

## COĞRAFİ İŞARET BAŞVURUSU

Tahakkuk Numarası	3299956	Başvuru Numarası	C2024/000380
Evrak Numarası	2024-GE-879406	Evrak Tarihi	18.12.2024 14:34:08
Coğrafi İşaret Adı	BİLECİK KAMBER BİBERİ	Coğrafi İşaretin Türü	Mahreç İşareti
Ürün Grubu	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Ürün	BİBER
Başvurunun Menşei	Yerli Başvuru		
Kullanım Biçimi	Bilecik Kamber Biberi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bilecik Kamber Biberi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülebilecek bir şekilde bulundurulur.		

## COĞRAFİ SINIR BİLGİLERİ

Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	BOZÜ***
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	GÖLP*****
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	MERK**
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	OSMA****
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	PAZA*****
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	SÖĞÜ*
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	YENİ*****
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	İNHI***

Coğrafi Sınır Ayırtılırları BİLECİK İLİ

## ÜRÜNÜN TANIMI VE AYIRT EDİCİ ÖZELLİKLERİ

Bilecik Kamber Biberi (*Capsicum annuum*), Osmanlı mutfağının geleneksel bir sebzesi olarak bilinen günümüze kadar ulaşmış, Bilecik ilinde yetiştirilen yerel bir biber çeşididir. Şekil olarak yuvarlak ve hafif basık bir görünüme sahip olan bu biber, hem yeşil hem de olgunlaştığında kırmızı renk alır. Kabuk yapısı ince, pürüzsüz ve parlak bir görünüme sahiptir. Çapı genellikle 5-8 cm, yüksekliği ise 3-5 cm arasında değişir. Meyvesinin iç kısmı dolgun ve homojen bir yapıya sahip olup, az sayıda sarımsı beyaz renkte tohum barındırır.

Lezzeti, hafif acımsı bir tat profiline sahiptir; olgunlaştıkça tatlı bir aroma kazanır. Meyvenin bir kısmı tatlı, diğer kısmı ise hafif acıdır, bu da Bilecik Kamber Biberi'ni diğer biber türlerinden ayıran belirgin bir özelliktir.

Bilecik Kamber Biberi, geleneksel kullanım alanlarıyla da öne çıkar. Turşuluk, dolmalık, közleme ve salatalarda kullanılırken, domates sosuyla turşu olarak ve çeşitli iç harçlarla doldurularak meze, garnitür olarak kullanılmaktadır.

Bilecik Kamber Biberi "Gavata", "Kavata" ve "Domates Biberi" gibi farklı isimlerle de anılır.

Bilecik Kamber Biberi, bölgenin karasal iklim koşullarına uyum sağlamış bir türdür. Gece-gündüz sıcaklık farklarının yüksek olması, organik asit birikimini artırarak biberin tat ve aroma dengesini olumlu yönde etkiler. Bölgedeki potasyum ve fosfor açısından zengin tınlı topraklar, biberin kök sisteminin derinleşmesine ve sağlıklı büyümesine olanak tanırken, asitlik özelliklerini dengeleyerek tat profiline katkı sağlar. Bu durum, biberin hafif acımsı ve tatlımsı bir lezzet sunmasına neden olur; olgunlaşma sürecinde ise tat daha yumuşak ve tatlı bir karakter kazanır. Temmuz başından Eylül sonuna kadar devam eden uzun hasat dönemi, düzenli ürün toplanmasına ve yüksek verim elde edilmesine olanak tanır.

