

No: 461 – Menş e Adı

SİLİFKE ÇİLEĞİ

Tescil Ettiren

SİLİFKE TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 26.06.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.10.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 461
Tescil Tarihi	: 01.10.2019
Başvuru No	: C2018/139
Başvuru Tarihi	: 26.06.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Silifke Çileği
Ürün / Ürün Grubu	: Çilek / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Silifke Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Camiker Mahallesi Mefkur Sokak No:2 Silifke MERSİN
Coğrafi Sınırı	: Mersin ili Silifke ilçesi
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret ibaresi ve coğrafi işaret logosu ürün üzerinde marka ile birlikte ve marka ibaresinden küçük olmamak üzere ürün etiketinde veya ambalajında yer alacaktır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Silifke Çileği, Camarose, Rubygem ve Sabrina çeşitlerinden elde edilir.

Silifke Çileği özellikleri; orta iri ve iri büyüklükte, parlak kırmızı renkli, meyve eti sert, nakliyeeye dayanıklı, yuvarlak ve konik şekilli, ortalama meyve ağırlığı 30-50 g arasındadır. Silifke Çileğinin yetiştirildiği topraklar, Göksu Nehrinin iç bölgelerden getirdiği toprak parçacıkları ile oluşmuştur. Bölgenin büyük kısmı alüvyonlu araziden ibarettir. Torosların en zengin eteklerini oluşturan Göksu Deltası Bölgesi, taşlı, kalker yerlerle derin olmayan ve tepelerle çevrili vadiler arasındaki kumlu, killi ve kireçli topraklardan ibarettir. Alüvyonlu topraklar; kil kum ve çakıllardan oluşur. Deniz kıyısına yakın kesimlerde kum bataklık özelliğini kazanmıştır.

Silifke Çileğinin kalite sınıflandırılması:

Silifke Çileği 3 sınıfa ayrılmaktadır.

Ekstra Sınıf: Bu sınıftaki çilekler üstün kalitededir. Renk ve şekil olarak meyveler, yetiştirilen çeşidin tipik özelliklerini taşır ve bu özellikleri belli edecek düzeyde, parlak görünümlüdür. Hasat edilen çilekler topraktan ari olmalıdır. Ambalajlamadaki sunum ve kalitenin korunması gerekmekte olup ürünün genel görünüşünün etkilenmemesi koşuluyla çok küçük yüzeysel kusurlar kabul edilebilir.

1.Sınıf: Bu sınıftaki çilekler iyi kalitededir. Renk ve şekil olarak yetiştirilen çeşidin tipik özelliklerini taşımalarıdır. Ambalajlamadaki sunum ve kaliteyi korumak, genel ürün görünüşünü etkilememek şartıyla; şekildeki ufak kusurlar, meyvenin dış görünüşünde %10' unu aşmamak kaydıyla beyaz lekeler ve kısmi yüzeysel ezilme izleri gibi önemsiz kusurlar kabul edilebilir. Hasat edilen çilekler topraktan ari olmalıdır.

2.Sınıf: Bu sınıfa, daha üst sınıflardaki kaliteye uymayan, fakat yukarıda belirtilen zorunlu koşulları yerine getiren çilekler girerler. Meyvede yer alan kusurlar, sunum ve kalitesini korumak kaydıyla, meyvenin esas karakteristik özelliklerini muhafaza etmelidir. Kabul edilebilir şekil bozuklukları, meyvenin yüzey alanının beşte birini geçmeyen beyaz lekeler, yayılmayacak hafif kuru bereler ve hafif toprak kalıntısıdır.

Çizelge 1. Silifke Çileği renk tayini

<u>Silifke Çileğinin Hunter renk ölçüm cihazıyla belirlenen renk değerleri</u>		
L (siyah-beyaz)	a (kırmızı-yeşil)	b (mavi-sarı)
23,80-24,20	16,90-17,20	8,30-8,60

Çizelge 2. Silifke Çileğinin fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellikler	
Suda çözünebilir kuru madde (briks değeri) (çilek mayşesinde) (%)	7,15-7,24
pH (çilek mayşesinde)	3,50-4,00
Titrasyon asitliği (sitrik asit cinsinden) (%)	0,50-0,65

Üretim Metodu:

Silifke Çileği, üzüksü meyveler grubuna girer. Meyvesi gerçek bir meyve olmayıp yenen kısmı 40-60 kadar pistilin birleştiği çiçek tablasıdır. Silifke Çileği, yüzeysel kök yapısına sahip otsu bir bitkidir. Kökleri iyi drene edilmiş topraklarda 60-70 cm' ye kadar inebilir. Ağır topraklarda ise kökler yatay olarak büyür.

