

**No: 887 – Menş e Adı**

**SAMANDAĞ BİBERİ**

Tescil Ettiren

**ANTAKYA TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.12.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.09.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 887
<b>Tescil Tarihi</b>	: 13.09.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2020/447
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 29.12.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Samandağ Biberi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Biber / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Antakya Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Cumhuriyet Mah. Gündüz Cad. No:4 Antakya HATAY
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Hatay ili Samandağ ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Samandağ Biberi ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Samandağ Biberi ibareli logo ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Samandağ Biberi; Hatay ili Samandağ ilçesinde sebze yetiştiriciliği yapılan alanlarda üretimi yapılan yerel bir tarım ürünüdür. Latince tür adı *Capsicum annuum* L. olan Samandağ Biberi, Hatay ilinin Samandağ ilçesinde uzun yıllardır üretilir ve özellikle tüketiciler tarafından bölgede acı tadı ile bilinir. Şekil olarak uzun ve sivri yapıya sahiptir. İlk olum döneminde yeşil biber, daha sonraki olum döneminde olgunlaşması ile kırmızı biber olarak hasat edilerek tüketime sunulur. Yetiştiricileri tarafından bu biberin Samandağ ilçesi haricinde başka yerlerde yetiştirildiğinde özellikle şekil ve acı tadının aynı kalmadığı görülür. Üründeki bu acı tat, bu biberin yapısında bulunan kapsaisin bileşikleri sayesinde sağlanır.

Belirtilen coğrafi sınırın ılıman karasal iklimi, kumlu / kumlu-tınlı toprak yapısı, ürünün olgunlaşmasında bölgenin ideal güneşlenme süresi ve kullanılan üretim metodu sayesinde, Samandağ Biberi aşağıda verilen özelliklerini kazanır.

**Samandağ Biberi Bazı Ürün Özellikleri:** Samandağ Biberi, popülasyonunda bitkilerin boğum rengi çoğunlukla yeşil, çiçek pozisyonu konumlanması sarkık şekildedir. Samandağ Biberi; genel itibarıyla sivri ve uzun formunda olmasından dolayı meyve boyu olarak kıyaslandığında benzer acı biberlerden daha uzundur (Şekil-1).



**Şekil-1.** Samandağ Biberi Örnek Ürün Görseli

Samandağ Biberi, meyve popülasyonunda iklim, yetiştirme şartları ve olgunluk / hasat zamanına bağlı olarak değişim gösterebilmekle beraber meyve sapının meyveye bağlanma şekli çoğunlukla düz, meyve tabanında boyun oluşumu düşük, çanak yaprak kenar şekli orta dişli veya dişli yapıda, meyve çiçek ucu şekli yüksek oranda sivri, meyve şekli uzun, tohum odacık sayısı 2-4 aralığındadır. Meyve genişliği 29-36 mm, meyve sapı uzunluğu 4,6-5,4 cm, meyve sapı kalınlığı 5,2-6,6 mm, meyve boyu / uzunluğu 17-20 cm, meyve eti kalınlığı 2,6-3,6 mm, meyve ağırlığı 52-72 g, suda çözünebilir kuru madde oranı en az % 7, toplam kapsaisin miktarı (Kapsaisin + Dihidro kapsaisin) 550-1200 ppm aralığındadır.

