

No: 1018 – Mahreç İşareti

TARSUS BİBERİYESİ

Tescil Ettiren

TARSUS BELEDİYESİ
TARSUS ORMAN İŞLETME MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 06.01.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.02.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1018
Tescil Tarihi	: 03.02.2022
Başvuru No	: C2021/006
Başvuru Tarihi	: 06.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Tarsus Biberiyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Biberiye / Yiyecekler için çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: 1. Tarsus Belediyesi 2. Tarsus Orman İşletme Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: 1. Tozkoparan Zahit Mah. Kasım Gülek Blv. Belediye Tesisleri Tarsus MERSİN 2. Yeni Ömerli Mah. 4113. Sokak No:131 33400 Tarsus MERSİN
Coğrafi Sınırı	: Mersin ili Tarsus ilçesi ve Akdeniz ilçesine bağlı İhsaniye ve Puğkaracadağ mahallesi
Kullanım Biçimi	: Tarsus Biberiyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tarsus Biberiyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tarsus Biberiyesi; coğrafi sınırdaki yetişen *Rosmarinus officinalis* L. (Lamiaceae) bitkisinin yapraklarının kurutulmasıyla elde edilir. Coğrafi sınırdaki kuşdili, püren ve hasalban olarak da bilinen Tarsus Biberiyesi; baharat ve çay olarak tüketilir.

Tarsus Biberiyesi tohumdan (generatif) ve çelikle (vejetatif) üretilebilir. Ancak bitkinin 1000 dane ağırlığı 0,9 gram olan küçük, çimlenme gücü düşük ve sert tohumları olduğu için en yaygın üretim şekli, köklendirilmiş sürgün çelikleri ile yapılan üretimdir.

Tarsus Biberiyesinin uçucu yağ oranı kuru yaprak üzerinden %1,5 ila %2,4 arasında değişir. Kimyasal bileşenleri içerisinde uçucu yağ oranı %1,8, cineol oranı ise en az %40'tır. Tarsus Biberiyesi kuru yapraklarında rutubet en fazla % 10'dur.

Tarsus Biberiyesinin ayırt edici özelliklerini etkileyen temel etkenler, coğrafi sınırın iklimi ve toprak özellikleridir. Yıllık ortalama sıcaklığın 18,1°C'den fazla olması; kış aylarında ortalama sıcaklığının 6,8°C'den fazla olması ve 0°C'nin altına düşmemesi; yıllık yağışın 600,6 mm ile 725,9 mm arasında olması; yıllık ortalama nispi nemin % 63,2 ile % 70,2 arasında olması, özellikle yaz aylarında sıcaklık ve nispi nemin yüksek olması Tarsus Biberiyesinin ayırt edici özelliklerini kazanmasını sağlayan iklim özelliklerindedir.

Tarsus Biberiyesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1.Tarsus Biberiyesinin doğal alanlarındaki üretimi:

Tarsus Biberiyesinin yayılış alanları çoğunlukla orman alanları olduğu için, Tarsus Orman İşletme Müdürlüğü tarafından yapılan planlamalara göre ve verilen izinler doğrultusunda üretim yapılır. Bitkinin sürdürülebilirliğinin sağlanması için her yıl aynı sahadaki üretim yapılmaz ve aynı sahadaki üretim, iki yıllık dönemler şeklinde planlanır.

Tarsus Biberiyesinin üretimi, genellikle bitkinin uçucu yağ oranının en yüksek olduğu dönemler olan temmuz-ekim ayları arasında yapılır. Ancak bitkinin çiçeklendiği diğer dönemlerde de üretilebilir.

Çiçekli dalların sürgünleri yerden 10 cm yukarıdan kesilir. Bitkinin kendisini yenileyebilmesi için; dallar kopartılmadan makas, bıçak vb. keskin bir aletle kesim yapılmasına, köklerin zarar görmemesine, bitkinin üzerinde en az %10 yeşil aksam bırakılmasına dikkat edilir.

Bitkilerden kesilerek toplanan Tarsus Biberiyesi, kurutma yapılacak yere en kısa sürede ulaştırılmalıdır. Uçucu yağ elde etmek amacıyla kullanılacak Tarsus Biberiyeleri, yağ olarak distilasyona tabi tutulabilir.

2.Tarsus Biberiyesi Fidesinin Üretimi ve Dikimi:

Tarsus Biberiyesi tohumdan (generatif) ve çelikle (vejetatif) üretilebilen bir bitkidir. Ancak bitkinin 1000 dane ağırlığı 0,9 g olan küçük, çimlenme gücü düşük ve sert tohumları vardır. Bu yüzden tohum ile üretim fazla tercih edilmez. En yaygın ve kolay üretim şekli; köklendirilmiş sürgün çelikleri ile yapılan üretimdir.

Tarsus Biberiyesi Çeliklerinin Üretimi: Coğrafi sınırdaki doğal biberiyeler, çeliklerin alınacağı anaç biberiyelerdir. Ayrıca Doğu Akdeniz Ormançılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğünde bulunan anaçlardan da yararlanılabilir. Tarsus Biberiyesinin çelikle çoğaltması, coğrafi sınırın iklim şartlarının elverişli olmasından dolayı her mevsimde yapılabilir.

