

No: 43 – Menş e Adı

MARAŞ BİBERİ

Tescil Ettiren

KAHRAMANMARAŞ TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 14.04.2002 tarih ve 24726 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararnamenin 12 nci maddesi gereğince 14.04.2002 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Değ iş iklik İ lanı:

01.10.2020 tarih ve 86 sayılı Bülten

Tescil No	: 43
Tescil Tarihi	: 08.01.2003
Başvuru No	: C2001/024
Başvuru Tarihi	: 26.12.2001
Coğrafi İşaretin Adı	: Maraş Biberi
Ürün Adı	: Biber
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe Adı
Tescil Ettiren	: Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: İstasyon Mahallesi İlahiyat Caddesi No: 7 Dulkadiroğlu/Kahramanmaraş
Coğrafi Sınırı	: Kahramanmaraş, Hatay, Gaziantep, Adıyaman, Kilis ve Şanlıurfa illeri.
Kullanım Biçimi	: Markalama

Maraş Biberi: Toz, pul(yaprak) ve pul(isot) biber yapımında kullanılan, meyveleri konik yapılı, ince etli, kurutulmaya elverişli, tek yıllık bir bitkidir. Su tutma kapasitesi iyi, ağır olmayan toprakları sever. Tuzlu toprakları sevmez.

Maraş Biberinin Meyve Özellikleri: Meyve konik şekilli, uç kısmı sivri ya da küt olabilmektedir. Meyve körüksüz, yüzeyi pürüzsüz ve düzgündür. Meyvenin sapla birleştiği kısım genelde düz, bazen tümsek, enine kesiti ise genel olarak oval bir şekil gösterir.

Ekimi, Şubat-Mart aylarında doğrudan tarlaya elle serpmeye veya mibzer ile yapılır. Bitkisi 60 cm civarında boylanır, yaprakları oval, rengi yeşil, yaprak uzunluğu 60-90 mm., yaprak genişliği 30-50 mm. arasında değişir. Çiçeklerde taç yapraklar beyaz renkli, olgun meyveler kırmızı, olgunlaşma öncesi meyve rengi ise yeşildir. Meyvenin daldaki pozisyonu ise sarkık yatay veya karışık olabilmektedir.

Kırmızı olgun meyvelerin hasadına ise Ağustos ayında başlanır. Mevsim şartlarının uygunluğuna bağlı olarak 2 veya 3 kırım hasat yapılır. Yaş olarak verimi dekar başına 2-3 ton arasında değişir. Kurutulduğu zaman yaş ağırlığının % 75-80 ini teşkil eden suyu kaybeder.

Meyvenin ölçülebilen özellikleri şu şekildedir: Meyve boyu 60-115 mm, Meyve eni 25-35 mm, Et kalınlığı 1,2-1,6 mm, Meyve ağırlığı 8-14 gr.'dır.

Maraş Biberinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

	Taze Yaş Kırmızı Biber (100 g)	Kurutulmuş Kırmızı Biber (100 g)
Nem %	85-92	8-15
Toplam Şeker %	1-5	5-10
Yağ %	0-2	1-5
Protein %	1-5	10-20
Toplam Karbonhidrat %	1-10	5-10
Metabolik Enerji (K.cal/100 g)	10-30	80-140
Renk Değerleri	L:20 / a:30 / b:10 L:40 / a:50 / b:30	L:30 / a:10 / b:5 L:40 / a:20 / b:15
Tohumdan Yağ %	0-4	0-4

Renk	Kendine Özgü Kırmızı	Koyu Kırmızı
Tohumdan Yağ % 100 gr.	---	1,38

İşlenmiş kuru biberin renk değerleri 60-155 arasındadır.

