

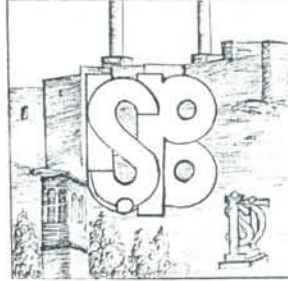


T. C.  
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

# COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No : 33  
Başvuru Tarihi : 25.08.2000  
Başvuru No : C 2000/005  
Yayın Tarihi : 29.04.2001  
Türü : Menşe  
Başvuru sahibinin kimliği : Şanlıurfa Belediye Başkanlığı  
Başvuru Sahibinin Adresi : Şanlıurfa Belediye Başkanlığı - ŞANLIURFA

Coğrafi işaret



Coğrafi Sınırları : Şanlıurfa ili  
Kullanılacağı ürün : Biber (isot)

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret 29.04.2001 tarih ve 24387 sayılı Resmi Gazete'de ilan edilmiş ve 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 29.04.2001 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

  
Selim Mustafa ŞENGÜN 20/02  
ENSTİTÜ BAŞKANI

Şb. Md. 19/02  
Dai. Bşk. 20/21  
Env. Bşk. Yrd. 20/02

## Kullanım Biçimi: Markalama

**Şanhurfa Biberi'ni diğer bölgelerdeki biberlerden ayıran özellikleri:** 20 çeşit biber cinsinden oluşur. Glikoz oranı diğer bölgelerdeki biberlerden çok yüksek, alfatoksin oluşmaz, capsicine (alkolit) oranı fazla, daha tatlımsı, fazla yakıcı olmayan tada sahiptir.

**100 gr. Kırmızı Pul Biber'de:** 318 kalori enerji, 148 miligram kalsiyum, 76 miligram C vitamini (Tazesinde ise 340 Miligram), 8,1 gram su, 2014 miligram potasyum, 41610 I UA vitamini, 12 gram protein, 203 miligram fosfor, 15 miligram B3 vitamini, 17,3 gram yağ, 152 gram magnezyum, 2 B2 vitamini, 56,6 gram karbonhidrat, 30 miligram sodyum, 1 miligram B vitamini, 24,9 lif, 8 miligram demir ve acılık ve renk maddesi gibi organik bileşikler içerir.

**100 gr. taze yeşil tatlı biberde:** 29 kalori, 1.1 gr. protein, 0.2 gr. yağ, 92.6 gr. su, 4.2 gr. karbonhidrat, 1.4 gr. selüloz vardır. A, B1, B2, C vitamince zengindir. P ve K vitaminleri ile alkaloidler vardır. Biber tohumlarındaki yağ oranı %25-28'dir.

**Biberin yapısı ve görünüşü : Meyve :** Botanik sınıflandırmada 5-10 gruba ayrılır. Tipine göre, et kalınlığına göre, acılığına göre. Capsicum annum L. (Biber) meyveleri tek tek meydana gelir. Bir türün çeşitleri kırmızı, yeşil, sarı renkli olan tatlı biberler ile, acı ve tatlı toz biberleri kapsar. Capsicum fructs L. Her çiçek demetinde bir kaç çiçeği ve meyvesi olan bir bitkidir. Kültürü yapılan tipler kuş biberi, kiraz biberi ve salkım biberidir.

**İnce uzun kalem biberi :** Sarı olanı tatlı, yeşil olanı acıdır. **Çarliston biberi :** Uzun biberler grubunda yer alır. Daha iri, daha kalın duvarlı, etlidir. **Sarı Dolmalık Biberler :** Sarı renkli, 3-4 bölümlü, ince kabuklu, orta büyüklükte ve verimlidir. Tatlı ve acı olanları vardır. **Yeşil Dolmalık Biberler :** Yeşil renkli, 3-4 bölümlü, ince kabuklu, orta büyüklükte tatlıdır. **Kırmızı Domates Biberi :** Şekli domatese benzer. Rengi kırmızı, eti çok kırmızı, tatlıdır. **Kırmızı toz biber yapımında kullanılan biberler :** Bu çeşitler konik, uzun konik ve acıdır.

