

No: 956 – Menş e Adı

CEMELE BİBERİ

Tescil Ettiren

**SINIRLI SORUMLU CEMELE BİBERİ ÜRETİM VE
PAZARLAMA KOOPERATİFİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.11.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 956
Tescil Tarihi	: 24.11.2021
Başvuru No	: C2021/000193
Başvuru Tarihi	: 16.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Cemele Biberi
Ürün / Ürün Grubu	: Biber / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Sınırlı Sorumlu Cemele Biberi Üretim ve Pazarlama Kooperatifi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Mevkii Belediye Sokak No:3 Merkez KIRŞEHİR
Coğrafi Sınırı	: Kırşehir ili Merkez ilçesi Çayağzı Köyü
Kullanım Biçimi	: Cemele Biberi ibareli aşağıdaki logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Cemele Biberi ibareli aşağıdaki logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Cemele Biberi; coğrafi sınırdaki yetişen, ince kabuklu, hafif acı ve koyu yeşil renkteki dolmalık biberdir. Cemele Biberi üretimi yapılan bitkilerden ayrılan tohumluk materyali, bir sonraki üretim döneminde kullanılır.

Cemele, Kırşehir ili Merkez ilçesi Çayağzı Köyünün eski adıdır. Bu bölgede 1600'lü yıllarda başlayan yerleşim ile sebzeçilik tarımı gelişmiştir. Cemele Biberi de coğrafi sınırdaki uzun yıllardır yetişmekte olduğundan, köyün eski adıyla bilinir.

Coğrafi sınırdaki yetiştirme sıcaklığı gündüz 24-26 °C, gece 16-18 °C'dir. Hafif acı olduğundan, tatlı dolma biberlere göre yüksek sıcaklığa toleransı daha yüksektir.

Coğrafi sınırdaki rakımın yüksek olması (1100 m) gece ile gündüz arasındaki sıcaklık farkının fazla olmasına neden olur. Bu durum Cemele Biberinin aromasını ve rengini kazanmasını sağlar. Meyve et kalınlığının ince olması ve meyve rengini koyu yeşil olması rakımın yüksekliğinden kaynaklanır.

Tablo 1. Taze Cemele Biberinin Bazı Özellikleri

Özellik	En az (cm)	En çok (cm)
Gövde uzunluğu	12,20	15,80
Boğum uzunluğu	4,12	5,14
Bitki boyu	40,18	46,33
Yaprak uzunluğu	7,92	8,7
Yaprak genişliği	4,06	4,47
Meyve sap uzunluğu	3,24	4,14
Meyve sap kalınlığı	6,88	7,78

Tablo 2. Cemele Biberinin Fiziksel Özellikleri

Analiz	En az (cm)	En çok (cm)
Meyve uzunluğu	8,93	11,00
Meyve çapı	0,32	0,43
Meyve uzunluğu / çap oranı	2,87	3,52
Meyve et kalınlığı	2,34	2,76
SÇKM(%)	4,66	5,28
Kuru madde	11,71	12,90

Üretim Metodu:

Cemele Biberi yetiştiriciliğine fidelerin dikimi ile başlanır. Cemele Biberinin ayırt edici özelliklerinin sürekliliği, fide yetiştiriciliğinin de coğrafi sınırdaki yetiştirilmesini gerektirir. Fide elde edilmesi için tohumluk olarak kullanılacak Cemele Biberi bitkileri, üretim sezonunda belirlenerek ayrılırlar. Nisan başı itibarı ile tohumlar genellikle örtü altında; viyol ve/veya karık usulü ile doğrudan toprağa ekimi yapılır. Ortalama 30-35 gün içerisinde dikim büyüklüğüne gelen fideler tarlaya dikilir. İdeal dikim sıklığı 25-30 cm olarak uygulanır. Dekara yaklaşık 4000-4500 adet fide dikimi yapılır. Cemele Biberi tipik bir ılıman iklim sebzesi olduğu için yağışlı ve nemli hava koşullarına hassastır. İdeal yetiştirme sıcaklığı gündüz 24-26°C, gece 16-18 °C'dir. Biber yetiştiriciliğinde % 60-70 hava oransal nemi uygun olarak kabul edilse de, Cemele Biberi daha düşük nem koşullarına adapte olabilir. Biber için; organik maddece zengin, tınlı, tınlı-kumlu, drenajı iyi, pH'ı 6-7 olan topraklar uygundur.

Açık arazi fide dikimi nisan ayının sonlarından itibaren başlayarak, mayıs ayının ilk haftasına kadar sürer. Fide dikiminden 15 gün sonra 1. çapa, bu tarihten 3-4 hafta sonra 2. çapa yapılır. Düzenli sulanması gereken bir bitkidir. Cemele Biberi yetiştiriciliğinde karık usulü sulama ve damla sulama yöntemi kullanılır. Dekara verim ortalama 2-3,5 ton arasında değişebilir. Cemele Biberi ilk ürününü temmuz ayının sonlarına doğru verir. Cemele Biberinin hasadı elle yapılır. Hava durumuna göre kasım ayına kadar sürebilir.

Denetleme:

Denetimler; SS. Cemele Biberi Üretim ve Pazarlama Kooperatifi koordinatörlüğünde ve SS. Cemele Biberi Üretim ve Pazarlama Kooperatifinden 1, Kırşehir Ticaret Borsasından 1, Kırşehir İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2, Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi Ziraat Fakültesinden 2 ve Kırşehir İl Özel İdaresinden 1 kişi olmak üzere ürün konusunda uzman en az 7 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Ürünün fiziksel özelliklerinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Tohum temininin uygunluğu.
- Cemele Biberi ibaresinin, logosunun ve menşe 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.