Tablo1: Bilecik Kamber Biberi'nin Özellikleri

<b>Fenolojik Özellikler</b>	<b>Açıklamalar</b>
<b>Çimlenme Süreci</b>	<b>Başlangıç:</b> Tohumlar, 18-22°C sıcaklıkta 7-10 günde çimlenir. <b>Gelişim:</b> Toprak nemli tutulur, doğrudan güneşten korunur. <b>Fide Dönemi:</b> 4-6 yapraklı hale gelene kadar 20-25 gün büyütülür.
<b>Fideleme ve Toprağa Şaşırtma</b>	<b>Fide Dikimi:</b> Fideler 15-20 cm boya ulaştığında (30-40 gün sonra) tarlaya dikilir. <b>Zamanlama:</b> Nisan sonu - Mayıs başı, don tehlikesi geçtikten sonra.
<b>Çiçeklenme Zamanı</b>	<b>Başlangıç:</b> Dikimden 30-40 gün sonra çiçeklenme başlar. <b>Çiçek Dönemi:</b> Mayıs sonu - Haziran başı. <b>Çiçek Yapısı:</b> Beyaz renkli, tekil çiçekler oluşur.
<b>Meyve Tutumu</b>	<b>Başlangıç:</b> Çiçek döllemesinden 7-10 gün sonra meyve tutumu başlar. <b>Optimum Koşullar:</b> 20-25°C sıcaklık ve düşük rüzgar.
<b>Meyve Olgunlaşma Süresi</b>	<b>Yeşil Hasat:</b> Ekimden 50-60 gün sonra. <b>Kırmızı Olgunluk:</b> Ekimden 70-80 gün sonra.
<b>Hasat Süresi</b>	<b>İlk Hasat:</b> Temmuz başında başlar. <b>Hasat Aralığı:</b> 7-10 gün arayla düzenli olarak toplanır. <b>Son Hasat:</b> Eylül sonuna kadar devam eder.
<b>Büyüme Dönemi</b>	Fide dikiminden itibaren yaklaşık 90-100 gün sürer.
<b>Pomolojik Özellikler</b>	<b>Açıklamalar</b>
<b>Meyve Şekli</b>	<b>Form:</b> Meyveler yuvarlak ve hafif basık yapıdadır. <b>Detay:</b> Tepesi hafif dışa çıkıntılı, tabanı düzgün ve simetrik.
<b>Meyve Boyutu</b>	<b>Çap:</b> 5-8 cm arasında değişir. <b>Yükseklik:</b> 3-5 cm. <b>Ortalama Ağırlık:</b> Olgun meyveler 50-70 gram ağırlığındadır.
<b>Kabuk Yapısı</b>	<b>Renk:</b> Yeşil renkte başlar, olgunlaştığında parlak ve koyu kırmızıya dönüşür. <b>Doku:</b> İnce, pürüzsüz ve parlak. Turşuluk ve dolmalık için avantaj sağlar.
<b>Et Kalınlığı</b>	<b>Kalınlık:</b> Meyve eti 3-4 mm kalınlığındadır. Dayanıktır, pişirildiğinde dokusunu korur.
<b>Tohum Özellikleri</b>	<b>Miktar:</b> Meyvede az sayıda tohum bulunur. <b>Renk:</b> Tohumlar sarımsı beyazdır. <b>Konum:</b> Tohumlar, meyve iç kısmında düzenli şekilde yerleşmiştir.
<b>Lezzet ve Tat Profili</b>	<b>Yeşil Biber:</b> Hafif acımsı bir tada sahiptir. <b>Kırmızı Biber:</b> Olgunlaştıkça tatlı bir aroma kazanır. <b>Özgünlük:</b> Dengeli tat profili, taze tüketim ve işleme için uygundur.
<b>Kullanım Alanları</b>	<b>Turşuluk:</b> Dolgun yapısı ve ince kabuğu sayesinde idealdir. <b>Dolmalık:</b> İç kısmı geniş ve homojen yapıdadır. <b>Közleme ve Salata:</b> Közlenerek veya doğrudan salatalarda kullanılabilir. <b>Domates Soslu Tursu:</b> Bölgesel mutfakta sıkça kullanılan bir yöntemdir.

