

No: 692 – Menş e Adı

YENİCE KIRMIZI BİBERİ

Tescil Ettiren
YENİCE ZİRAAT ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.03.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.03.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|--------------------------------|--|
| Tescil No | : 692 |
| Tescil Tarihi | : 10.03.2021 |
| Başvuru No | : C2020/080 |
| Başvuru Tarihi | : 13.03.2020 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Yenice Kırmızı Biberi |
| Ürün / Ürün Grubu | : Biber / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Menşe adı |
| Tescil Ettiren | : Yenice Ziraat Odası |
| Tescil Ettirenin Adresi | : Yeni Mah. Prof. Dr. Mehmet Emin Ceylan Sok. No:3/A Yenice ÇANAKKALE |
| Coğrafi Sınırı | : Çanakkale ili Yenice ilçesi |
| Kullanım Biçimi | : Yenice Kırmızı Biberi ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Yenice Kırmızı Biberi ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yenice Kırmızı Biberi, (*Capsicum annuum var. Conoides cv.kapija*) yağlık biber sınıfına giren olgunlaşma ile kabuk rengi kırmızılaşan ve daha çok taze, salçalık, konservelik olarak tüketilen konik şekilli bir biberdir.

Yenice Kırmızı Biberi'nin ayırt edici özellikleri, coğrafi sınırının Kazdağlarının ortasında yer alması, rakımın, gece ve gündüz sıcaklık farkının yüksek olması, toprak ve su kaynaklarının mineral besin elementlerine zengin olması nedeniyle agronomik ve biyokimyasal özellikleri yönünden karakteristik olarak parlak, doygun homojen kırmızı renk, et kalınlığının fazla, yüksek SÇKM ve şeker içeriği ile içerdiği yüksek karotenoidlerden kaynaklanan limonimsi, ekşimsi, yeni biçilmiş çim kokusunu andıran bir kokuya sahip olmasıdır.

Tablo 1. Yenice Kırmızı Biberinin ayırt edici özellikleri

| Özellik | En az | En çok |
|-------------------------------------|--|-----------------------------|
| Bitki boyu (metre) | 0,5 | 1,0 |
| Kazık kök uzunluğu (cm) | 80,0 | 100 |
| Yaprak rengi | Yaprak üstü parlak yeşil | Yaprak altı koyu yeşil, mat |
| Çiçek yapısı | Erselik, yana ve aşağıya doğru sarkık, açtıktan sonra 2-3 saat içerisinde döllenebilme kabiliyetindedir. | |
| Çiçekteki taç yaprak sayısı (adet) | 4 | 5 |
| Çiçekteki çanak yaprak sayısı(adet) | 4 | 5 |
| Çiçekteki erkek organ sayısı (adet) | 4 | 5 |
| Çiçekteki dişi organ sayısı (adet) | 1 | 1 |
| Karpel sayısı (adet) | 3 | 5 |
| Biber meyve boyu (cm) | 15 | 20 |
| Biber meyve eni (mm) | 6,5 | 8,0 |
| Meyve ağırlığı (g) | 100 | 170 |
| Meyve lop sayısı (adet) | 3 | 4 |
| Meyve şekli | Meyve konik şekilli, ucu hafif kıvrık,3-4 lopludur. | |
| Meyve et kalınlığı (mm) | 3 | 4 |
| Tohum yuvası boy (mm) | 40 | 50 |

| | | |
|----------------------|----------------------------|-----|
| Tohum yuvası en (mm) | 25 | 35 |
| Tohum sayısı (adet) | 270 | 325 |
| Tohum boyu (mm) | 3 | 4 |
| Tohum eni (mm) | 2 | 3 |
| Tohum şekli | Tohumlar disk şeklindedir. | |

Tablo 2. Yenice Kırmızı Biberinin kabuk ve püre değerleri

| Renk değerleri (Minolta CR-400) | Meyve kabuk rengi | Meyve püre rengi |
|---------------------------------|-------------------|------------------|
| L | 27,0 – 28,2 | 30,8 - 32,0 |
| Kroma (*C) | 30,7 – 31,2 | 50,0 – 50,6 |
| Hue (H*) | 32,5 – 33,4 | 49,3 – 50,1 |