Silifke Çileği üretiminde açıkta üretim ve örtü altı üretimi olmak üzere 2 üretim şekli vardır.

1. **Açıkta üretim:** Frigo fidelerle yapılan üretimde, ağustos ayı sonu - eylül ayı başlarında fide dikimi, mart ayı sonu - ağustos ayı arasında hasat yapılır. Taze fidelerle yapılan üretimde ise, ekim - kasım aylarında fide dikimi, mart sonu - ağustos ayı arasında da hasat yapılır.

2. **Örtü altı üretimi:** 15 Eylül - 30 Ekim ayları arasında taze fidelerle dikim yapılır. Hasat, aralık ayında başlayıp ağustos ayına kadar devam eder. Seralarda 9 aylık bir üretim periyodu bulunur. Yayla köylerinde aralık - eylül ayları arasında hasat yapılır.

İklim isteği: İlkbaharda havalar ısınınca patlayan embriyonik yapraklar 2-3 hafta sonra tam büyüklüğe erişir. Kollar (stolonlar), yaz boyunca yeni yaprakların koltuklarındaki tomurcuklarından gelişir. Silifke Çileği bitkisinde tozlanma önemlidir. İyi tozlanmamış meyvelerde şekil bozukluğu olur. Tozlanmadan sonra meyve genelde 30-35 günde olgunlaşır. Silifke Çileğinde kısa günde çiçek gözleri, uzun günde kol gelişimi olur. Bu sebeple Silifke Çileğinde verim ile gün uzunluğu çok yakından ilgilidir. Çiçek gözü oluşumunda gün uzunluğu ile sıcaklık ilişkisi ve çeşit özelliği arasında çok yakın bir ilişki bulunur. Soğuklamanın verim ve kalite üzerine olumlu etkisi vardır. Silifke Çileğinin soğuklama ihtiyacı 400-500 saattir.

Toprak yapısı: Silifke Çileği genel olarak derin, verimli, iyi drene edilmiş nem tutma kapasitesi yüksek topraklarda iyi gelişir ve bol ürün verir. En iyi toprak kumlu - killi milli ve süzek topraklardır. Alüvyal humuslu tınlı topraklarda da iyi gelişir. Kireçli toprakları sevmez, asit toprak ister pH değeri 6,5'den az olmalıdır.

Silifke Çileği yetiştiriciliğinde ilkbahar dikimi, kış dikimi, yaz dikimi, sonbahar dikimi olmak üzere 4 dikim zamanı vardır.

- İlkbahar dikimi:** Kışları soğuk geçen bölgelerde genellikle nisan ayında yapılan bir dikimdir. Bu dikimde frigo fideler veya fidelikte ocak - şubat aylarında sökülmeyip bekletilen fideler kullanılır. Bu fideler mayıs ve haziran aylarında az miktarda çiçek açarak meyve verirler. Bunların esas ürünü 1 yıl sonraki haziran ayındadır. Bu bitkilerin 1 yıl boyunca su, besin maddesi ihtiyaçları karşılanmalı, hastalık ve zararlılardan korunmalıdır.
- Kış dikimi:** Kışları ılık geçen bölgelerde yapılır. Dekara yaklaşık 8.000 adet fide dikilir. Dikimler fidelikten sökülen yavru bitkilerle yapılır. Akdeniz Bölgesinde kış dikimi için en uygun zaman 15 Ekim - 15 Kasım ayları arasındadır. İlkbaharda açıkta mart ortasından itibaren ürün alınmaya başlanır. Ayrıca alçak ve yüksek tüneller altında Silifke Çilek yetiştiriciliği yapılırsa, açıkta yetiştiriciliğe göre yaklaşık 15 - 30 günlük erkencilik sağlanır. Kış dikiminde fidelerin tutma yüzdeleri yüksektir. Bitkilerin sulanması önemli sorun yaratmaz. Kış dikiminin ikinci yılında verimi yüksek tutmak için, teknik ve kültürel önlemlerin iyi alınması, hastalık, zararlı ve yabancı otlarla iyi mücadele edilmesi gereklidir. Dikim sıra üzeri ve sıra arası 25x30 cm olmak üzere yapılır.
- Yaz dikimi:** Frigo bitkilerde yapılır. Bu dikim sisteminde verim kış dikimine göre 2-3 kat daha fazladır. Ancak ürün kış dikimine göre biraz geç kalır. Akdeniz Bölgesinde yaz dikimi için en uygun zaman 15 Temmuz -15 Ağustos ayları arasındadır. -20 °C'den çıkartılan frigo fideler bir gece suda bırakılır, sonra dikim yapılır. Fideler sıra üzeri ve sıra arası 30x32 cm olarak dikilir. Yazın sulama büyük problem teşkil eder. Dekara yaklaşık 6.200 adet bitki dikilir. Bütün yaz ve sonbahar aylarında büyümelerine devam eden