Tablo 2: Bilecik Kamber Biberi'nin Yaprak, Kök ve Bitki Özellikleri

Kategori	Özellik	Detaylar
Bitki Özellikleri	Büyüme Yapısı	Kompakt ve düşük boylu yapıdadır, güçlü ve sağlam dallara sahiptir. Ortalama bitki boyu 50-70 cm arasında değişir.
	Dal Özellikleri	Mesafe Dallar arası kısa, meyve tutumu sırasında yoğunlaşma görülür. Dayanıklılık Gövde oldukça dayanıklıdır, destek gerektirebilir.
Gövde	Renk	Koyu yeşil renktedir.
	Yapı	Düzensiz yüzeyli ve lifli yapısı sayesinde rüzgara ve çevresel streslere dayanıklıdır.
Yaprak Özellikleri	Renk	Yapraklar koyu yeşil ve parlak yüzeylidir.
	Şekil	Oval veya muzrak şekline sahiptir.
	Boyut	Yaprak uzunluğu 6-10 cm, genişliği 3-5 cm'dir.
	Yapı	Yumuşak ve ince liflidir, kenarları düz yapıdadır.
	Diziliş	Karşılıklı ve simetrik olarak dallarda dizilmiştir.
Kök Özellikleri	Fonksiyon	Geniş yüzeyi sayesinde fotosentez etkinliği yüksektir, büyüme ve meyve gelişimini sağlar.
	Kök Sistemi	Saçak kök yapısına sahiptir, ana kök kısa ve yan kökler geniş bir alanı kapsar.
	Derinlik	20-40 cm derinliğe ulaşır; nem ve besin yeterliyse daha derine iner.
	Toprak Tutumması	Lifli yapısıyla toprağa iyi tutunur, devrilmeyi engeller.
Genel Bitki Dayanıklılığı	Besin Alımı	Organik madde zenginliğinde optimum verim sağlar.
	Drenaj	Aşırı su birikimi kök çürüklüğüne neden olabilir, iyi drenaj önemlidir.
	İklim ve Koşullar	Karasal iklime uyumlu, sıcaklık dalgalanmalarına dirençlidir.
Stres Faktörleri	Stres Faktörleri	Kök yapısı kuraklığa dayanıklıdır, yapraklar aşırı güneşi tolere edebilir.
		Aşırı nemli ortamlarda hastalıklara karşı hassasiyet gösterebilir.

Tablo3: Bilecik Kamber Biberi Kimyasal Özellikleri

Kimyasal Özellikler	Miktar	Birim
Nem Oranı:	85-90.	%
pH Seviyesi:	4.8-5.2	-
Şeker Oranı:	4-6	%
Lif Oranı	2-3	%
Organik Asit İçeriği		
Klorojenik asit	20-30	%
Kafeik asit	10-15	%
Fenolik Madde Miktarları	Miktar	Birim
Toplam Fenolik Madde	100-150	(mg/100 g taze ağırlık)
Flavonoidler	30-50	(mg/100 g taze ağırlık)
Antosiyaninler	10-20	(mg/100 g taze ağırlık)
Klorojenik Asit	20-30	(mg/100 g taze ağırlık)
Kafeik Asit	10-15	(mg/100 g taze ağırlık)
Tanenler	5-10	(mg/100 g taze ağırlık)

Notlar:

- ? Miktarlar, meyvenin olgunluk derecesine ve yetiştirme koşullarına bağlı olarak değişiklik gösterebilir.
- ? Kırmızı olgunlaşmış meyvelerde toplam fenolik madde ve antosiyanin miktarı, yeşil meyvelere göre daha yüksektir.
- ? Değerler, laboratuvar analizlerinde galik asit eşdeğeri (GAE) olarak hesaplanmıştır.

Bölgenin kültürel geçmişi ve gastronomik mirası, Kamber Biberi'nin yerel mutfakta ve tarımsal üretimde önemli bir rol oynamasını sağlamıştır. Osmanlı mutfağından günümüze taşınan bu biber çeşidi, Bilecik'in coğrafi ve iklimsel avantajlarıyla birleşerek hem yerel hem de ulusal düzeyde tanınmış bir ürün haline gelmiştir. Bilecik'te kadın çiftçiler tarafından desteklenen tarımsal projelerle Kamber Biberi'nin yeniden canlandırılması, bölgenin ekonomik ve kültürel kalkınmasına da katkı sağlamaktadır.

## ÜRETİM METODU

1-TOHUM HAZIRLIĞI: Bilecik Kamber Biberi yetiştiriciliğinde yerel kaynaklardan temin edilen tohumlar kullanılır. Tohumların kaliteli olup olmadığını belirlemek için fiziksel kontroller yapılır; küçük, çatlak veya renk değişimine uğramış tohumlar elenir. Ayrıca, tohumlar su testine tabi tutularak, yüzeye çıkan (içi boş) tohumlar ayıklanır

ve yalnızca dibe çöken sağlıklı tohumlar kullanılır.