Tablo 3. Yenice Kırmızı Biberi meyvesinin (100 g) bazı kimyasal özellikleri

| Suda çözünür kuru madde (SÇKM) (%) | pH | Titre edilebilir asitlik (TEA) (%g) | İndirgen şeker (%g) | Sakkaroz (%g) | Toplam şeker (%g) |
|------------------------------------|------|-------------------------------------|---------------------|---------------|-------------------|
| 8,33 a | 4,97 | 0,171 | 0,89 | 5,78 | 6,97 |

Üretim Metodu:

Yenice Kırmızı Biberi geleneksel olarak; üreticilerin bir yıl önce sebzeliklerinde renk, büyüklük, şekil ve et kalınlığı dikkate alınarak seçmiş oldukları bitkilerden elde edilen kendi tohumları ile açıkta yetiştirilir. Tohumluk olarak seçilen biberler kurutulduktan sonra ertesi yıl ekim zamanına kadar bez torbalarda asılarak kurutulur.

Her üretici kendi tohumlarını ertesi yıl nisan ayında hayvan gübresi ile organik maddece zenginleştirilmiş, tınlı, tınlı - kumlu su tutma kapasitesi yüksek peresteliklere (fidelik) eker. Fideliklerde (soğuk yastık) ekimden önce bel ile derin işlenen toprak, daha sonra tırmıkla düzeltilir ve inceltir. Fideliklerde bakım işleri olarak ince süzgeçlerle sulama, elle yabancı ot alma işlemleri yapılır. Rutin bakım işlerinden sonra yetiştirilen pereseler (fideler) haziran ayında çıplak kök olarak tarlaya dikilir. Dikimden hemen sonra can suyu verilir ve daha erken meyveye yatması amacıyla 10 – 15 gün su verilmez. Tohumun ekildiği nisan ayında hava sıcaklığı daha düşük olduğu için üreticiler, geceleri fideliklerin üzerini plastik örtü ile kapatır. Bu koşullarda tohumlar 10-20 gün arasında çimlenir.

Biber yetiştirilecek parseller erken ilkbaharda toprak derin sürüldükten sonra, diskaro ile fide dikimine hazırlanır. Diskaro öncesi toprağa çiftlik gübresi 3-4 ton/da ve taban gübrelemesi olarak toprak analiz sonuçlarına göre NPK (genel olarak 25-30 kg/da süper fosfat, 10-15 kg/da potasyum sülfat) içeren gübrelemeden sonra karıştırılarak dikime hazırlanır. Dikim, sıra arası 70-80 cm, sıra üzeri 20-30 cm olacak şekilde çift sıra sırta yapılır. Damlama sulama boruları iki sıra arasına bitki gövdesi ile temas etmeyecek şekilde yerleştirilir. Genel olarak, mayıs ayı başında çiftlik gübresi şerbeti verilir. Dikimden sonra sulama sıklığı iklim koşullarına göre değişir. Büyük alanda yapılan yetiştiricilikte sıra araları makina ile sıra üzerleri ve küçük alanlarda el çapası yapılır.

Yenice Kırmızı Biberinin hasat edilmesine, eylül ayının ikinci haftasından itibaren başlanır. Kırığı düşmesine bağlı olarak ekim ayı sonuna kadar hasat devam eder.

Denetleme:

Denetimler Yenice Ziraat Odasının koordinasyonunda; Yenice Ziraat Odası, Yenice Belediyesi, Yenice İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Yenice Meslek Yüksek Okulundan konuda uzman en az üç kişiden oluşan denetim merci tarafından, her yıl ayrıca ihtiyaç duyulması ve şikâyet olması halinde ise her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii; Yenice Kırmızı Biberinin üretiminde kullanılan tohumun uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu, fiziksel özelliklerinin uygunluğunu (meyve büyüklüğü, meyve şekli, lop sayısı, ucun kıvrık olması, rengin homojen, parlak kırmızı olması ve meyve et kalınlığı) ve coğrafi işaretin kullanım biçimini denetler.

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.