

No: 1689 – Mahreç İşareti

KARAIŞALI BİBERİ

Tescil Ettiren
KARAIŞALI BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.12.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.01.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1689
Tescil Tarihi	: 16.01.2025
Başvuru No	: C2022/000434
Başvuru Tarihi	: 02.12.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Karaisalı Biberi
Ürün / Ürün Grubu	: Biber / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Karaisalı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Karapınar Mah. Cumhuriyet Cad. No: 1 Karaisalı ADANA
Coğrafi Sınır	: Adana ili Karaisalı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Karaisalı Biberi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Karaisalı Biberi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karaisalı Biberi; Adana ili Karaisalı ilçesinde yetiştirilen ve yerel popülasyon özelliği gösteren *Capsicum annuum* L. türü kırmızı biberdir. Karaisalı Biberi meyvesi, 7-17 cm uzunluğunda, 2-7 cm eninde ve 2-6 mm et kalınlığında; bitki boyu ise 40-70 cm uzunluğundadır. Yaygın olarak salça üretiminde kullanılır. Bir önceki hasat döneminden elde edilen ata tohumları ile üretilir. 3 aylık hasat süresi boyunca 6 kez hasat edilir.

Karaisalı ilçesi, Akdeniz'in 90 km kuzeyinde Toros Dağlarının eteğinde kuruludur. Rakımı 90 km boyunca 0-300 m'dir. Akdeniz'in nemli ılıman havası ile Kayseri, Niğde illeri güneyinin serin havasının tam kesiştiği bir noktadadır. Deniz seviyesinden 241 m yükseklikte yer alan ilçe, çok yağışlı ılık bir kış mevsimi ve sıcak, kurak bir yaz mevsimi ile birlikte nemli ve yarı nemli subtropikal (temmuz-ağustos ayında tropikal) Akdeniz iklim kuşağında bulunur. Yıllık ortalama sıcaklık 18,4 °C'dir. Yağış genellikle sağanak şeklindedir. Oransal nem yılın hemen bütün aylarında yüksektir. Bölgede nemin yüksek olmasının bir nedeni de güneybatı yönünden esen Akdeniz üzerinden gelen meltem rüzgârıdır. Karaisalı Biberinin yetiştiriciliğinde sulama işlemi, kaynağı Niğde ve Kayseri illeri olan ve içme suyu kaynağı olarak da kullanılan Çakıt, Üçürge, Körkün ve Eğlence çayları ile gerçekleştirilir. İlçe, Üçürge çayı çevresinde görülen ve içinde çakıl miktarı yüksek olan verimli kolüvyal toprak ve kahverengi orman toprağı olmak üzere iki toprak grubuna sahiptir. Coğrafi sınırın sahip olduğu bu doğal özellikler ile üretim metodu, Karaisalı Biberinin ürün özelliklerini belirler.

Karaisalı Biberi olgunlaşmış halinin bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Karaisalı Biberinin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri (yaş biber)

Özellik	Değer
Meyve boyu	7 - 17 cm
Meyve eni	2 - 7 cm
Meyve et kalınlığı	2 - 6 mm
Protein (100 g)	1,3 - 1,49 g
Toplam yağ (100 g)	0,47 - 0,53 g
Nem (100 g)	%80,7 - 88,14
Kül (100 g)	0,45 - 0,49 g
Fosfor (100 g)	43,89 - 49,15 mg
Sodyum (100 g)	11,00 - 11,08 mg

Potasyum (100 g)	37,7 - 38,70 mg
Kalsiyum (100 g)	8,2 - 8,97 mg
Magnezyum (100 g)	0,13 - 0,18 mg
Demir (100 g)	0,36 - 0,39 mg
Çinko (100 g)	0,43 - 0,47 mg
Acılık (SHU) (100 g)	0
L-askorbik asit (100 g)	143,52 - 147,82 mg
Suda çözünür kuru madde (100 g)	%6,01 - 6,04

Karaisalı ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Karaisalı Biberi, coğrafi sınırın mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Karaisalı Biberinin üretiminde, bir önceki hasat döneminden elde edilen ve seçilip kurutularak saklanan ata tohumları kullanılır.

Fideleme ve ekim: Sonbaharda sürülen araziler hazırlanır. Kış yağmurları ile beslenen araziler hava şartlarına göre birkaç kez sürülür. Şubat ayında fide ekim alanları ve yıllık seralar hazırlanarak ata tohumlardan ekim yapılır. Mart ve nisan aylarında fideler sökülerek biber ekim alanlarına sevretilerek dikilir.

Sulama: Fideler, arazilere dikildikten sonra salma su veya damlama sulama sistemleri ile 3-4 günde bir sürekli sulanır. Fidelerin susuz kalarak kuruması, zayıf düşmesi engellenir.

Hasat: Ağustos ayı başında hasat başlar. Kızaran, rengini bulan ve olgunlaşan kırmızı biberler tek tek elle sepetlere toplanır. Yaklaşık 15-20 günlük dönemde olgunlaşan ve kızaran biberler tekrar hasat edilir. Bu durum ekim ayı sonuna kadar devam eder. Bir sezonda 6-7 kez hasat yapılır.

Depolama ve muhafaza: Olgunlaşmış ve kızarmış biberler sepetlere toplandıktan sonra traktör kasasına veya küçük kasalara boşaltılarak güvenli şekilde istiflenmelidir. Dolan kasalar bekletmeksizin sevkiyat noktalarına taşınmalı, biberler zemine serilen çadır üzerine dökülerek çuvallara alınmalı ve en geç 24 saat içerisinde tüketiciyle buluşturulmalıdır.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Karaisalı ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Karaisalı Biberi, coğrafi sınırın mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli yere sahiptir. Üretimde kullanılan tohumlar, bir önceki hasat döneminden elde edilen ata tohumlarıdır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Karaisalı Biberinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler Karaisalı Belediyesi koordinatörlüğünde, Karaisalı Belediyesi, Karaisalı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Karaisalı Ziraat Odası ve Çakallı Mahalle Muhtarlığı ile Güvenç Mahalle Muhtarlığından konuda uzman birer kişinin katılımıyla toplam 5 kişiden oluşur. Denetimler yılın mart, ağustos ve eylül aylarında olmak üzere yılda 3 kez ve şüphe ya da şikâyet halinde her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmiştir.

- Ürünün belirlenen coğrafi sınırda yetiştirilmesi,
- Üretimde kullanılan tohumların uygunluğu,
- Meyvenin en, boy, et kalınlığı ve renk özelliklerinin uygunluğu,
- Gerek görülmesi halinde Tablo 1’de yer verilen fiziksel ve kimyasal özellikler bakımından yaptırılacak analiz sonuçlarının uygunluğu.
- Karaisalı Biberi ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.