bitkiler, giderek kuvvetlenir ve kışa 5-10 gövdeli olarak girer. Böyle bitkiler kış soğuklarına karşı dayanıklı olur. Tesis edilen bölgeye göre bu bitkiler şubat - mart aylarında bol çiçek açar ve meyve vermeye başlar. Akdeniz kıyı kesiminde ürün haziran - temmuz ayına kadar devam eder. Bu dikim sisteminde, bir dekarlık alandan ortalama 3-8 ton ürün alınır. Akdeniz Bölgesinde yaz dikim sistemi, bütün öteki sistemlerden üstündür.

4. **Sonbahar dikimi:** Bu dikim sisteminde fideler, eylül - ekim aylarında fidelikten sökülerek asıl yerlerine dikilir. Meyve erken, kalite ve verim düşük olur. Bu dikim sisteminde yetiştiriciliğin ısıtılan sera veya yüksek tünellerde yapılması gerekir. Fidler serin ve nemli havalarda dikilmelidir. Fide açılan çukurlara tam kök boğazı seviyesinde dikilir. Dikimden önce kök (8-10 cm kalacak şekilde), taç tuvaleti (2-3 genç yaprak kalacak şekilde) yapılarak bitkilerin tutma oranı artırılır. Dikimden sonra can suyu verilir. Yaz dikiminde bitkiler 15 gün, günde en az 3 defa olmak üzere çok iyi sulanmalıdır. Yaz dikiminde dikimden 6-8 gün sonra açan çiçekler koparılmalıdır.

Gübreleme: Toprak derin işlendikten sonra dekara 3-4 ton çiftlik gübresi atılmalıdır. Ayrıca dekara 30-35 kg kompoze gübre verilmelidir. Büyük arazilerde karık pulluğu ile küçük alanlarda ise elle 60-70 cm genişliğinde, 20-30 cm yüksekliğinde masuralar açılarak toprak dikime hazır hale getirilir. Silifke Çileğine 8-10 kg/da saf azot verilmesi uygundur. Azotun hepsini birden sonbaharda vermek sadece siyah örtü üzerinde yapılan yetiştiricilikte tavsiye edilir. Diğer şekilde ise azotu iki seferde vermek de mümkündür. Bu durumda şubat - mart aylarında verilebilir. Fosfor, meyvenin dayanıklılığı ve renk oluşumuna olumlu etki yapar, kök gelişimini artırır. Yıllık olarak dekara 6-8 kg P₂O₅ vermek yeterlidir. Süper fosfat cinsinden toprağa bir seferde uygulanır.

Silifke Çileğinde derim ve derim sonrası işlemler: Silifke Çileği meyve türleri içinde meyvesi en hassas olanlardan biridir. Bu nedenle kısa zamanda bozulabilen ve hızlı tüketilmesi gereken bir meyvedir. Meyve kabuğunun dayanıklı olmaması nedeni ile derim öncesi ve sonrasında yapılan hatalar meyvenin bozulması ve elden çıkması ile sonuçlanır. Toplamada gecikme, meyvenin yumuşaması, normal rengini kaybederek daha koyu renk alması ile anlaşılır. Silifke Çileğinde toplama, meyveyi sıkmadan, meyve el arasında kalacak şekilde çanak yapraklar üzerine hafifçe bastırıp geriye doğru burkularak yapılmalıdır. En yüksek kalite için meyveye yalnız bir kez dokunulmalıdır. Uzak pazarlara gönderilecek meyveler 3/4 oranında kızardığı zaman derim edilmelidir. Aşırı olgunlaşmaya izin verilmemelidir. Diğer yandan derim olgunluğuna ulaşmadan, ham olarak toplanan meyveler zamanla olgunlaşmaz. 2/3 oranında pembe veya kırmızı renkte ve birbirine yakın olgunlukta toplanmalıdır. Derin dondurma ve gıda sanayi için Silifke Çileği tipik rengini aldıktan sonra derim edilmelidir.

