

No: 520 – Menş e Adı

ÇUKURÖREN BİBERİ

Tescil Ettiren

BİLECİK TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.07.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.08.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 520
Tescil Tarihi	: 17.08.2020
Başvuru No	: C2019/079
Başvuru Tarihi	: 09.07.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Çukurören Biberi
Ürün / Ürün Grubu	: Pul Biber ve Kurutulmuş Biber / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: 1. Organize Sanayi Bölgesi 11650 Merkez BİLECİK
Coğrafi Sınırı	: Bilecik ili Çukurören köyü
Kullanım Biçimi	: Çukurören Biberi ibaresini taşıyan aşağıda tanımlanan logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Denizden 350 metre yükseklik olan Çukurören köyünün killi ve kireçli toprak yapısı, *Capsicum annuum* türü bitkiden elde edilen Çukurören Biberine de kendine has özellikleri verir.

Çukurören Biberi iğne ile pamuk iplere dizilerek, güneş ışığı altında kurutulur. Kurutulan ürünlerin bir kısmı olduğu şekilde, bir kısmı ise taş değirmenlerde işlenerek pul biber haline getirilerek pazara sunulur.

Çukurören Biberi üretiminde her yıl, bir sonraki üretim dönemi ekimi yapılacak tohumların, tohumluk olarak ayrılması ile ürünün kendine özgü yapısı korunur. Çukurören Biberi iklim, toprak yapısı ve diğer ürün isteklerinden dolayı ekim zamanı, hasat zamanı ve üretim işlemleri nedenleriyle yöre ile özdeşleşmiştir.

Çukurören Biberinin üretildiği bitkiler *Capsicum annuum* türünde çok yıllık olmalarına karşın bir yıllık bitki olarak yetiştirilir. 0,5 - 1,0 m'ye kadar uzanan bitkinin, sık dallı bir yapısı vardır. Yeşil ya da mor renkli yapraklar yumurtamsı ya da mızraksı yumurtamsı biçimdedir ve kenarları düzdür. Yaprak koltuğundan çıkan tekli ya da ikili çiçeklerin beş taç yaprağı ve beş çanak yaprağı bulunur. Başlangıçta yeşil renkli olan meyve olgunlaştığında kırmızıya döner.

Tablo 1. Çukurören Biberine ait bazı özellikler

Özellikler	Birim	Yaş Meyve	Kuru Meyve
Enerji değeri	(kcal/ 100 g)	33,0 - 37,0	215,0 - 220,0
Protein miktarı	(g/100 g)	2,0 - 3,0	12,0 - 13,0
Yağ miktarı	(g/100 g)	0,5 - 1,0	2,5 - 3,0
Karbonhidrat miktarı	(g/100 g)	5,0 - 7,0	38,0 - 45,0
Nem miktarı	(g/100 g)	80,0 - 85,0	5,0 - 6,5
Sodyum	(mg/1 kg)	10 - 13	48 - 51
Kalsiyum	(mg/1 kg)	65 - 70	820 - 850
Nitrat	ppm	15 - 18	44 - 49
Vitamin-C	(mg/1 kg)	30 - 35	94 - 97

Üretim Metodu:

