

No: 1263 – Mahreç İşareti

YENİŞEHİR BİBERİ

Tescil Ettiren

**YENİŞEHİR BELEDİYESİ /
BURSA İLİ HAYVANCILIĞI GELİŞTİRME BİRLİĞİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.11.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1263
Tescil Tarihi	: 24.11.2022
Başvuru No	: C2021/000540
Başvuru Tarihi	: 28.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Yenişehir Biberi
Ürün / Ürün Grubu	: Biber / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: 1- Yenişehir Belediyesi 2- Bursa İli Hayvancılığı Geliştirme Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: 1- Hıdırbalı Mah. Cumhuriyet Cad. No:14 Yenişehir BURSA 2- Orhanbey Mah. 6. Uçak Sok. No:3 Osmangazi BURSA
Coğrafi Sınırı	: Bursa ili Yenişehir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Yenişehir Biberi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Yenişehir Biberi ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yenişehir Biberi; Latince tür ismi *Capsicum annuum* var. longum olan Bursa ili Yenişehir ilçesinde yoğun olarak üretimi yapılan, parlak görümlü, koyu yeşil renkli, ince kabuklu, 10-25 cm uzunluğunda ve ince yapılı, çapının en kalın kısmı sap kısmı olup uca doğru giderek incelen uç kısmı sivri yapılı bir biberdir.

Yenişehir Biberi; taze tüketime uygun, taze olarak tüketildiğinde gevrek ve kırılğan yapılıdır. Yenişehir Biberi, 1980'li yıllardan beri coğrafi sınırdaki üretimi yapılmakta olup günümüze kadar ulaşan festival, şenlik vb. organizasyonlara konu olmuştur. Yenişehir Biberinin üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Yenişehir ilçesinin; gece ve gündüz sıcaklık farkının yüksek olması, kumlu/kumlu-tınlı toprak yapısı, ürünün olgunlaşmasında bölgenin ideal güneşlenme olanakları ve ılıman iklim özellikleri ile kullanılan üretim metodu Yenişehir Biberinin ürün özelliklerini belirler.

Yenişehir Biberi; tat olarak genellikle tatlı olmakla beraber acı tada sahip biberlerde bulunur. Bitkide çiçeklenme süresince tozlaşma ve döllenme gerçekleştiğinden meyvelerinde bolca tohum bulunur. Tohumların çimlenmesiyle beraber toprak içinde kazık kök oluşumu gözlenir ve sonrasında bol saçaklı köklü bir yapı meydana gelir. Yenişehir Biberi, dik ve kuvvetli büyüme özelliğine sahip, toprak üstünde 4-5 ana dallı ve her ana dal üzerinde çok sayıda yan dalları meydana gelen, yaprak koltuklarında tek veya salkım halinde meyveleri oluşan bir bitkidir. Yenişehir Biberi; bitki boyu yaklaşık 1 metreye kadar büyüyebilir. Uzun ve orta sivri biberler grubunda yer alır. Biber çapının en kalın kısmı sap kısmı olup 2-5 cm kalınlığa sahiptir. Biberler bitki üzerinde çoğunlukla sarkık durumda bulunur. Yenişehir Biberinin bazı ürün özellikleri aşağıda Tablo-1'de verilmiştir.

Tablo-1. Yenişehir Biberinin Bazı Ürün Özellikleri

Meyve uzunluğu	Orta-uzun
Meyve çapı	Dar-orta
Meyve şekli (uzunluğuna kesit)	Genellikle üçgen ve/veya yuvarlak şekilde
Meyve şekli	Düz ve/veya C şeklinde
Sapın meyveye bağlanma şekli	Zarf şeklinde

Üretim Metodu:

Yenişehir Biberi Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları

İklim İstekleri: Yenişehir Biberi; ılık ve sıcak mevsim bitkisidir. Soğuk iklim koşullarından olumsuz etkilenir. Yetiştiriciliğinde sıcaklığın -3°C altındaki sıcaklıklara düşmesiyle bitki olumsuz etkilenir. Bu nedenle uygun şekilde yetiştirilen fidelerin asıl yerlerine dikimi; ilkbaharda don tehlikesi tamamen kalkmasından ve toprak ile hava sıcaklığı durumunun ılık/sıcak bir hal almasıyla yapılması uygun olur.

Toprak İstekleri: Bitkide iyi bir gelişme ve yüksek verim için; yeterince derin, geçirgen, su tutma kabiliyeti iyi, besin ve organik maddece zengin, kumlu/kumlu-tınlı topraklardan en iyi netice alınır.

Yetiştirme Tekniği: Yenişehir Biberinde yetiştiricilik sera ve/veya açık alan üretimi şeklinde yapılır. Tohumlar, uygun şekilde yastıklara ve viyol-poşetlere ekilir ve bunların içerisinde uygun koşullarda çimlendirilir ve biber fideleri elde edilir.

Biber dikimi yapılacak olan araziye sonbahar aylarında sürüm yapılmadan önce yanmış çiftlik/ahır gübresi uygulaması yapılır. Daha sonra arazinin derin sürümü yapılır. Dikim yapılmadan 7-10 gün önce iklim ve toprak yapısının uygun olduğu dönemde tekrar sürüm işlemi yapılarak toprak havalandırılır. Kök gübresi uygulaması yapılır. Toprağı dikime uygun hale getirmek için uygun tarım makineleri ile toprak inceltir ve yine tırmık vb. uygulamalar yapılarak arazi yüzeyi düzeltilir. Dikim işlemi için genellikle 30-35 cm dar sıra arası, 70-75 cm geniş sıra arası olmak üzere karık çekilir. Dikim tarihi genellikle mayıs ayının ilk iki haftasıdır. Hazırlanan karıklara su verilir. Üreticiler tarafından toprak suyun tamamını çekmeden karığın sırt kısmına 25-30 cm uzunluğundaki açık köklü biber fideleri kök kısmından batırılarak ortalama 10 cm aralıklarla dikilir. Kök kısmını koruması ve gövdeyi dik tutması amacıyla karık sırtından çamur toprak çekilmesi tavsiye edilir. Dikim işlemi bittikten sonra fidelere can suyu verilir.

