

No: 1197 – Menş e Adı

ARSLANLAR BİBERİ

Tescil Ettiren
TORBALI TİCARET ODASI

Bu coğ rafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.07.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1197
Tescil Tarihi	: 18.08.2022
Başvuru No	: C2021/000281
Başvuru Tarihi	: 14.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Arslanlar Biberi
Ürün / Ürün Grubu	: Biber / İşlenmiş ve işlenmemiş meyveler ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Torbalı Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Torbalı Mh Aydın Cd. No:74 Torbalı İZMİR
Coğrafi Sınırı	: İzmir ili Torbalı ilçesi Arslanlar köyü
Kullanım Biçimi	: Arslanlar Biberi ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Arslanlar Biberi ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Arslanlar Biberi, İzmir ili Torbalı ilçesi Arslanlar Köyünde yetişen *Capsicum Annuum Jalapeno* cinsi biberdir. Arslanlar Biberinin geçmişi yaklaşık 120 yıl öncesine dayanmakta olup coğrafi sınırda “yörük biberi” olarak da adlandırılır. Bir önceki senenin ilk hasadından alınan tohumların ekilmesiyle yetiştiriciliği yapılır. Fidelerin dikimi haziran ayında yapılır, hasadı ise eylül ayına kadar devam eder.

Yaygın olarak yeşil, nadiren olgunlaşmış kırmızı görünümüne sahiptir. Arslanlar Biberinin, asit oranı (L-askorbik asit) 100 mg’de 90-120 g olup ağızda hafif acı bir tat bırakır. Bu sebeple özellikle pul biber üretimi için tercih edilir.

Arslanlar Biberinin uzunluğu, olgun haldeyken 5-9 cm’dir. Arslanlar Biberinin bitkisinin gövde kalınlığı 0,4-2 cm, yerden uzunluğu ise 90-115 cm’dir. Gövde kalınlığı bitkiyi taşıyacak mukavemette olduğundan çubuk desteğine ihtiyaç duymaz.

Ilıman Akdeniz iklimine sahip olan coğrafi sınırda, sıcaklık 15°C ile 33°C aralığında olduğu zaman Arslanlar Biberinin verimi artar. Soğuklardan çok fazla etkilenir ve yetiştirme döneminde sıcaklık 0°C’nin altına düştüğü zaman biber çürümeye başlar.

Arslanlar Biberi; oldukça derin, geçirgen, sus tutma kabiliyeti yüksek, besin ve organik maddece zengin bahçe toprağı olan tınlı-kumlu topraklarda yetiştirilir.

Tablo: Arslanlar Biberinin bazı özellikleri

Özellik	Değer (100 g için)
Enerji	27 - 29 kcal
Nem	87 - 89 g
Kül	0,6 - 0,8 g
Protein	1,75 - 1,9 g
Karbonhidrat	2 - 2,95 g
Diyet lif	5 - 5,9 g
Yağ	0,25 - 0,5 g
Na (sodyum)	12 - 13,75 mg
C vitamini (L-askorbik asit)	105 - 115 mg
Ca (kalsiyum)	14 - 14,2 mg

Üretim Metodu:

Arslanlar Biberi ılık ve sıcak mevsim sebzesidir. Soğuklara karşı hassas olup toprak sıcaklığı 0°C’nin altına indiğinde bitki çürüdüğünden toprak sıcaklığının 10 °C civarında olması gerekir. Ayrıca hava sıcaklığı da ortalama 26 °C olmalıdır. 15 °C altında veya 33 °C üzerinde olan havalarda bitki verimi düşer. Bu nedenle fidenin ilkbaharda yani nisan – mayıs aylarında dikilmesi uygundur. Ayrıca ekim yapılacak toprak tınlı-kumlu, su tutma kapasitesi yüksek toprak olmalıdır. Arslanlar Biberi tohumları kap içinde veya viyollerde çimlendirilir.

Çimlendirme aşaması:

Bir önceki senenin ilk hasadından alınan Arslanlar Biberi tohumları kullanılır. Kabın veya viyolün üst seviyesine 1 cm kala ince elenmiş toprak ve torf karışımından oluşan toprakla doldurulur ve hafif ıslatılarak nemlendirilir. Daha sonra biber tohumlarını yerleştirilir ve geriye kalan kısmı aynı toprakla doldurulur.

Doldurma işlemi bittikten sonra yüzey toprağı nemlendirilir ve şeffaf bir naylon örtüyle üzeri kapatılır. Arada bir kontrol ederek toprağın nemli kalması sağlanır.

Tohumlarının çimlenme süresi 12-20 gün arasındadır. Tohumlar çimlenmeye başlayınca şeffaf naylonu kaldırılır ve doğrudan güneş görmeyen yerde muhafaza edilir.

Fideleme aşaması:

Çimlenmeyi takip eden 2 hafta içinde biber tohumları fide haline gelir. Fide boyları 10-15 cm aşamasına geldikten sonra fidelerin toprağa ekim süreci başlar.

Toprak hazırlık aşaması:

Arslanlar Biberi dikilmeden önce toprak en az 3 kere sürülerek havalandırılır. Havalandırılan toprakta traktör ile karıklar açılır. Dikim, karıkların çukur kısmına yapılır. Hayvan gübresi uygulandıktan yapıldıktan dikim aşamasına başlanır.

Tarlaya dikim aşaması:

Karıklarda sıra arası mesafe 30-40 cm, dikim sıralar arası 40-75 cm'dir.

Haziran ayında fideler, karıkların çukur kısımlara yerleştirilip toprak ile örtüldükten sonra can suyu verilir.

Yetiştirme Aşaması:

Arslanlar Biberi, 3-4 haftada çıkmaya başlar ve dikimden itibaren haftada bir sulanır. Toprak nem oranının ortalama %75 olmasına dikkat edilir. Biber çıkmaya başladıktan sonra 2-3 günde bir sulama işlemi devam eder. En verimli sulama yöntemi damlama sistemidir.

Hasat Aşaması:

Arslanlar Biberi 5-9 cm uzunluğuna gelince hasat edilmeye başlanır ve hasat, eylül ayına kadar devam eder. Tohumluk olarak kullanılacak iyi durumdaki biberlerin tohumları toplanıp kurutularak bir sonraki yılda ekilmek üzere muhafaza edilir.

Denetleme:

Denetimler; Torbalı Ticaret Odasının koordinasyonunda ve Torbalı Ticaret Odası, Torbalı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Torbalı Belediyesinden konuda uzman birer personelin katılımıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda ise her zaman yapılır

Denetim mercii tarafından; çimlendirme, fideleme, toprak hazırlığı, tarlaya dikim, yetiştirme ve hasat aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk ile Arslanlar Biberi ibaresi ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Ayrıca gerekli görülen hallerde, ürünün enerji, nem, kül, protein, Karbonhidrat, diyet lif, yağ, sodyum, c vitamini, kalsiyum özellikleri bakımından analiz yaptırılır.

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.