

**No: 991 – Menş e Adı**

**İSLAHIYE BİBERİ**

Tescil Ettiren

**GAZİANTEP TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.03.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 991
<b>Tescil Tarihi</b>	: 05.01.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2018/062
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 02.03.2018
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: İslahiye Biberi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Biber / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Gaziantep Ticaret Borsası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Sanayi Mah. 600092 Sok. No:15 Şehitkamil GAZİANTEP
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Gaziantep ili İslahiye ve Nurdağı ilçelerinin kuzeyde Nurdağı ve Amanos dağları ile güneyde İslahiye'den Suriye sınırına kadar olan alan
<b>Kullanım Biçimi</b>	: İslahiye Biberi ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İslahiye Biberi ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İslahiye Biberi, patlıcangiller familyasının *Capsicum annuum L.* türüne ait olup tazeyken yeşil, olgunlaştığında bayrak kırmızısı renginde ve orta derecede acılığı olan kültür bitkisidir.

İslahiye Biberi sıcak iklimi sever bu nedenle nisan ve mayıs aylarında tohum ve fide hazırlıkları yapılırken, toprağa ekim döneminde don ve aşırı soğuk hava olmaması gerekir. Coğrafi sınırın iklimi bu dönemde ılıman özelliğe sahiptir ve don olayı görülmez. İklim uygunluğu İslahiye Biberinin gelişimine olumlu etkisi bulunur.

İslahiye Biberinin yetiştirildiği bölgede rüzgâr hızı, yayılımı, nem ve yağış miktarı ürünün karakteristik özelliğini belirler. Amanos dağlarının Akdeniz sıcak iklimine karşı, rüzgâr yönü ve hızı sayesinde nemli yapı yüzeyden kolayca uzaklaşır. Bitki nemli yüzeyin olumsuz etkilerini yaşamaz ve kendi kalitesini kazanır.

İslahiye Biberinden isot, acı pul biber ve acı toz biber üretilir.

### İslahiye Biberinin Özellikleri

Özellik	Birim	Değer	
		Yaş Meyve	Kuru Meyve
Enerji Değeri	(kcal/100 gram)	45-55	200-225
Protein Miktarı	(gram/100 gram)	2-2,50	12-14
Yağ Miktarı	(gram/100 gram)	0.5-1,5	3-3,5
Karbonhidrat Miktarı	(gram/100 gram)	8-11	35-38
Nem Miktarı	(gram/100 gram)	70-72	7-9

### Üretim Metodu:

İslahiye Biberinin yetiştirilmesinde kullanılacak olan tohumlar, bir sezon önce kurutularak yeni sezona kadar saklanan biberlerin tohumlarından elde edilir. Mart ayı içerisinde tohumlar toprağa ekilir. Tohumlara, nisan ayının sonuna kadar her gün akşam ve sabah olmak üzere iki kez su verilerek çimlendirilir. Ayrıca yabancı ot mücadelesi de yapılır. Tohumların çimlenerek fide oluşma zamanı mayıs ayının ilk haftası civarındadır. Mayıs ayının birinci ve ikinci haftasında fide dikimi yapılır. Fide dikimi için toprak hazırlanır, sulama yolları açılarak yanlarına toprak delinerek su doldurulur, fideler yerleştirilir ve fidenin kökü toprak ile kapatılır. Haftalık olarak sulama ve ot mücadelesi yapılır. Toprak isteğine bağlı olarak gübreleme yapılabilir. Ağustos ayının ilk haftasına kadar sulama ve ot mücadelesine devam edilir.

Ağustos ayında biberler, istenilen olgunluğa ulaştınca hasat edilmeye başlanır. Toplanan biberler haral adı verilen çuvallara doldurularak kurutma alanlarına taşınırlar.

Ağustos ayının ortasında birinci hasat, eylül ayının ortasında ikinci hasat, ekim ayının ortasında üçüncü hasat ve ekim ayının sonunda ise son hasat yapılır. İslahiye Biberinin ilk hasadının doğal güneş ışığı altında kuruma süresi 5-10 gün sürerken, ikinci hasadın kurutma işlemi 15-20 gün sürer. Mevsim gereği üçüncü ve dördüncü hasat döneminde kurutma makineleri kullanılır. Güneş ışığında yapılan kurutma işlemleri Türk Gıda Kodeksi Baharat

Tebliğine uygun olarak, toprak ile doğrudan temas halinde olmayan ve yerden yüksek platformlarda veya uygun bir materyalden yapılmış döşemelerin üzerinde yapılır.

