

No: 1657 – Mahreç İşareti

KEBAN BİBERİ

Tescil Ettiren

ELAZIĞ İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ
ELAZIĞ TİCARET VE SANAYİ ODASI
KEBAN İLÇE TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.02.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.11.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1657
Tescil Tarihi : 04.11.2024
Başvuru No : C2021/000062
Başvuru Tarihi : 09.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı : Keban Biberi
Ürün / Ürün Grubu : Biber / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : 1.Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
2.Elazığ Ticaret ve Sanayi Odası
3.Keban İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi : 1.Olgunlar Mah. İshak Sunguroğlu Sok. No:7 Merkez ELAZIĞ
2.Cumhuriyet Mah. Şehit Korgeneral Hulusi Sayın Cad. No:117 Merkez ELAZIĞ
3. Fırat Mah. Timur Demir Cad. Keban ELAZIĞ
Coğrafi Sınır : Elazığ ili
Kullanım Biçimi : Keban Biberi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Keban Biberi ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Keban Biberi; Elazığ ili Keban ilçesinde yetiştirilen ve familyası *Solanaceae* olup *Capsicum annum türünün* *C. annum grossum* çeşidine ait dolmalık biberdir.

Keban Biberi yeşil renkli, acı ve tatlı formları bulunan genellikle iki ve üç parçalı, damarlı, konik veya yarı konik şekle sahiptir. Dokusu etlidir. Çekirdeği orta büyüklükte ve biber sapına bağlıdır.

Genellikle haziran ayı ortalarında hasat edilmeye başlanan Keban Biberi hafif acıdır.

Keban barajının yaratmış olduğu sulama imkanları sayesinde Keban Biberi kendi tohumundan üretilerek ekolojik istekleri bakımından yöreye adapte olmuştur. Keban ilçesinin yaz aylarındaki ölçülebilir sıcaklığı, Keban Biberi için fizyolojik olarak yetişmesine uygun ortam oluşturur. Gün ışığından yeterince faydalanması ve ışık şiddeti; biber yetiştiriciliğinde istenen fotosentez, meyve oluşumunu olumlu etkilemesi, Keban Biberinin ayırt edici özelliklerinden boyunun diğer bölgede yetiştirilen biberlere kıyasla büyük olmasını sağlar.

Keban Biberi; tohumları yörede atadan kalma tohumlar olup, biber üretim sezonunda Keban Biberi üreticileri kendi tohumlarını kullanır.

Tablo 1. Keban Biberinin bazı ürün özellikleri

Bitki gelişme özellikleri	Dik ve kuvvetli büyür (50-60 cm)
Yapraklar	Geniş, damar araları dalgalı ve dallanma normal
Meyve özellikleri	Genellikle iki ve üç parçalı iki üç damarlı, gözenekleri fazla kurutmaya elverişli
Şekil	Yuvarlak yarı konik biber tipinde
İrilik	İri, ortalama 110-140 g
Çap	20-23 cm
Boy	10-12 cm
Renk	Yeşil
Meyve eti	Kalın (1-3 mm), etli
Çekirdek	1-2 mm büyüklükte biber sapına sıkı şekilde bağlı
Tat	Acı ve tatlı varyasyonları – Hafif acı
Döllenme	Kendine döleyici

Tablo 2. Keban Biberinin morfolojik özellikleri

Fide	Hipokotilde antosiyan oluşumu yok
Bitki gövde uzunluğu ve büyüme (kotiledonlarla ilk çiçek arası)	Orta-uzun
Bitki boğum arası uzunluğu	Orta
Bitki boğum seviyesinde antosiyan oluşumu	Var
Bitki boğum seviyesinde antosiyan oluşumunun yoğunluğu	Yoğun
Yaprak uzunluğu	Konik sivri - uzun
Yaprak genişliği	Konik geniş
Yaprak rengi	Yeşil
Yaprak kenarında dalgalanma	Düz
Yaprak kabarıklığı	Zayıf
Yaprak sapı uzunluğu	Orta uzun
Meyve olumdan önceki rengi	Açık yeşil
Meyve olgunluk öncesi yeşil renk yoğunluğu	Normal
Meyve duruşu	Dik, yatay, sarkık
Meyve uzunluğu	Orta uzun (12-15 cm)
Meyvenin çevresi	21-23 cm
Meyve uzunlamasına kesitinin şekli	Konik
Meyve olumda renk	Parlak koyu yeşil
Meyve olumda rengin yoğunluğu	Yüksek
Meyve parlaklık	Güçlü parlak
Meyve sap çukuru	Var
Meyve sap çukurunun derinliği	Az
Meyve uç şekli	Dalgalı yuvarlak
Meyve yüzeyin yapısı	Dalgalı parlak
Meyve tohum odacıklarının ortalama sayısı	Üç - az belirgin
Meyve tohum odacıkları arasındaki yivlilik	Normal
Meyve dalgalık	Var
Meyve enine kesitinin şekli	Konik
Sap uzunluğu	Kısa (3 cm)
Sap kalınlığı	Bağlantı yeri geniş ve kalın diğer kısım orta - ince
Çiçeklenmeye başlama zamanı	Orta - geç
Kaliks (görünüş)	Örtülü
Olgunlaşma zamanı	Orta - geç