Yeni sezonda dikimi yapılacak biber fideleri için; bir sezon öncesinden, tohumluk olarak ayrılan biberler özenle seçilerek, ipe dizilir ve kurutulur. Kuruyan biberler yeni sezona kadar bozulmaması için serin ve kuru ortamda, hava alan çuvallar içerisinde saklanarak hazır hale getirilir. Tohum ekimi yapılacağı zaman, önceki sezondan saklanan biberlerin tohumları ayrılıp, bir kap içerisine alınarak, ekilmeden 1 gün önce ortalama 8 saat kadar ılık su içerisinde bekletilir. Tohumlar, içlerindeki şekli bozuk ve görünüşü farklı olanlar ayıklanarak, ekim için hazır hale getirilir. Tohumların toprağa ekilip çimlendirilmesi mart ayında yapılır. 1 dekar arazide üretimi yapılacak olan biber için, tohumlar yaklaşık olarak 25 m² bir alanda serpmeye yöntemi ile toprağa ekilir. Tohumların üzeri toprakla kapatılır. Toprak üzerine bir miktar baskı yapılarak çimlendirilme için hazırlanır. Tohumlara, nisan ayının sonuna kadar her gün akşam ve sabah olmak üzere iki kez su verilir ve sulamalar sonrasında toprak neminin % 65 - 70 arasında olması gerekir. Ayrıca sulama ile birlikte çapalama yapılarak yabancı ot mücadelesi de yapılır. Fidelerde 3 - 4 yaprak oluştuğundan sonra; kök ve gövde uzunluğu birbirine eşit, tek bir büyüme ucuna sahip, kökler beyaz ve lekeli, kotiledon yapraklar ise lekeli, parlak yeşil, sağlıklı gelişmiş ve yere paralel olmalıdır. Uygun olmayan fideler ayıklandıktan sonra, fidelerin dikilmesi aşamasına geçilir.

Tohumların çimlenerek fide oluşturmaları, mayıs ayının ilk haftasını bulur. Genellikle Hıdırellez olarak adlandırılan baharın başlangıcına, yani hava sıcaklıklarının artmaya başlamasına denk gelen bu dönemde fideler dikim için hazır hale gelir. Fide dikiminden sonraki hafta sıcaklığın 15 °C'nin altına düşmemesi gerekir. Fide dikimi yapılacak olan arazi sonbaharda derin sürülür ve dikim zamanı yüzeysel sürülerek tavllanır. Tavlanan toprak, çapa ile arık denilen suyu açılarak dikime hazır hale getirilir. Arıkların aralarında kalan tümseklere sıra arası 80 cm ve sıra üzeri 30 - 50 cm olacak şekilde 4 - 6 cm çukurlar açılır. Fideler, dikim çukurlarına, günün sıcak saatlerinde arıklara su verilmesi ile birlikte dikilir. Dikimden sonra da fidelere can suyu verilir. Kök boğazı yanıklığı hastalığına karşı kök boğazı seviyesi toprak altında kalmalıdır. Can suyundan sonra toprak iyice kurumaya bırakılır. Toprağın yaklaşık 3 gün sonra kurummasının ardından sulama ve çapalama işlemi birlikte yapılır. Daha sonra 3'er gün arayla, 3 ya da 4 defa sulama ve çapalama işlemi tekrarlanır. Gerekli görülen gübreler, fide dikiminden yaklaşık 1 hafta sonra, bitki kök bölgesine uygulanır.

Çukurören köyünün deniz seviyesinden yüksek oluşu ve iklim koşullarının sertliği sebebiyle, Çukurören Biberi üretiminde üründe don zararlarının oluşması ihtimali yüksek olduğundan fide dikimi yanında sulama ve çapalama işlemlerinin zamanlamasına dikkat edilmelidir. Fide dikim ve kültürel işlemlerin zamanlarının iyi ayarlanmaması durumunda son ürün kayıpları yüksek düzeyde olabilir.

Ana dallar oluşana dek, gövde üzerinde çıkan filizler elle kopartılır veya temiz bir makasla kesilir. Bitki gövdesinde 2 ya da 3 ana dal kalacak bir şekil oluşturulur. Cılız, içe bakan ve havalanma ile ışıklanmayı engelleyen yan sürgünler ve iyi bir havalanma ile hastalık mücadelesi için alttan itibaren yaşlı yapraklar temizlenir. Cılız ve kalitesiz büyüyen meyveler de büyümeden alınır. Budamada bitkilerin zedelenmemesine dikkat edilmelidir.

Bitkide ana dallar oluştuğundan sonra bitki gelişimine göre 4 ya da 5 defa çapalama işlemi yapılır. Her çapalama işlemi arasındaki zaman 10 gün civarındadır. Çapalama zamanları fide gelişmesine bağlı olarak 1 - 2 gün öne ya da ileriye alınabilir. Ortalama 5. çapalama sırasında ürünün boyu 35 - 40 cm'ye erişir. Coğrafi sınırın çevresinde yetiştirilen diğer biberler bu dönemde 60 - 70 cm civarında boylanır. Bu durum Çukurören Biberinin kurutulmağa daha yatkın olmasının yanısıra, yağ ve karbonhidrat miktarının artmasına sebep olur.