**İklim istekleri :** Uygun sıcaklık isteği 20-30 °C'dir. Toprakta %60-70 nem bulunmalıdır.

**Toprak istekleri :** Fazla seçici değildir. Tınlı-kumlu, tınlı-hafif killi, organik maddece zengin pH'sının 6.0-6.5 olması istenir.

ÖZELLİKLER	TATLI		ACI	
	1. SINIF	2. SINIF	1. SINIF	2. SINIF
Yabancı Mad. (en çok)	0.02	0.03	0.02	0.03
Rutubet (en çok)	11.0	11.0	11.0	11.0
Toplam kül, kuru mad. (en çok)	7.0	8.5	8.5	10.0
Hidroklorik asitte çözünmeyen kül, kuru madde (en çok)	0.5	1.0	1.0	1.6
Eter ekstraktı, kuru madde (en az)	15.0	15.0	15.0	15.0
Uçucu yağlar, kuru madde, ml/100 gr	1.15	1.35	1.35	1.35
Selüloz, kuru madde (en çok)	25	25	25	30

1. Sınıf kırmızı biberlerde renk karakteristik kırmızı olmalıdır. 2. Sınıf biberlerde ise pembe'den kırmızıya kadar değişebilir.

**Şanhurfa'da pul biber işleme şekilleri :** a) **Fabrikalarda :** Kızarmış biberler ilk olarak yıkama işlemine tabi tutulur. Çürük ve tamamen kızarmamış olanlar ve sapları ayrılır. Patlatma makinasında iki parçaya ayrılarak küp şeklinde kesilip kurutma işlemine tabi tutulur.

**Doğal kurutma (Ağ kurutma):** Güneşte yapılan kurutmadır. **Fırın kurutma:** Fırın içerisinde ısıtıcı fanlarla kurutmadır. İşlemi dört ayrı fırının birleşmesi vasıtasıyla sağlanır. Fırınların uygulandığı ısı 75-80 °C arasında değişir. 1,5-2 saat uygulanır. Kırma işlemindeki elek aralıkları 2.5-3.0-3.25-3.50-3.75 vs. olmaktadır. Siyah pul biber isteniyorsa kırımdan önce karatma makinasına alınarak belli bir ısıdan (75-80) geçirilerek renginin değişmesi sağlanır. tanklarda belli bir süre üstleri örtülerek aralarında ısı transferi sağlanarak rengin değişmesi sağlanır. Tuz ve yağ eklenerek karışmaları sağlanır. 8-10 saat dinlenmeye bırakılır. Son aşama olarak eleklerden geçirilir.

**b) Evde :** Yıkama işlemi esnasında çürükler tamamen kızarmamışlar, saplarından ve tohumlarından ayklanır. Büyüklüğüne göre iki veya üç parçaya ayrılırlar. Beton zemin veya naylon sergi üzerine iç kısımları üste gelecek şekilde serilir. Nem oranı %20 civarına gelinceye kadar güneşte 3-4 gün kurutulur. Kuruyan biberler naylon torbalara konarak tekrar güneşe bırakılır geceleri torbadan çıkarılarak serilirler. Bu işlem iki veya üç gün devam eder. İstenen renk kıvamına gelen biberler tamamen kurumaları için güneşe serilirler. Kuruyan biberler bez torbalara konularak tokmaklarla kırılırlar. Pul haline gelen biberler elenerek tuz ve yağ katılıp iyice karıştırılır. Tekrar güneşte bir, iki saat bekletilir. Değirmenlerde öğütme işlemine tabi tutulur. Bu işlem 3-4 defa tekrarlanarak biberler toz haline getirilir. Toz haline gelen biberlere bir miktar yağ ilave edilerek karıştırılır. Karıştırılan biberler renk kıvamını sağlamak için dinlenmeye bırakılır.

**Denetimi :** Şanlıurfa Belediye Başkanlığı Koordinatörlüğünde Şanlıurfa Belediyesi, Ticaret ve Sanayi Odası, Esnaf Dernekler ve Birim Başkanlığı, Ticaret Odası, Ziraat Odası'ndan birer uzman elemanların katılımı ile en az üç kişiden oluşturulacak komisyon tarafından yapılarak rapor hazırlanır.