Çeliklerin köklenmesini sağlayacak köklendirme ortamı hazırlanır ve viyollere yerleştirilir. Köklendirme ortamı olarak; 1/4 ölçü torf ya da çürütülmüş mısır sapı samanı ve 3/4 ölçü briket toprağı karışımı ya da 1/3 çürütülmüş mısır sapı samanı ve 2/3 volkanik tüf kullanılabilir. Mevcut bitkinin uç sürgünlerinden, yaklaşık 15-20 cm'lik kısımdan yarı odunsu çelikler çelik makası ile alınır ve viyollere yerleştirilir. Köklenmeyi artırıcı herhangi bir hormon kullanımına gerek yoktur. Çelikler kış aylarında alınmışsa kapalı seralarda, bahar aylarında alınmışsa da açık ortamda ancak gölgede bekletilmelidir. Genellikle 1-2 ay içerisinde çelikler köklenir. Köklenmiş çelikler, dikim alanlarına gönderilebilir.

Tarsus Biberiyesinin Dikimi: Biberiye fidelerinin sahaya dikiminde ilkbahar (mart-mayıs) ya da sonbahar ayları (eylül-kasım) tercih edilmelidir. Dikim öncesinde toprak tavadı olduğu dönemde sürülmeli ve diskaro geçilmelidir. Dikimlerde sıra arası 100 cm, sıra üzeri 70 cm olmalıdır. Dikim sonrası can suyu verilir. Salma sulama, yağmurlama ya da damlama şeklinde sulama yapılabilir. Ancak bitki sulanmadan da kurak koşullarda yetişebilir. Ot alma, çapalama gibi bakım işlemleri düzenli aralıklarla yapılmalıdır.

Dikimler tarlalara ve yamaç arazilere yapılır. Tarsus Biberiyesi fidanları, Mersin Orman Bölge Müdürlüğüne bağlı fidanlıkta yetiştirilir ve dikime hazır şekilde satılır. Dikim yapıldıktan sonra ilk yıl üretim yapılmaması, bitkinin daha iyi gelişmesi için önemlidir. İkinci yıldan itibaren hasat yapılabilir.

3.Tarsus Biberiyesinin Kurutulması ve Depolanması:

Ağustos ile kasım ayları arasında yapılan hasattan hemen sonra doğal veya suni yolla kurutma işlemi gerçekleştirilir. İşlemi yaparken hasat edilen ürün, doğal kurutma yönteminde; güneşi doğrudan görmeyen, gölgeli, havadar ve kuru ortamlarda kurutulur. Kurutma, demetler halinde ya da sürgünleri çok kalın olmayacak şekilde (en fazla 20 cm kalınlığında) serilerek yapılır. Dengeli kurumunun sağlanabilmesi için sık sık alt üst edilerek havalandırılmalı, kızışma ve renk kararmasına meydan verilmemelidir.

Suni kurutma yapılacaksa bitki bünyesindeki uçucu yağın bitkiden uzaklaşmasını engellemek ve bitki içeriğinde bulunan etken maddelerin zarar görmesini önlemek amacıyla kurutma ünitesinde sıcaklık en fazla 35 °C olmalıdır.

Kurutma yapıldıktan sonra Tarsus Biberiyesinin yaprakları, dallarından/sap kısımlarından sıyrılıp paketlemeye hazır hale gelir. Kurutulan biberiyeler serin, ışısız ve nemsiz bir ortamda gıda ile temasa uygun kapalı paketlerde veya çuvallarda saklanabilir.

Tarsus Biberiyesi baharat ve çay olarak tüketilir. Ayrıca uçucu yağ üretiminde de kullanılır.

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

Tarsus Biberiyesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan üretimin tüm aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Tarsus Belediyesinin koordinatörlüğünde; Doğu Akdeniz Ormancılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğünden bir orman mühendisi, Tarsus Orman İşletme Müdürlüğünden bir orman mühendisi, Tarsus Ziraat Odasından bir ziraat mühendisi, Tarsus Belediyesi Tarımsal Hizmetler Müdürlüğünden bir ziraat mühendisinin katılımıyla oluşan dört kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler hasat (ağustos-kasım) döneminde yılda bir defa olmak üzere, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet üzerine ise her zaman yapılır.

Denetimlere esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Tarsus Biberiyesinin kuru yapraklarındaki rutubet oranının en fazla % 10 olması.
- Tarsus Biberiyesinin uçucu yağ oranının kuru yaprak üzerinden % 1,5 ila % 2,4 arasında olması.
- Tarsus Biberiyesinin uçucu yağ kimyasal bileşenleri içerisinde 1,8 cineol içeriğinin en az %40 olması.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ambalajlama ve saklama koşullarının uygunluğu.
- Tarsus Biberiyesi ibaresinin ve mahreç adı 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.