Temmuz ayı sonlarına kadar haftada 1 kez olmak üzere düzenli olarak sulama işlemine devam edilir. Son sulamalarda yabancı ot mücadelesine gerek bulunmadığı için çapalama yapılmaz. Ağustos ayının ilk haftasından itibaren biberler hasat edilmeye başlanır. Biber hasadı ekim ayı sonuna kadar devam eder. Meyvenin hasat edilmeden önce iyice olgunlaşmış olması gerekir. Hasat, bitkilerin gevrek olduğu, sabah erken saatlerde veya öğleden sonra yapılır. Hasadın gecikmesi de meyvede renk değişimi ve güneş yanıklarına neden olur.

Hasadın, meyve sapının gövdeye birleştiği yerdeki doğal kırık çizgiden yapılmasına özen gösterilmelidir ve meyve sapı, meyve üzerinde bırakılmalıdır. Genellikle ekim ayı sonunda gerçekleşen sonbahar ilk donundan önce hasat tamamlanmış olmalıdır. Hasat tamamlandığında tarlalar sürülür ve yeni üretim dönemine hazır hale getirilir.

Çukurören Biberinin kurutulması:

Toplanan biberler ayıklandıktan sonra 10 - 15 cm uzunluğunda uzun iğne yardımıyla pamuklu ip üzerine dizilir. Biberler bütün halde kurutulur ve kurutulduktan sonra iplere dizilmiş halde pazarlanır. Bir diziye genellikle 50 adet olacak şekilde ipe dizildikten sonra, asılabilir hale getirmek için iplerin iki ucuna ilmek atılır. Güneş

ışığından en iyi yararlanabilecek şekilde ağaç malzemeden yapılmış üçgen sergilerde, evlerin duvarlarında ya da kuruluk adı verilen yerlerde, topraktan yükseğe asılarak, gölgede doğal yollarla kurutulur. Ürünlerin birbirine temas etmemesi gerekir. Bu yüzden sık sık kontrol edilerek, iplerde herhangi bir kopma ya da esneme olup olmadığı kontrol edilir. Kurutma işlemi, iklim özelliğine göre 10 - 15 gün sürer.

Çukurören Biberinin pul biber haline getirilmesi:

Kurutulan biberlerin bir kısmı pul biber haline getirilir. Öncelikle saplarından ayıklanan kurutulmuş biberler için taş değirmenler kullanılır. Taş değirmenlerde parçalanmış biberler istenilen gramajlarda paketlenir. Pul biber üretiminde Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olarak içeriğine herhangi bir katkı maddesi eklenmez. Doğal hali ile paketlenerek pazarlanır. Su oranı çok düşük olduğu için ayrışma, yağlama ya da tuz ilavesi gibi ayrıca bir işleme tabi tutulmaz.

Tablo 2. Pul biber halindeki Çukurören Biberinin özellikleri

<u>Özellik</u>	<u>Miktar</u>
Toplam yabancı madde	% 0,1 - 0,5
Rutubet	% 6,0 - 6,5
Kül miktarı	% 1,5 - 2,0

Denetleme:

Denetim mercii, Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Bilecik İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Çukurören Köyü Muhtarlığı, Bilecik Ticaret ve Sanayi Odasından birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşur. Denetimler periyodik olarak her yıl 1 defa, bununla birlikte şikâyet olması halinde her zaman yapılır.

Denetimlerde; ürünlerin, tescilde belirtilen fiziksel özelliklere uygunluğu, kullanılan tohumların bir önceki üretim döneminde üretilen Çukurören Biberlerinden alınıp alınmadığı, fidelerin yetiştirilmesinin uygunluğu, üretim metodunda belirtilen diğer hususlara uygunluğu, Çukurören Biberi ibareli logonun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu hususlarında kontroller 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.