

No: 1337 – Mahreç İşareti

EMCELLİ BİBERİ

Tescil Ettiren
SARIGÖL KAYMAKAMLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.02.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1337
Tescil Tarihi	: 14.02.2023
Başvuru No	: C2021/000197
Başvuru Tarihi	: 20.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Emcelli Biberi
Ürün / Ürün Grubu	: Biber / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sarıgöl Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Mimar Sinan, İstiklal Cad. No:61 45470 Sarıgöl MANİSA
Coğrafi Sınır	: Manisa ili Sarıgöl ilçesi Emcelli Mahallesi
Kullanım Biçimi	: Emcelli Biberi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Emcelli Biberi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Emcelli Biberi; Manisa ili Sarıgöl ilçesinin Emcelli Mahallesinde açık tarla yöntemiyle yetiştirilen Solanaceae familyasından *Capsicum annum* L. türü biberin Yalova Yağlık 28 çeşidinden elde edilen kapyra biber olarak bilenen biberdir. Çoğaltım materyali, bir önceki sezon yetiştirilen ve rengi, yeşilden kırmızıya dönen üründen elde edilir.

Emcelli Biberinin bitkisi bodur, toplu yapılı, alçak dallı ve bol yapraklıdır. Meyvesi; konik şekilli, iri, tatlı ve küt uçludur. 3,4 - 3,6 mm et kalınlığına sahip olup bu nedenle salçalık, közleme ve konserve üretimi için uygundur.

Emcelli Biberi genellikle mayıs ayının ilk haftasında dikilir. Hasadı, ağustos ayının ortasında başlar ve kasım ayı sonuna kadar devam eder. Mevsim koşullarının uygun olması durumunda bazı yıllar aralık ayında da hasat yapılabilir. Hasat, genellikle ürün rengi koyu yeşilken yapılır. Tarhana üretiminde kullanılacak biberlerin, kırmızı renk alması beklenir ve bu durumdaki biber, coğrafi sınırda “tarhana biberi” olarak da bilinir.

Coğrafi sınırda Akdeniz iklimi hâkim olup 20 - 30 °C sıcaklık ve % 60 - 79 nem görülür. Bu durum, özellikle yetiştirme döneminde soğuğa maruz kalmaması gereken Emcelli Biberi yetiştiriciliği için idealdir. Toprak yapısı humuslu, kumlu - tınlı ve tınlı - hafif killi olup pH değeri 6,2 - 6,8 arasındadır. Ayrıca derin, geçirgen, su tutma kapasitesi yüksek olan toprak yapısı, ürünün iyi bir gelişim dönemi geçirmesinde ve verimin yüksek olmasında etkilidir.

Emcelli Biberinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Emcelli Biberinin Morfolojik, Agronomik ve Fizikokimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Renk	Tazesi koyu yeşil, olgunu kırmızı
Tat	Acı / tatlı
Nem (%)	4,15 - 7,95
Kuru madde (%)	92,05 - 95,85
Bitki yapısı	Bodur, toplu yapılı, alçak dallı, bol yapraklı
Merve şekli	Konik
Meyve yapısı	Etlî
Olgunlaşma süresi	100 - 110 gün
Tozlaşma tipi	Açık tozlanan
Ekilen tohum miktarı	220 - 250 g / da
Ekim derinliği	0,5 - 1 cm
İdeal toprak sıcaklığı	18 - 35 °C
Sıra arası dikim mesafe	45 - 60 cm
Sıra üzeri dikim mesafesi	40 - 50 cm
Çimlenme süresi	5 - 7 gün

Emcelli Biberinin geçmişi eskiye dayanır. Taze olarak tüketilmesinin yanı sıra tarhana ile salça, közleme, konserve vb. ürünlerin üretiminde de kullanıldığı için coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Emcelli Biberi; meyve et kalınlığının yüksek olması bakımından ayırt edici niteliğe sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Emcelli Biberi *Capsicum annum* L. türü Yalova Yağlık 28 çeşidi biberden açık tarla yetiştiriciliğiyle üretilmekte olup üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Toprak Hazırlığı:

Emcelli Biberi yetiştiriciliği yapılacak tarla, 15 Ekim ile 15 Kasım arasında derince sürülerek dikime hazırlanır. Toprak analizi ile belirlenen gübre ihtiyacının, potasyumlu gübre bakımından 2/3, azotlu gübre bakımından 1/3'ü ve fosforlu gübrenin ise tamamı, ilkbaharda dikimle birlikte verilir. Potasyumlu gübrenin kalan miktarı ile azotlu gübrenin 1/3'ü ilk meyve tutumunda, kalan kısmı ise ilk hasattan sonra verilir.

Tohum Hazırlanması:

Emcelli Biberinin yetiştirilmesinde, bir önceki sezon yetiştirilen ve rengi, yeşilden kırmızıya dönen üründen elde edilen tohumlar kullanılır. Tohumluk olarak kullanılacak biberlerin düzgün, meyve yapısı gelişmiş, yumru ya da şekil bozukluğunun olmamasına dikkat edilir. Tohumluk olarak ayrılan Emcelli Biberi; doğrudan güneş ışığı almayan, açık ortamda, beton yüzeyler üzerine serilen örtüler üzerinde, 30 - 35 °C sıcaklıkta 4 - 5 gün kurutulur. Kurutulmuş Emcelli Biberi, kırılğan hal aldığından el ile ovulur ve elenerek tohumluklar ayrılır. Tohumluklar bez torba ya da kavanoz içinde, 15 - 18 °C sıcaklıktaki kuru ortamda muhafaza edilir ve kesinlikle yıkama işlemi yapılmaz.

Fide Yetiştirme:

Emcelli Biberi tohumları, fide yetiştirilmek üzere mart ayının 3. ve 4. haftasında yastıklar üzerine ekilir. Ekimden önce yastık yüzeyi tırmık ile düzeltilir ve tohumlar, 1 m²'ye yaklaşık 1000 adet şekilde serpilir. Ekimden sonra tohumların üzerine eleklerle, inceltilmiş toprak serpilir. İyi bir çimlenme olması için toprak sıcaklığının 15°C'nin üzerinde olması gerekir. Can suyu verilip toprak nemlendirildikten sonra yastıkların üzeri polietilen plastik örtü ile kapatılır. Toprak yüzeyi kurudukça sulanır ve çimlenen tohumların büyümesi takip edilir. Tohumlar 5 - 7 gün içinde filizlenir ve 2 yaprak (kulak) oluşur. 14 - 15 gün içinde fide boyu 13 - 15 cm uzunluğuna erişir. 1 ay içinde fidelerin 3 - 4 yapraklı olmasının ardından kotiledon yaprakları lekesiz, parlak yeşil, sağlıklı gelişmiş ve yere paralel, kök ve gövde uzunluğu birbirine eşit, beyaz ve lekesiz köklü ve tek büyüme ucuna sahip olan fideler, biber ekimi için hazırdır. Fideler bitki zarar görmeden köküyle çekilir ve doğrudan dikim yapılır.

Fidelerin Dikimi:

Emcelli Biberinin üretiminde, fide dikimi için toprağın ısınması beklenir. Fideler genellikle mayıs ayının ilk haftasında dikilir. Emcelli Biberi için en uygun fide büyüklüğü, ilk çiçek tomurcuklarının görülmeye başladığı devredir. Dikim yapılacak toprak; kazayağı ile inceltir, damlama sulama boruları yerleştirilir ve 1 saat kadar toprağa su verilerek ıslatılır. Toprak, baskı (çivi) ile 4 - 5 cm derinlikte delindikten sonra fideler 25 - 30 cm arayla dikilip etrafı toprakla sıkıştırılır. Dikim yapıldıktan sonra 30 dakika boyunca toprak sulanarak "demleme suyu" verilir.