Kurutulan ürünlerden pul biber, toz biber ve/veya isot üretilir. 1. ve 2. kırım yapılan ürünler doğrudan gün ışığında kurutulurken, mevsim koşullarından dolayı 3. ve 4. kırım ürünler gün ışığında kurutulamaz. Bu durumda kurutma makineleri kullanılarak pul biber, toz biber ve/veya isot üretilir.

#### İsot Üretimi:

Tam olgunluğa gelmiş ve ayıklanmış taze kırmızı biberler sap ve tohum yuvaları ayrılarak el ile 2-3 parçaya dilimlenir. Daha sonra, bu biber dilimleri ön kurutma, torbalarda bekletme (terletme), son kurutma ve öğütme olmak üzere dört farklı aşamadan geçirilerek isota dönüştürülür. Kurutma sonunda İslahiye Biberinin rutubet oranı %15'in altına düşürülür. Ardından öğütücülerden geçirilerek pul biber formatına getirilir. Elde edilen pul biberler su ilavesi ile % 25-27 oranında rutubet içerecek şekilde tavlama işlemine tabi tutulur. Tavlama işlemi 60-65 °C civarında gerçekleşir. Bu şekilde ısıtılan biberler ısıya karşı yalıtımlı havuzlara alınarak bekletmeye alınır. Keperleme olarak adlandırılan bu işlem sırasında biberlerin sıcaklığı 80-90 °C'ye kadar yükselir. Havuzlarda 30-36 saat bekletildikten sonra rutubet oranı tekrar azalan (<%15) biberler havuzlardan çıkarılarak havalandırılır ve Türk Gıda Kodeksine uygun miktarda yağ ve tuz katılarak hazır hale getirilir.

#### Acı Pul Biber Üretimi:

Hasat edilmiş İslahiye Biberi; yıkama ve ayıklama ile sap ve tohumlarından ayrılır. El ile kesilerek her bir biber 2-3 parçaya ayrılır. Doğal yöntemle yaklaşık olarak 48 saat kurutulur. Kurutulmuş İslahiye Biberinin rutubet oranı %30 civarındadır. Yarı kurumuş parçalanmış İslahiye Biberleri yabancı madde kontrolü yapıldıktan sonra 48 saat daha güneş altında kurutma işlemine tabi tutularak rutubet oranı %15 seviyesine indirilir. Öğütme değirmenlerinde 1-3 mm çapında öğütülerek pul biber haline getirilir.

#### Acı Toz Biber Üretimi:

Hasat edilen İslahiye Biberi sap ve çekirdekleri ayrıldıktan sonra kurutulur. Kurutma işleminden sonra değirmenlerde un formatında parçalanır. Kurutma işlemi doğal yöntemler veya kurutma makineleri ile yapılır. Kurutulmuş ürünün rutubet oranı %11'in altında olmalıdır. Kurutulduktan sonra değirmenlerde un formatında toz haline getirilir. Doğal yöntemle kurutulmuş, öğütme işlemi sonunda 1-2 saat süre ile güneş ışığı altında tutularak rengin esmerleşmesi sağlanır. Renk tonu bayrak kırmızısı haline geldiğinde Türk Gıda Kodeksine uygun miktarlarda zeytinyağı ilave edilerek karıştırılır ve paketlenir.

#### **Denetleme:**

Denetimler Gaziantep Ticaret Borsası koordinasyonunda ve Gaziantep Ticaret Borsası, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile İslahiye Ziraat Odasının görevlendirdiği konularında uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler yılda en az bir kez düzenli olarak ayrıca şikâyet olması durumunda her zaman yapılacaktır.

Denetimlerde; biberlerin yetiştirildiği yer (müstahsil makbuzu üzerinden), ürünün fiziki özellikleri (tazeyken yeşil, olgunlaştığında bayrak kırmızısı renginde olması vb.), üretim metodu (tohum, fide ekim zamanı, hasat vb.) ve kullanım biçimi denetlenir. Ayrıca denetim mercii gerekli gördüğü durumlarda üründen numune alarak laboratuvarında analiz yapılmasını talep edebilir.

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.