Ekim öncesinde tohumların 8-12 saat boyunca ılık suda bekletilmesi, çimlenme sürecini hızlandırır. Alternatif olarak, tohumlar nemli bir bez içerisinde 12-24 saat bekletilebilir. Bu süreçte hastalık riskini önlemek amacıyla tohumlar, bir potasyum permanganat çözeltisinde veya doğal bir yöntem olarak sarımsak suyu ya da kekik yağı çözeltisinde bekletilebilir. Ekimden önce saklanacak tohumlar serin, kuru ve karanlık bir ortamda muhafaza edilmelidir. Bez torbalar veya kağıt keseler, tohumların hava almasını sağlayarak uygun bir saklama ortamı sağlar. Uzun süreli saklama için buzdolabında 4°C'de saklama, tohumların çimlenme oranını korumasına yardımcı olur.

**2-TOPRAK HAZIRLIĞI:** Bilecik Kamber Biberi yetiştiriciliğinde toprak hazırlığında ilk aşama, kış sonlarında (Şubat-Mart) toprak derinlemesine sürülerek havalandırılır ve yabancı otlar temizlenir. Bu işlem, bitki köklerinin gelişimi için uygun bir ortam sağlar. Toprağın verimliliğini artırmak için ekimden yaklaşık 2-3 hafta önce organik gübre veya kompost uygulanır. Ortalama olarak 2-3 ton yanmış hayvan gübresi, bir dönümlük alana eşit şekilde dağıtılmalıdır. Bu adım, toprakta bitkilerin ihtiyaç duyduğu temel besin maddelerini sağlar.

Toprağın pH seviyesi, 6.0 ile 7.5 arasında olmalıdır. Eğer pH seviyesi düşükse (asidik topraklar), kireçleme işlemi uygulanır.

Toprağı hastalıklardan ve zararlılardan arındırmak için solarizasyon yöntemi uygulanabilir. Bu işlemde, toprağın üzerine şeffaf bir naylon örtü serilir ve 4-6 hafta boyunca güneş ışığında bekletilir. Solarizasyon, topraktaki zararlı organizmaları etkisiz hale getirerek bitkiler için steril bir ortam oluşturur. Toprak hazırlığı tamamlandıktan sonra, yüzey düzleştirilir ve ekim için hazır hale getirilir. Toprağın iyi drene olması, suyun birikmesini önler ve kök çürüklüğü riskini azaltır. Bu nedenle, eğer drenaj sorunu varsa, toprak yüzeyi hafif eğimli hale getirilir veya drenaj hendekleri açılır.

**3-TOHUM VEYA FİDELERİN EKİMİ:** Bilecik Kamber Biberi yetiştiriciliğinde tohumların veya fidelerin ekimi, genellikle don tehlikesinin sona erdiği ilkbahar aylarında, Mart sonu ile Nisan başında gerçekleştirilir.

Tohum ekiminde iki yöntem kullanılır. Doğrudan ekimde, tohumlar yaklaşık 1-2 cm derinliğe yerleştirilir ve üzeri ince bir toprak tabakasıyla kapatılır. Bu yöntem, basit ve hızlıdır ancak tohumların çimlenme oranı, iklim koşullarına bağlı olarak değişebilir. Fideleme yönteminde ise tohumlar önce kontrollü bir ortamda fide yataklarına ekilir. Fidler, yaklaşık 15-20 cm boyutuna ulaşıp 4-6 yapraklı hale geldiğinde ana tarlaya şaşırtılır. Bu yöntem, fidelerin sağlıklı ve güçlü bir şekilde gelişmesini sağlar.

Ekim sırasında sıra arası mesafe 50-60 cm, sıra üzeri mesafe ise 30-40 cm olacak şekilde düzenlenir. Bu düzen, bitkilerin birbirine gölge yapmasını önler ve her bir bitkinin yeterli güneş ışığı ve hava almasını sağlar. Tohum veya fide dikiminden sonra toprak yüzeyine can suyu verilir. Bu işlem, tohumların çimlenmesini ve fidelerin köklenmesini hızlandırır.