## Üretim Metodu:

### Samandağ Biberi Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları

**Bahçe Tesisi:** Samandağ Biberi; açıkta yetiştiricilik, ağırlıklı olarak yüksek tünel yetiştiriciliği ve seralarda yetiştiricilik şeklinde yapılır. Yetiştiricilik genellikle çift ürün yetiştiriciliği şeklindedir. Biber üretiminde verimi sınırlayan toprak kökenli hastalık etmenleri vb. nedenlerle, 2-3 yıl üst üste patlıcangiller (*Solanaceae*) familyası türlerinin yetiştirilmediği topraklarda biber üretimi tercih edilir. Samandağ Biberi yetiştiriciliğinde toprak, genellikle 25-40 cm derinliğinde ve daha sonra yüzeysel olarak sürülerek hazırlanır. Açıkta yetiştiricilik için tohum ekimi, yüksek tünellerde veya serada yanmış çiftlik / ahır gübresi karıştırılmış toprak veya viyollere doldurulmuş torf:perlit (2:1) karışımı kullanılarak şubat ayının takriben ilk iki haftasında yapılır. Yanmış çiftlik / ahır gübresi karıştırılmış toprakta yetiştirilen fidelerin, dikimi yapılacağı zaman, fidelikten sökülüp bu fidelerin çıplak kökleri, köklendirici veya bazı fungusit ilaçları ile hazırlanmış çözeltilere batırılarak veya hiçbir uygulama yapılmadan açıkta toprağa şaşırtılma işlemi ile dikimi yapılır. Viyollerde torf:perlit karışımında yetiştirilen fideler ise doğrudan toprağa dikilebilir. Dikim işleminin, genellikle mart ayı sonunda ve 70-80 cm sıra arası ve 20-25 cm sıra üzeri mesafe bırakılarak yapılması tavsiye edilir.

Üreticiler tarafından örtü altı (sera ve yüksek tünel) biber yetiştiriciliğinde fide tohumları yetiştiricilik dönemine bağlı olarak temmuz veya aralık aylarında viyollere doldurulmuş torf:perlit (2:1) harcına ekilir. Fideler, yetiştiricilik dönemine bağlı olarak ağustos ve/veya şubat aylarında düzlüklere veya masuraların eğimli tarafına, genellikle 70-90 cm sıra arası ve 25-40 cm sıra üzeri olacak şekilde tek sıralı olarak dikilir. Genelde tek sıralı yetiştiricilik tercih edilmekle birlikte, bazı üreticiler çift sıralı yetiştiriciliği kullanırlar.

Ayrıca çift sıralı yetiştiricilikte bitkiler; dar sıra arasında 50-65 cm, geniş sıra arasında 90-100 cm ve sıra üzerinde 30-40 cm aralıklar bırakılarak dikilebilirler. Genellikle dikimden bir hafta sonra yabancı ot alma ve sıralar arasındaki toprağı gevşetmek amacıyla çapa yapılması tavsiye edilir.

**Toprak ve İklim İstekleri:** Samandağ Biberinin yetiştirilmesi için genel itibariyle 25-40 cm aralığında toprak derinliğine ihtiyaç vardır. Doğru bir yetiştiricilik ve yüksek verim için geçirgen, su tutma kapasitesi iyi, besin ve organik madde yönünden zengin, tınlı veya tınlı-kumlu ve 6,0-6,5 aralığında pH değerine sahip topraklar tercih edilmelidir. Kumlu veya tınlı-kumlu topraklar, kök boğazı yanıklığı vb. bitki hastalıklarının oluşumunu ve gelişimini azaltmak için tercih edilmelidir. En düşük tohum çimlenme sıcaklığı 10°C'dir. Optimum çimlenme sıcaklığı ise 25-30°C'dir. Bitkiler, en iyi 20-25°C'de gelişir, ancak 5°C'ye kadar hayatsal faaliyetlerini minimum düzeyde sürdürmekle birlikte, 1°C'nin altındaki sıcaklıklardan olumsuz etkilenirler. 30°C'nin üzerindeki sıcaklıklarda verimlilik azalır. Bitkide istenilen polen oluşumu ve meyve tutumu için sıcaklığın özellikle örtü altı yetiştiriciliğinde 14°C'nin altında uzun süre kalmaması gerekir. Örtü altı yetiştiriciliğinde tozlaşmayı sağlamak için arı kolonilerinin kullanılması tavsiye edilir.

**Gübreleme:** Açıkta dikim işlemi öncesi, genellikle 20-25 kg/da taban gübresi uygulaması yapılarak, toprak yüzeysel olarak işleme aletleriyle işlenir. Ayrıca üreticiler tarafından dikim öncesi 2-3 ton/da yanmış çiftlik / ahır gübresi ya da sadece ticari gübre uygulaması isteğe bağlı olarak yapılabilir. Üst gübreleme olarak, genellikle 25-30 kg/da amonyum sülfat gübresi uygulanır. Yapılan bu gübre uygulamalarına alternatif olarak, 6 aylık yetiştiricilik sezonunda çiftlik / ahır gübresi ve / veya ticari gübre ile dekar başına yaklaşık 20:5:25 kg N:P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>:K<sub>2</sub>O verilmesi tavsiye edilir.