Sulama: Kök yapısının toprakta gelişmesi amacıyla iklim şartlarına bağlı olarak 7-10 gün kadar sulama yapılmaz. 10-15 gün sonra ilk çapalama ve boğaz doldurma işlemi yapılır ve sonrasında yağmurlama sulama işlemi yapılır. Toprak yapısının killi olduğu arazilerde ve yağmurun çok yağdığı dönemde toprağın havalandırılması amacıyla tarlada sürüm işlemi yapılması istenir. Sulama; üretim sezonunda genellikle damla sulama yöntemiyle yapılır. Bitkinin gelişim evresine ve iklime göre sulama yöntemi, zamanı, sıklığı, süresi düzenlenir. İlk ürün görülünceye kadar sulamalara devam edilir. İlk ürün görüldükten sonra uygun zaman aralıklarında sulamalara devam edilir. Biber yetiştiriciliğinde sulamaya özen gösterilmeli, sulamada suyun karık sırtlarına ve kök boğazına yükselmemesine dikkat edilmelidir.

Gübreleme: Biber yetiştiriciliğinde arazilere/tarlalara sonbaharda yanmış ahır/çiftlik gübresi uygulanır. Fide dikim tarihine göre genellikle mart ayı içerisinde de yüzeysel toprak işlemesi yapılır. Biber fideleri dikiminden önce toprak analizi sonuçları da dikkate alınarak toprak yapısına uygun kompoze taban gübresi uygulaması yapılır. Gübrenin tırmık veya uygun tarım makineleri ile toprağa homojen bir şekilde karışması sağlanır.

Zirai Mücadele: Yabancı ot mücadelesi için çapalama ve toprakta ara sürüm yapılır. Bitki hastalıkları, biber zararlıları, yabancı ot ve toprak altı zararlıları vb. ile mücadelede çeşitli dönemlerde ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri ile zirai mücadele uygulamaları yapılır.

Yenişehir Biberi yetiştiriciliğinde zirai mücadele yapılırken öncelikle fidelerin/tohumların hastalıklardan arı, sağlıklı bitkilerden seçilmesi sağlanmalıdır. Fidelikler hastaliksız, temiz yerlerde kurulmalıdır. Fideler aşırı sulanmamalı ve sık sık havalandırılmalıdır. Dikim karık usulü yapılmalıdır. Fideler karık sırtına dikilmelidir. Mümkün olduğunca her karık ayrı ayrı sulanmalıdır. Bitkilere dengesiz gübreleme yapılmamalı, özellikle aşırı miktarda azotlu gübre verilmemelidir.

Hasat: Üründe ilk hasat, iklim ve yetiştiricilik koşullarına bağlı olarak genellikle temmuz ayı başlarında başlar. Genellikle kışa düşüncüye, ürün soğuk iklim koşullarından olumsuz etkileninceye kadar hasat devam eder. Hasat biberlerin sap kısmından tutulması suretiyle elle yapılır. Hasat edilen biberler gıda ile temasa uygun genellikler plastik torbalara, sepetlere, kasalara vb. konulur. Hasat sırasında lekeli, çürük, kırık vb. zarar görmüş ürünler üreticiler tarafından ayıklanarak tasnif edilir. Böylelikle ilk tasnif arazide/tarlada yapılmış olur. Hasat edilen biberler ürün işleme ve paketleme depolarına sevk edilir. Hasat sırasında, sevkiyatta oluşabilecek kırılma, ezilme vb. durumlar kaliteyi olumsuz etkiler. Zarar görmüş bu tür ürünler ayrılır. Son olarak biberler; istenilen renk, şekil ve boyutlarına göre uygun şekilde tekrar tasnif edilir.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Ürün; kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda/depolarda muhafaza edilir. Ancak esas olan hasattan sonra ürünün en kısa sürede tüketiciye arz edilmesidir.

Depolamada ve nakliyelerde biberler üst üste fazla istiflenmemelidir. Uzun süreli muhafaza ve depolamalar için rutubet ve sıcaklık kontrolünün yapılabildiği soğuk zincirin sağlandığı modern depolar ve taşıma araçları kullanılır.

Piyasaya Arz: Yenişehir Biberi; dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

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

Yetiştiriciliği ve üretilmesi emek isteyen Yenişehir Biberinin üretim potansiyeli ile coğrafi sınırı ile ün bağı bulunur. Yenişehir Biberinin yetiştirilmesi ve üretim aşamalarının tamamı, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Yenişehir Belediyesi ve Bursa İli Hayvancılığı Geliştirme Birliği koordinatörlüğünde; Yenişehir Belediyesi, Bursa İli Hayvancılığı Geliştirme Birliği, Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Yenişehir Ziraat Odasının katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Yenişehir Belediyesi ve/veya Bursa İli Hayvancılığı Geliştirme Birliği tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Yenişehir Biberi coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını, ürünün hasadı, depolama ve muhafaza koşullarının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.