Ekim sırasında, toprak nemli ancak suyla doymuş olmamalıdır. Eğer toprak aşırı kuruyorsa ekim öncesi hafif bir sulama yapılabilir. Bunun yanı sıra, fidelerin dikim sırasında fazla derine gömülmemesi gerekir, bu durum kök çürümeye neden olabilir. Ekimden sonra, toprak yüzeyi düzleştirilerek rüzgâr ve erozyona karşı korunur. Ekim işlemi tamamlandığında, bitkilerin düzenli bakımına başlanır ve sağlıklı bir gelişim için sulama, gübreleme ve yabancı ot temizliği gibi işlemler düzenli olarak yapılır.

**4-SULAMA:** İlk sulama, ekim veya fide dikiminden hemen sonra yapılır ve bu su, "can suyu" olarak adlandırılır. Bu işlem, tohumların çimlenmesini ve fidelerin köklenmesini hızlandırır. Toprak nemini sürekli dengede tutmak, bitkilerin kök sisteminin düzgün bir şekilde gelişmesine yardımcı olur.

Genellikle ilkbahar aylarında haftada bir veya iki kez sulama yeterlidir. Ancak yaz aylarında sıcaklıkların artmasıyla birlikte sulama sıklığı haftada 2-3 kez artırılır. Sulama sıklığı, bitkilerin su ihtiyacını karşılayacak şekilde düzenlenir. Toprak yüzeyi kuruduğunda veya bitkilerin yapraklarında solgunluk belirtileri görüldüğünde sulama yapılması gerekir. Sulama için damla sulama yöntemi önerilir. Bu yöntem, suyun doğrudan köklere ulaştırılmasını sağlar ve su israfını önler. Aynı zamanda yaprakların ıslanmasını engelleyerek mantar ve diğer hastalıkların oluşma riskini azaltır. Eğer damla sulama sistemi kullanılmıyorsa, sabah erken saatlerde veya akşamüstü yapılan sulama, buharlaşma kaybını en aza indirir ve bitkilerin suya erişimini kolaylaştırır.

**5-GÜBRELEME:** Bilecik Kamber Biberi üretiminde gübreleme, bitkilerin farklı gelişim evrelerine uygun şekilde planlanmalı ve uygulanmalıdır. Dikimden önce yapılan temel gübreleme, toprağın besin maddeleri bakımından zenginleştirilmesini sağlar. Bu aşamada, dönüme 2-3 ton yanmış hayvan gübresi uygulanır. Bu organik gübre, toprağın organik madde içeriğini artırarak bitki gelişimi için gerekli olan azot, fosfor ve potasyum gibi temel besin maddelerini sağlar. Ayrıca, toprak analizine göre eksik olan mineraller belirlenir ve bunlara yönelik ek gübreleme yapılır. Örneğin, fosfor içeriği düşük olan topraklarda DAP (Diamonyum Fosfat) gübresi, potasyum eksikliği durumunda ise potasyum sülfat kullanılabilir.

İlk gübreleme, fide dikiminden 10-15 gün sonra yapılır. Bu dönemde azot ağırlıklı gübreler tercih edilir. Azot, bitkilerin hızlı büyümesi ve yaprak gelişimi için hayati öneme sahiptir. Azotlu gübre olarak üre veya amonyum sülfat kullanılabilir. Gübre, bitkinin kök bölgesine 5-10 cm mesafeye uygulanır ve toprakla hafifçe karıştırılır. Bu, gübrenin köklere zarar vermeden bitki tarafından emilmesini sağlar.

Çiçeklenme döneminde gübreleme, meyve tutumunu desteklemek için fosfor ve potasyum ağırlıklı yapılır. Bu aşamada, potasyum sülfat veya potasyum nitrat gibi gübreler tercih edilir. Potasyum, meyve kalitesini artırırken fosfor, çiçeklerin dökülmesini önler ve meyve gelişimini destekler. Ayrıca, bu dönemde organik sıvı gübreler veya bitki çayları kullanılarak doğal bir destek sağlanabilir.