Sulama:

Emcelli Biberi yetiştiriciliğinde, damlama sulama yöntemi kullanılır. Toprak yüzeyi kurduğunda az miktarda su verilerek toprağın su ihtiyacı, kontrollü ve yeterli düzeyde karşılanmış olur. İlk meyve görülünceye kadar sulama yapılmaz. İlk meyve görüldükten sonra birer hafta aralıklarla sulamalara devam edilir ve eylül ayı sonunda sulama kesilir. Her sulamadan 1 - 2 gün önce çapalama yapılır.

İlaçlama:

Hastalık ve zararlılarla mücadele için kültürel önlemler alınır ve ihtiyaç duyulursa ilaçla mücadeleye başlanır. Bitkiler gelişim dönemi boyunca yakından izlenir.

Budama:

Emcelli Biberinde budama, filiz ve yaprak alma şeklinde yapılır. Haziran ayında ana dallar oluşuncaya dek gövde üzerinde çıkan filizler elle kopartılır veya makas ile kesilir. 2 ya da 3 ana dal bırakılarak şekil verilir. Zayıf, içe bakan, havalanmayı ve ışıklanmayı engelleyen yan sürgünler temizlenir. İyi bir havalanma ve hastalık

mücadelesi için alttan itibaren yaşlı yapraklar temizlenir. Emcelli Biberi genellikle açıkta yetiştirildiği için, tozlanmasında problemle karşılaşılmaz ve ayrıca bir işlem uygulanmaz.

Yabancı Otların Mücadelesi:

Emcelli Biberinde yabancı otlarla mücadelede çapalama yapılır. İlk çapalama, fidelerinin tarlaya dikimden iki hafta sonra ot alma ve sıralar arasındaki toprağı gevşetme şeklinde yapılır. Birinci çapadan 2 hafta sonra boğaz doldurma ile birlikte ikinci çapa yapılır. Haziran ayının ilk haftasında üçüncü çapa yapılır. Her çapalamadan 1 - 2 gün sonra sulama yapılır.

Hasat ve Depolama:

Hasat zamanı ağustos ayının ortasında başlayıp kasım ayı sonuna kadar devam eder ve her hafta yapılır. Mevsim koşullarının uygun olması durumunda bazı yıllar aralık ayında da hasat yapılabilir. Ürün 8 - 10 cm uzunluğuna geldiğinde gelişimini tamamlamış olur. Hasadın, ürün sapının gövdeye birleştiği yerdeki doğal kırık çizgiden yapılmasına dikkat edilir. Meyve sapı mutlaka meyve üzerinde kalmalıdır. Hasat, meyve rengi yeşilken sabah erken saatlerde yapılır ve piyasaya yeşil halde arz edilir. Ancak tarhana imalatında kullanılacak Emcelli Biberinin hasadı, ağustos ayı sonunda ve meyve tam olarak kırmızı rengini alınca yapılır.

Emcelli Biberi, 7 - 10 °C sıcaklıkta % 90 - 95 oransal nemde 3 - 4 hafta tazeliğini korur.

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

Emcelli Biberinin geçmişi eskiye dayanır. Emcelli Mahallesi'nin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kullanılan tohumlar, bir önceki sezon yetiştirilen üründen elde edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Emcelli Biberinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetim:

Denetimler; Sarıgöl Kaymakamlığının koordinasyonunda; Sarıgöl İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Sarıgöl Belediyesi ile Sarıgöl Kaymakamlığından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak en az yılda bir kez, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde, bir önceki sezon yetiştirilen üründen elde edilen tohumluk materyalin kullanılması.
- Özellikle ekim, hasat ve depolama şartlarının uygunluğu olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Hasat edilen ürünün özelliklerinin uygunluğu.
- Emcelli Biberi ibaresinin 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.