Örtü altı (sera ve yüksek tünel) yetiştiriciliğinde dikim öncesi dekar başına genellikle 3-6 ton yanmış çiftlik / ahır gübresi verilerek toprağa karıştırılır. Bitkinin gübre ihtiyacının belirlenebilmesi için belirli periyotlarda toprak ve yaprak analizlerinin yapılması önerilir. Bu sebeple üreticiler tarafından farklı gübreleme programları uygulanmakla birlikte, çiftlik / ahır gübresi ve / veya ticari gübreleme ile dekar başına yaklaşık olarak 28:8:34 kg N:P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>:K<sub>2</sub>O (6 aylık dönem için) verilmesi tavsiye edilir.

**Sulama:** Dikimle beraber bitkiye mutlaka can suyu verilir. Açıkta yetiştiricilikte sulama, genelde karık sulama veya damla sulama şeklinde yapılır. Örtü altı yetiştiricilikte ise genellikle damla sulama veya karık sulaması şeklinde yapılır. Karık sulamada, bitki kök boğazı ve gövdelerinin su ile temas etmemesine özen gösterilmelidir.

**Zirai Mücadele:** Biber yetiştiriciliğinde zirai mücadelede öncelikle fidelerin / tohumların hastalıklardan arı, sağlıklı bitkilerden seçilmesi sağlanmalıdır. Fidelikler hastaliksız, temiz yerlerde kurulmalıdır. Fideler aşırı sulanmamalı, sık sık havalandırılmalıdır. Yabancı ot, hastalık ve zararlılar ile gerektiğinde kimyasal mücadele yapılır. Zirai mücadelede mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılır. Toprak kökenli kök boğazı yanıklığı vb. bitki hastalıklarının önlenmesi adına 2-3 yıl patlıcangiller familyasından olan bitkilerin yetiştiriciliğinin aynı arazide / tarlada yapılmayarak münavebe uygulanması tavsiye edilir.

Ayrıca bu hastalıkların etkisini azaltmak için masura sırtlarına veya eğimli yerlere dikim yapılarak suyun kök boğazı ve gövde ile temas etmesinin engellenmesi istenir. Fideler karık sırtına dikilmelidir. Mümkün olduğunca her karık ayrı ayrı sulanmalıdır. Bitkilere dengesiz gübreleme yapılmamalı, özellikle aşırı miktarda azotlu gübre verilmemelidir.

**Hasat:** Samandağ Biberinin hasadı, meyveler genelde yeşil ilk olgunluk döneminde, ürüne özgü uzunluk ve iriliğe ulaştığında yapılır. Ayrıca ürünün pazarlanmasına bağlı olarak yaz aylarında meyveler kırmızı olgunluk döneminde kırmızı biber olarak da hasat edilir. Ürünler, genellikle sabah saatlerinde elle hasat edilerek gıda ile temasa uygun plastik kaplara toplanır. Yetiştiriciliğe bağlı olarak genel itibariyle yaz ve sonbahar aylarında ürün hasadı gerçekleştirilir.

**Depolama ve Muhafaza Koşulları:** Hasat edilen ürünlerin en kısa sürede pazara ve tüketiciye ulaştırılması esastır. Ürünün pazara ulaştırılana kadar serin, kokulardan arı, temiz ve kuru yerlerde muhafaza edilmesi ve taşınması sağlanmalıdır. Uzun süreli muhafazalarda ise ürünler 1-2°C sıcaklık ve %80-90 nem koşullarında 2 aya kadar depolanabilir. Uzak mesafelere ürünün taşınması / nakliyesinde ise 4-8°C sıcaklık ve %70-80 nem koşullarının sağlanması tavsiye edilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Antakya Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Antakya Ticaret ve Sanayi Odası, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesinden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Antakya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii, Samandağ Biberi coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün hasadı, depolama ve muhafaza koşulları ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.