Hasada yaklaşılacak dönemde azotlu gübre kullanımı azaltılmalı, potasyum ve kalsiyum ağırlıklı gübrelemeye geçilmelidir. Bu, meyvelerin olgunlaşma sürecini hızlandırır ve dayanıklılığını artırır. Kalsiyum, meyvelerin sertliğini artırarak raf ömrünü uzatır.

Gübreleme işlemi sırasında, bitki köklerinin yanmasını önlemek için gübrenin doğrudan köklerle temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ayrıca, gübre uygulamasından sonra toprak sulanarak besin maddelerinin köklere ulaşması sağlanmalıdır.

**6. BAKIM İŞLEMLERİ:** Bu aşamada, yabancı ot kontrolü, malçlama, budama ve bitkilerin desteklenmesi gibi işlemler yapılır. Yabancı ot kontrolü, el aletleriyle veya mekanik yöntemlerle yapılabilir. Toprağın yüzeyi hafifçe çapalanarak otlar temizlenir. Bu işlem, aynı zamanda toprağın havalandırılmasını sağlar. Kimyasal herbisit kullanımı önerilmez.

Toprağın nemini korumak ve yabancı ot büyümesini önlemek için malçlama yapılabilir. Bitki tabanına organik malç (saman, kuru ot veya kompost) serilmesi, toprağın ısısını düzenler ve buharlaşma kaybını azaltır.

Bitkilerin sağlıklı bir şekilde büyümesi için düzenli budama yapılmalıdır. Aşırı yoğun yapraklar ve dallar, bitkinin ışık almasını engeller. Bu nedenle, bitkilerin daha iyi hava sirkülasyonu sağlaması için alt yapraklar ve fazla dallar kesilmelidir. Ayrıca, çiçeklenme döneminde, güçsüz çiçekler veya meyve tutmayan dallar budanarak bitkinin enerjisi, meyve veren dallara yönlendirilir.

Meyve ağırlığı nedeniyle dalların kırılmasını önlemek için destekleme yapılması gerekir. Bu işlemde, bitkilere yakın bir şekilde çubuklar yerleştirilir ve dallar bu çubuklara yumuşak iplerle bağlanır. Destekleme, meyve tutumu döneminde özellikle önemlidir.

Toprak yüzeyi, köklerin oksijen almasını sağlamak için periyodik olarak çapalanır. Bu işlem, toprağın sıkışmasını önler ve suyun daha iyi emilmesini sağlar.

**7. ZARARLILAR VE HASTALIKLARLA MÜCADELE:** Bilecik Kamber Biberi'nde yaygın zararlılar arasında yaprak bitleri, kırmızı örümcekler ve thrips bulunur. Yaprak bitleri bitkinin özsuyunu emerek yapraklarda kıvrılma ve yapışkan madde oluşumuna neden olurken, kırmızı örümcekler yaprakların alt yüzeyinde sararma ve dökülmelere yol açar. Thrips ise çiçek ve yapraklara zarar vererek meyve tutumunu olumsuz etkiler. Neem yağı, sabunlu su, doğal predatörler (uçur böceği) ve organik ilaçlar etkili mücadele yöntemleridir.

Yaygın hastalıklar arasında mildiyö, kök çürüklüğü ve bakteriyel yaprak lekesi öne çıkar. Mildiyö nemli koşullarda kahverengi yaprak lekeleri oluşturur ve bakırlı fungisitlerle kontrol edilir. Kök çürüklüğü aşırı sulamadan kaynaklanır; sulama kontrol edilmeli ve toprak iyi drene edilmelidir. Bakteriyel yaprak lekesi siyah noktalarla kendini gösterir ve hastalıklı bitkilerin uzaklaştırılmasıyla birlikte bakırlı karışımlar uygulanabilir.

Doğal ve biyolojik mücadelede sarımsak, soğan veya biber özlü doğal karışımlar zararlıları uzaklaştırırken, uğur böceği ve parazitik arılar gibi faydalı organizmalar zararlı kontrolünde etkilidir.

8. HASAT: Bilecik Kamber Biberi'nin hasat zamanı Temmuz-Eylül ayları arasındadır. Bilecik Kamber Biberi yetiştiriciliğinde hasat, meyvelerin olgunlaşma seviyesine göre dikkatle yapılmalıdır.

