

No: 557 – Menş e Adı

KAYSERİ CİRGALAN BİBERİ

Tescil Ettiren
KOCASİNAN BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.01.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.10.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 557
Tescil Tarihi	: 06.10.2020
Başvuru No	: C2019/005
Başvuru Tarihi	: 18.01.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Kayseri Cırgalan Biberi
Ürün / Ürün Grubu	: Kırmızı biber / Yiyecekler için çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Kocasinan Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Gevher Nesibe Mahallesi Tekin Sokak No:10 Kocasinan KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili Kocasinan ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kayseri Cırgalan Biberi ibareli aşağıda tanımlanan logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kayseri Cırgalan Biberi ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayseri Cırgalan Biberi, Kayseri’de yetiştirilen ve yerel popülasyon özelliği gösteren biberin (*Capsicum annuum*), kurutulup öğütülmesiyle elde edilen toz kırmızı biberdir. Adını Kayseri ilinin Kocasinan ilçesine bağlı Cırgalan mahallesinden almıştır. Biber meyvesi 8-12 cm uzunluğunda, 4 loblu ve orta acılıktadır. Kayseri Cırgalan Biberi bitki boyu 40-50 cm seviyesine ulaşır. Her bitkiden ortalama 30-50 adet meyve hasat edilebilir. Meyve et kalınlığı 1,5-2 mm arasında değişir ve ilk olumda yeşil, hasat olumunda ise parlak kırmızı renge sahiptir.

Toz kırmızı biber haline getirilmiş 100 gram Kayseri Cırgalan Biberinde skovil indeksi (acılık değeri) 275 – 310 aralığında, yağ miktarı 9-12 gram aralığındadır. Ürün toz kırmızı biber haline getirildiğinde kiremit tozu rengini alır.

Kayseri Cırgalan Biberi hafif alkali az tuzlu, az kireçli, fosfor ve potasyum yönünden zengin topraklarda yetiştirilir. Ürünün hasat olumu için uygun sıcaklık 18-30 °C ve ideal nem oranı da % 50-70’dir.

Üretim Metodu:

Kayseri Cırgalan Biberi ekimi öncesinde tarla sürülür ve toprak hazırlığı yapılır. Mart ayının son haftası ile nisan ortasına kadar ekim yapılır. Tohum olarak yalnızca bir önceki hasattan ayrılan Kayseri Cırgalan Biberi tohumu kullanılır.

Hasat:

Kayseri Cırgalan Biberi 3 farklı dönemde hasat edilir. Hasat zamanları mahsulün, kızararak gerekli olgunluğa ulaşması göz önünde bulundurularak belirlenir.

1. hasat (kırım hasatı) ağustos ayının ilk haftasında gerçekleşir. Güneşlenme süresi uzun olan ürünün sadece hasat olumuna ulaşanları toplanır. Kurutma süresi 3-5 gün arasındadır.

2. hasat ağustos ayının son haftasında gerçekleştirilir ve kurutma süresi 5-7 gündür. İlk hasat sırasında fide üzerinde kalan yeşil ya da yeterli kızarıklığa erişmeyen mahsullerin bu süre zarfında kızarmasıyla gerçekleşen hasattır.

3. hasat ise eylül ayının ortalarında gerçekleştirilir ve kurutma süresi 7-10 gün arasındadır. İkinci hasat sırasında fide üzerinde kalan son mahsullerin yeterli olgunluğa ulaşması sonrası gerçekleşen bozum (ürün fidelerinin topraktan sökümü) hasatıdır.

Hasat çiftçiler tarafından bez önlükler takılarak elle toplama şeklinde gerçekleştirilir.

Kurutma:

Kayseri Cırgalan Biberi hasattan sonra kaput bezler üzerine harman olarak üst üste dökülerek yumuşayınca kadar bekletilir. Yumuşamış kırmızı biberlerin çerçevesi ile baş çöpü alınır.

Porçalama:

Kırmızı biberin el ile dörde bölünerek parçalanması işlemi “porçalama” olarak adlandırılır. Yumuşayan ve parçalanmış (porçalanan) biberler yine kaput bezler üzerine serilir. Her gün en az 2-4 defa karıştırılarak kurutulur.

Elekten geçirme ve öğütme:

Kuruyan kırmızı biberlerin serildiği bez ve çadırlar ikiye katlanarak ayak ya da loğ adı verilen silindir biçimindeki aşır taşlar ile ezilir. Ezilme sonrası biberler 1-1,5 mm çapında deliklere sahip eleklerden geçirilerek beyaz damarlardan ayrıştırılır. Biberlerin içerisindeki beyaz damarlar ayrıldığından acısı azalmış olur. Eleğin üzerinde kalan biber kabukları değirmenlerde öğütülür.

100 kg kırmızı biber kabuğundan yaklaşık 10 kg toz kırmızı biber elde edilir.

Öğütülen Kayseri Cırgalan Biberi önce naylon torbalara daha sonra bez torbalara (5 kg-10 kg-25 kg-50 kg) geçirilip karanlık, nemsiz ortamda saklanır.

Denetleme:

Kayseri Cırgalan Biberi denetimleri Kocasinan Belediyesi, Kayseri Ticaret Odası, Erciyes Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Kocasinan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Cırgalan Mahalle Muhtarlığından birer temsilciden oluşan beş kişilik denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetim mercii; tohum seçimi, üretim aşamaları ve kurutma sonrası ambalajlama ve saklama koşullarını kapsayan 3 aşamalı denetim faaliyetlerini yürütür. Denetimlerde tohum olarak sadece bir önceki hasattan ayrılan Kayseri Cırgalan Biberi tohumu kullanıp kullanılmadığı, yumuşama sırasında biber baş çöpünün ve çerçevesinin alınıp alınmadığı, karıştırılarak kurutma, loğlar ile ezme ve eleme aşamalarının tescile uygunluğu kontrol edilir. Amblem ve logo kullanımının uygunluğu denetlenir. Beşeri yeterlilik ve ekipman kontrolü yapılır. Şikayet olması durumunda ve gerekli görülen durumlarda her zaman denetim yapılabilir. Denetim Raporları yılda 1 kez Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Yılda bir defa yapılacak denetimlerde uygunsuzluk tespit edilmesi durumunda üreticiye 10 gün süre verilir, 10 gün sonra hala uygunluk sağlanmamışsa 6769 sayılı kanuna uygun şekilde gerekli işlemler başlatılır.

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.