Silifke Çileğinin muhafazası ve raf ömrü: Silifke Çileğinin derimi için günün serin saatleri seçilmelidir. Genellikle sabah 8-10 arası en uygun saatlerdir. Silifke Çileği zedelenmeye duyarlı bir meyve olduğu için, sınıflandırma aynı anda yapılmalıdır. Aksi halde derimden sonra sınıflandırma için meyvenin tekrar elden geçirilmesinde meyve zarar görür. Meyveler toplama kabına atılmadan yavaş bir şekilde konmalıdır. Derimi yapılan meyveler bahçede üstü açık bir ortamda yüksek sıcaklıkta (yaklaşık 30 °C) uzun süre bekletilirse raf ömrü birkaç saate kadar düşebilir. Meyveler hemen gölgeye alınmalı ve mümkün olan en kısa zamanda ön soğutma yapmak üzere paletli olarak soğuk hava deposuna taşınmalıdır.

Silifke Çileğinin derim, ambalaj ve taşınmasında çok titiz davranmak gerekir. Ambalaj kapları fazla doldurulmamalı, meyveler bastırılıp sıkıştırılmamalıdır. Silifke Çileğinin ambalajında yarım kilodan büyük ambalaj kabı kullanılmamalıdır. Altı ezilen meyve suyunun akabilmesi için ambalaj kapları mutlaka delikli olmalıdır. Aksi takdirde alt taraftaki meyveler hemen çürür. Silifke Çileği 0°C ve % 90-95 nem olan muhafaza şartlarında 5-7 gün depolanabilir.

Denetleme:

Silifke Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Silifke Ziraat Odası, Silifke İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Silifke Ticaret ve Sanayi Odasının görevlendireceği ürün hakkında bilgi sahibi birer kişiden oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından yılda bir defa ve şikâyet halinde, şüphe üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman denetim yapılır. Denetim mercii, her denetleme öncesi toplantı yapıp denetlenecek olan yerlere göre bir denetleme planı yapacaktır.

Denetim kriterleri:

1. Ürünlerin fiziksel ve kimyasal özellikleri denetlenecektir.

Renk değeri: "L" değeri ürünün parlaklık (siyah - beyaz renk) değeridir ve 23,80-24,20 aralığında olmalıdır, "a" değeri kırmızı - yeşil rengini ifade eder ve 16,90-17,20 aralığında olmalıdır, "b" değeri ürünün mavi - sarı renk değerinin ifadesidir ve 8,30-8,60 aralığında olmalıdır. Son ürünün "L", "a", "b" değerleri bu aralıklara göre denetlenecektir. Ürünün fiziksel ve kimyasal özellikleri denetlenecektir.

Fiziksel özellikleri: Silifke Çileği orta iri ve iri büyüklükte, parlak kırmızı renkli, meyve eti sert, yuvarlak ve konik şekli görsel olarak, ortalama meyve ağırlığı 30 - 50 g aralığında olmalıdır.

pH değeri (çilek mayşesinde): 3,50-4,00 aralığında olmalıdır.

Titrasyon asitliği (sitrik asit cinsinden) (%): 0,50-0,65 aralığında olmalıdır.

Suda çözünebilir kuru madde (briks değeri) (çilek mayşesinde): %7,15-7,24 aralığında olmalıdır.

2. Ambalaj uygunluğu görsel olarak denetlenecektir.

3. Depolama koşulları denetlenecektir.

Ürünler 0°C ve % 90-95 nem olan muhafaza şartlarında 5-7 gün depolanabilir.

4. Coğrafi işaretin kullanım biçimi denetlenecektir.

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.