilimsel ve makineli tarım hakkında pratek eđitim de verilecek" dedi.

ÝSPİR FASÜLYESÝ'NÝN YAPILIPI

Fasulye, bir gün önceden kaynar suyla ýslatılır. Bir sonraki gün haşlayıp suyu süzülür. Etli yapılacaksa, eti ayrı bir tencerede kavrulur ve sođan eklenip kavurmaya devam edilir. Domates ve biber salçasý eklenip karýptýrdýktan sonra suyu eklenip iyice pıpirilir. Et iyi bir þekilde pıptikten sonra tuzu ve Ýspir Fasulyesi eklenip biraz daha pıpirilir.

kaynak www.kenthaber.com

Gönderen iSPiR BAHÇELi KÖY RESMi WEB SiTESi:
<http://www.bahcelikoy.com>

Bu Haberin Adresi:
<http://www.bahcelikoy.com/modules.php?name=News&op=NEArticle&id=62>