Yeşil Kamber Biber Hasadı: Meyveler tohum ekiminden yaklaşık 50-60 gün sonra olgunlaşır. Yeşil biberler, erken hasat için tercih edilir.

Kırmızı Biber Hasadı: Meyveler 70-80 gün içerisinde tamamen kırmızı renk alır ve tam olgunluğa ulaşır.

Bilecik Kamber Biberi elle veya kesici bir aletle sap kısmından kesilerek toplanır. Hasat sırasında bitkilere zarar verilmemesine özen gösterilir. Olgunlaşan meyveler her 7-10 günde bir hasat edilmelidir. Bu, bitkinin yeni meyve üretimini teşvik eder.

9. DEPOLAMA: Taze Ürünler, serin, kuru ve iyi havalandırılan bir ortamda saklanmalıdır. Uzun süreli depolama için biberler, 4-8°C sıcaklıkta soğuk hava depolarında en fazla 2 ay muhafaza edilebilir. Turşu yapımı için toplanan Bilecik Kamber Biberi hasat edildikten en fazla 1 gün içerisinde işlenmeli veya salamura edilmelidir.

## COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ MAHREÇ İŞARETİ İSE COĞRAFİ SINIR İÇERİSİNDE GERÇEKLEŞMESİ GEREKEN ÜRETİM, İŞLEME VE DİĞER İŞLEMLER

Bölgenin kültürel geçmişi ve gastronomik mirası, Kamber Biberi'nin yerel mutfakta ve tarımsal üretimde önemli bir rol oynayan Bilecik Kamber Biberinin tüm üretim aşamaları Bilecik İlinde gerçekleştirilmelidir.

## DENETLEME

Denetimler; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası ve Bilecik İl Tarım ve Orman Müdürlüğü katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci 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 Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Bilecik Kamber Biberinin meyve özelliklerinin uygunluğu
- Yetiştigi coğrafi bölgenin uygunluğu
- Üretim Metodunun uygunluğu
- Ürün ismi ve Mahreç logosunun kullanım uygunluğu

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.

## BAŞVURU SAHİPLERİ

Başvuru Yapan	TC Kimlik/Vergi No	Adı Soyadı/Unvanı	Uyruk
Kamu Kurum ve Kuruluşları / Kamu Kurumu Niteliğindeki Meslek Kuruluşu	8440*****	BİLE*** TİCA*** VE SANA** ODAS*	TÜRK***
E-Posta	Telefon	Sahip Türü	
seda*****	5462*****	Tüzel	

## FATURA DÜZENLENECEK BAŞVURU SAHİBİ

Tc Kimlik/Vergi No	Ad Soyad/Unvan	BİLE*** TİCA*** VE SANA** ODAS*
8440*****		

## DEKONT BİLGİLERİ

Dekont Numarası	46446102368-3299956

## ÜCRET BİLGİLERİ

Hizmet	Miktar	B.Fiyat	Tutar
Coğrafi İşaret Başvuru Ücreti	1	₺320,00	₺320,00
GENEL TOPLAM			₺320,00

2024.3917573 18-12-2024



\* Bu evrak Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından oluşturulmuştur.

\*\* Bu talep, Sınai Mülkiyet Kanununun Uygulanmasına Dair Yönetmeliğin 131'inci maddesinin dördüncü fıkrası kapsamında, SEDA YALÇ\*\*\*\*\* tarafından yapılan e-Devlet girişine istinaden kimlik doğrulaması yapılarak alınmıştır.

\*\*\* Başvurunuzla ilgili tebligatlar 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 160'uncu maddesi uyarınca elektronik ortamda yapılacak olup, ayrıca fiziki tebligat yapılmayacaktır. **Hak kaybı yaşamamanız için EPATS uygulamasında yer alan Elektronik Tebligat Sistemine (ETEBS) belirli aralıklarla giriş yapınız.**

\*\*\*\* Evrakın doğruluğunu <https://epats.turkpatent.gov.tr/run/TP/DOGRULA/goruntule?ID=2872E3A54DA731E4E0635B01A8C0BF13> adresinden veya QR kodu okutarak kontrol edebilirsiniz.