Tablo 3. Keban Biberinin bazı kimyasal değerleri

Özellik	En az	En çok
Kuru madde (%)	8	9
Kül (%)	0,1	1
HCl çözünmeyen kısım (%)	0,01	0,032
Asitlik (%)	0,01	0,03

Üretim Metodu:

Keban Biberi yetiştiren çiftçiler, atadan kalma Keban Biberi tohumluklarını ekim zamanında kullanarak üretim sezonu sonunda yetişen biberlerden gelecek üretim sezonu için tohumluk olarak hazırlarlar.

Fide elde edilmesi:

Tohumlar, erken ilkbahar donlarından korumak için; sıcak yastıklara, viyol poşetlere, viyollere ve saksılara ekilip çimlendirilir.

Viyollere standart tohum kullanırken 3-4, hibrit tohum kullanırken 1 adet tohum tohumun 2-3 katı derinliğe ekilir. Serpme ekim yapılması önerilmez. 10-15 günde tohumlar çimlenerek çıkışlar başlar. Fidelğin gece sıcaklığının 10 °C, gündüz sıcaklığının ise 20-25 °C'nin altına düşmemesi gerekir. Viyolede tohum çıkışının iyi olması için toprak nemi korunur.

Fideler en az dört yapraklı olup yeterince büyüdüklerinde, ilkbahar don tehlikesinin kalktığı ve Keban ilçesinde ortalama gün sıcaklığının 15 dereceye ulaştığı nisan ayı sonu-mayıs ayı başlarında tarlaya şaşırtma yapılarak esas dikim yerlerine dikilir.

Fidelerin ekimi:

Keban Biberinin ekimi için toprak sonbaharda pullukla derin sürüm yapılır. İlkbaharda ise diskaro çekildikten sonra toprak hafif bir tapanla sürülerek ekime hazır hale getirilir.

Fideler karık sırtına ekilir. Karık sulama yönteminde, bitki sıraları arasına karık adı verilen küçük yüzlek kanallar açılır ve yüzlek kanallara su verilir. Su karık boyunca ilerlerken bir yandan da infiltrasyonla toprak içerisine sızar ve bitki kök bölgesinde depolanır. Sulama sırasında çok sayıda karığa su verilir.

Tek sıra dikilen fidelerde sıra arası 80 cm, sıra üzeri 30 cm'dir. Dekara 4200 adet bitki dikilir. Çift sıra dikimlerde masura genişliği 60 cm, iki masura arası 80 veya 100 cm olup, 60 cm masura genişliğinin iki yanına fideler dikilir ve fide arası mesafesi 30 ile 50 cm'dir.

Dikim esnasında fideler çapa veya baskı aleti ile açılan yeterli büyüklükteki çukura olduğu gibi yerleştirilir ve çukurun boş kısımları toprakla doldurularak hafifçe bastırılır. Dikimden hemen sonra can suyu verilir. Biber yetiştirilecek toprağa toprak hazırlığı sırasında dekara ortalama 3 ton yanmış çiftlik/ahır gübresi verilmesi, ticari gübre uygulamasında ise yetiştiricilik yapılacak araziden alınan toprak numunesi analizi neticesine göre gübreleme yapılması tavsiye edilir.

Saksılı dikimlerde saksının 2/3'ü toprak içine konur. 1/3'lik kısmı toprak dışında kalır. Bu topraktaki mantarı enfeksiyonlara karşı kök boğazını korur. Plastik torbada, altı yırtılır ve bu kısım toprakla temasa ettirilir. Böylece köklerde hiçbir zedelenme meydana gelmez.