Maraş Kırmızı Biberinin Kurutma ve İşletme Yöntemleri

Kurutma: Maraş biberi ince kabuklu olduğu için kurutulmaya elverişlidir. Hasat edilen olgun biberler;

- Doğal yöntemle branda veya sergi bezi üzerinde, parçalanmadan güneş altında takriben 8-12 günde kurur,
- Yine doğal yöntemle olgunlaşmış biberler hasat edildikten sonra yıkanıp, doğrayıcıdan geçirildikten sonra doğal güneş enerjisiyle beton yada filer sergi alanlarında 1-3 gün arasında kurur,

- c- Fırın kurutma sistemlerinde ise, hasat edilen olgunlaşmış biberler yıkanarak ayıklanır ve doğrayıcıdan geçirilir. Fanlı sistem fırınlarda 3-4 saat arasında kurur veya mikrodalga takviyeli fanlı fırında 1-1,5 saat arasında kurur.

İşleme: Maraş biberi acı kırmızı toz, kırmızı pul (yaprak) ve siyah pul (isot) biber olarak üç ayrı şekilde işlenmektedir.

- a- Acı Kırmızı Toz Biber: Doğal olarak sapları ile kurutulan biberlerin fabrika ortamında sapları ve çürük taneleri ayıklanarak bir ön parçalayıcıdan geçirilip boy olarak küçültüldükten sonra değirmen makinelerinde öğütülerek un haline getirilir. Parçalanarak kurutulan biberler daha önceden ayıklandığı için değirmen makinelerinden önce herhangi bir ayıklama işlemine tabi tutulmaz. Türk Gıda Kodeksinde belirtilen oranlara uygun bitkisel sıvı yağ ilave edilerek harman edilir. Nihai olarak da elenerek boylarına ayrılır ve ambalajlanarak tüketime sunulur.
- b- Acı Kırmızı Pul (Yaprak) Biber: Doğal olarak kurutulan biberler fabrika ortamında saplarından ve çürük tanelerinden ayrıldıktan sonra, parçalanarak fırın veya doğal güneş enerjisinde kurutulan biberler ise seçme işlemine tabi tutulmadan, pul biber yapılmak üzere kepertme makinelerinden geçirilir. Kepertilerek istenilen boyda kırılmış biberler devlip taşı altında Türk Gıda Kodeksinde belirtilen oranlarda bitkisel sıvı yağ ve tuz ilave edilerek tavllanır. Tavlama işleminden sonra eleklerden geçirilerek tasniflenir ve ambalajlanarak tüketime sunulur.
- c- Acı Siyah Pul (İsot) Biber: Kırmızı biberler kepertme ile istenilen boyutta kırılır. Daha sonra kızıştırma teknikleri uygulanarak fermentasyona tabi tutulur. Bu süreç sonunda doğal olarak kırmızı olan biber rengi yine doğal siyah renge dönüşür. Biberin bu yolla üretilmiş haline halk dilinde ISOT denir. Türk Gıda Kodeksinde belirtilen oranlarda bitkisel sıvı yağ ve tuz ilave edilerek devlip taşı altında tavllanır. Tavlama işleminden sonra eleklerden geçirilerek tasniflenir ve ambalajlanarak tüketime sunulur.

Denetleme

Denetim mercii, Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası, Kahramanmaraş İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Maraş Biberi Kümelenme Derneğinden birer yetkili olmak üzere 3 kişiden oluşur. Denetimler yılda bir defa ve şüphe ya da şikâyet halinde her zaman gerçekleştirilir.

Denetleme kriterleri:

1. Müstahsil makbuzu veya beyan üzerinden ürünün belirlenen coğrafi alan sınırlarında yetiştirilip yetiştirilmediği,
2. Meyvenin en, boy, et kalınlığı, ağırlık ve renk özelliklerinin uygunluğu,
3. Hammaddenin kurutma yönteminin uygunluğu,
4. Meyve kurutulduktan sonra çeşide göre üretim yönteminin uygunluğu,
5. Nihai ürünün kokusunun ve tadının uygunluğu.

Denetim merci, 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.