



T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No : 43
Başvuru Tarihi : 26.12.2001
Başvuru No : C 2001/024
Yayın Tarihi : 14.04.2002
Türü : Menş e Adı
Başvuru sahibinin kimliğ i : Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Sahibinin Adresi : Trabzon Bulvarı Barbaros Caddesi No: 7
KAHRAMANMARAŞ
Coğrafi İşaret : MARAŞ BİBERİ
Coğrafi Sınırları : Kahramanmaraş, Hatay, Gaziantep, Adıyaman,
Kilis ve Şanlıurfa İlçeleri
Kullanılacağı rn : Biber

Teknik zellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret 14.04.2002 tarih ve 24726 sayılı Resmi Gazete’de ilan edilmiş ve hakkında herhangi bir itiraz alınmamış olması nedeni ile 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname’nin 12 nci maddesi gereğince 14.04.2002 tarihinden geğerli olmak üzere tescil edilmiştir.


Selim Mustafa SENGN
Enstitü Başkanı



Şb. Md. 20.12. 
Dai. Bşk. 20.12. 
Ens. Bşk. Yrd. 20.12. 

TÜRK PATENT  ENSTİTÜSÜ

MARAŞ BİBERİ

Kullanım Biçimi: Markalama

Üretim Alanı: Kahramanmaraş, Hatay, Gaziantep, Adıyaman, Kilis ve Şanlıurfa illeri.

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 yada 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 serpme 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.

Meyve Analizleri :

	Taze Yaş Kırmızı Biber Analizi (100 gr)	Kurutulmuş Kırmızı Biber Analizi (100 gr)
Potasyum (K) mg/100 gr.	168	718
Magnezyum (Mg) mg/100 gr.	86,7	209
Sodyum (Na) mg/100 gr.	2,0	5,7
Demir (Fe) mg/100 gr.	0,98	3,3
Çinko (Zn) mg/100 gr.	0,28	1,0
Fosfor (P)	23,5	131
C Vitamini mg/100 gr.	52,616	14,48
Nem %	84,29	11,076
Toplam Şeker %	2,33	8,23
Yağ %	0,34	2,72
Protein %	2,07	11,74
Toplam Karbonhidrat	2,745	8,23
Metaboülik Enerji (K.cal/100 gr.)	21,44	106,27
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,

- b- 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 sapsız ile kurutulan biberlerin fabrika ortamında sapsız 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 fermantosyana 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.

Denetim : Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası Başkanlığı Koordinatörlüğünde: Ticaret ve Sanayi Odası Temsilcileri, Kırmızı Biberciler Derneği Temsilcileri, Tarım İl Müdürlüğünden bir uzman eleman, Sağlık İl Müdürlüğünden bir uzman eleman olmak üzere en az üç kişiden oluşacak komisyon tarafından amaç ve usulüne uygun kullanılıp kullanılmadığının denetimi yapılır. Denetim sırasında prosedüre uymadığı tespit edilen kişi ve/veya kurumlar hakkında gerekli yasal işlemin yapılması için ilgili mercilere başvurmak üzere denetim raporu komisyon tarafından tanzim edilir. Rapor sonucuna göre ilgili yerlere gerekli müracaatları yapmakla Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası yükümlüdür.

Denetim Sıklığı : Yukarıda bahsedilen Komisyon yılda en az üç kez denetim yapar. Bu denetimlerin en az iki tanesi Kırmızı Biberin hasat ve imalatın en yoğun olduğu Ağustos-Kasım ayları arasında gerçekleştirilir. Coğrafi işaretin yerel imalatçılar tarafından kullanılması için imalatçılar, Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odasına müracaat edilir. Coğrafi işaretin amacına uygun ve iyi niyetli olarak kullanılacağına dair ikili protokol yapılarak coğrafi işaretin şekli ilgili ürün ambalajı üzerinde kullanılabilir.

2