Toprak ve iklim istekleri:

Keban biberi, kökleri toprak derinliği en az 60 cm olan derin, geçirgen, su tutma kabiliyeti yerinde, besin ve organik maddece zengin, tınlı topraklarda üründe iyi bir gelişme ve yüksek verim alınır. Erken verim almak maksadıyla yapılan yetiştirmelerde takviye edilmiş kumlu topraklar ve özellikle kumlu-tınlı topraklar tercih edilir. Biber, ılık ve sıcak mevsim sebzesidir. Soğuklara karşı hassastır. Yetiştirme evrelerinde sıcaklık 0 °C'nin altına düştüğünde tamamen ölür. Bu nedenle yastıklarda yetiştirilen fidelerin ilkbaharda don tehlikesinin tamamen kalktığı ve toprak ve hava sıcaklık şartlarının ılık-sıcak olduğu dönemde dikilmesi uygundur. Üründe hava sıcaklığının 15 °C'nin altında ve son derece yüksek sıcaklıkta, 38 °C den sonra polen canlılığını kaybeder ve çiçeklerin başarılı bir şekilde tozlaşma olasılığı çok daha düşerek verim kaybına neden olur.

Bakımı:

Genellikle dikimden bir hafta sonra yabancı ot alma ve sıralar arasındaki toprağı gevşetmek amacıyla birinci çapa yapılır. Mayıs ayının ilk haftasından sonra tekrar boğaz doldurma ile birlikte ikinci çapa ve haziran ayında da bir defa olmak üzere toplam üç çapa yapılır. Keban Biberi, yetiştiriciliğinde zirai mücadele yapılırken öncelikle fidelerin / tohumların hastalıklardan arı, sağlıklı bitkilerden seçilmesi sağlanmalıdır. Fidelikler hastaliksız, temiz yerlerde kurulmalıdır. Fideler aşırı sulanmamalı, sık sık havalandırılmalıdır.

Gübreleme:

Sebze üretim alanlarında, genellikle sonbahar aylarında dekara 3-5 tonda yanmış ahır gübresi toprağa karıştırılarak toprak yapısı istenilen organik yapıya getirilir.

Kimyasal gübreleme; toprak analizi yaptırdıktan sonra hazırlanan gübreleme programına göre yapılır. Gübre analiz sonucu dikkate alınarak; dikimle birlikte saf olarak (8-15 kg) fosforlu gübrenin tamamı dikim zamanı köklere değıdirmen topırağı verilir. Azotlu gübrenin saf olarak (dekara 25-30 kg) yarısı topırağı dikimle, geri kalan %50'lik kısmın yarısı çapada geri kalan %25'lik kısım ise çiçeklenmeden önce topırağı verilir. Potasyumlu gübreler ise; %60-65'i dikim öncesi toprak işlemede, geri kalan %35-40'ı ise çiçeklenme öncesinde topırağı verilir.

Sulama:

Toprak nemine dikkat edilerek fideler dikildikten yaklaşık 10-15 gün sonra sulama işlemine başlanır. İlk meyve tutumuna kadar hava sıcaklığına, yaprakların ve toprağın durumuna göre 7-10 gün arayla sulama yapılır. Hava sıcaklığına ve yağış durumuna göre süreler değışebilir. Eylül ayı sonu ekim ayı başında sulamalara son verilmelidir. Sulamada suyun karık sırtlarına ve kök boğazına yükselmemesine dikkat edilir. Ayrıca damla sulama tercih edilirse bitki üniformite gösterir ve verim artar.

Hasat:

Keban Biberi hasadına iklim durumuna göre haziran ayı sonunda başlanıp, hasat genelde ekim ayı ortalarında son bulur. Hasat işlemi genelde haftada bir defa ve elle yapılır.

Depolama ve muhafaza koşulları:

Keban Biberi soğuk hava depolarında ve taşınma esnasında, sıcaklık 8-9 °C'de, yeterli hava hareketi sağlanarak, 20 gün kadar depolanabilir. Ürünün pazara ulaştırılana kadar serin, kokulardan ari, temiz ve kuru yerlerde muhafaza edilmesi ve taşınması sağlanır.

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

Elazığ ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Keban Biberi, coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Keban Biberinin bütün üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Keban İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün koordinatörlüğünde ve Keban İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Elazığ Ticaret ve Sanayi Odasından ürün konusunda uzman 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağılı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Keban Biberinin organoleptik özelliklerinin uygunluğu.
- Keban Biberinin boy ve ağırlık uygunluğu.
- Keban Biberinin pH uygunluğu.
- Keban Biberi üretim metoduna ve depolama koşullarına uygunluğu.
- Keban Biberi ibaresi ile 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.