

No: 794 – Menş e Adı

KARADENİZ EREĞ Lİ OSMANLI Ç İLEĞ İ

Tescil Ettiren

**KDZ. EREĞ Lİ OSMANLI Ç İLEĞ İNİ YAYGINLAŞ TIRMA VE
ÜRETİCİLERİ KORUMA DERNEĞ İ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 25.02.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.07.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Değ iş iklik İ lanı:

15.02.2024 tarih ve 167 sayılı Bülten

Tescil No	: 794
Tescil Tarihi	: 05.07.2021
Başvuru No	: C2019/020
Başvuru Tarihi	: 25.02.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Karadeniz Ereğli Osmanlı Çileği
Ürün / Ürün Grubu	: Çilek / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Kdz. Ereğli Osmanlı Çileğini Yaygınlaştırma ve Üreticileri Koruma Derneği
Tescil Ettirenin Adresi	: Kocaali Mahallesi Ahmetcikler Sokak No:164 Karadeniz Ereğli ZONGULDAK
Coğrafi Sınır	: Zonguldak ili Karadeniz Ereğli ilçesi
Kullanım Biçimi	: Karadeniz Ereğli Osmanlı Çileği ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karadeniz Ereğli Osmanlı Çileği ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

1798 tarihinden itibaren Arnavutköy topraklarında yetiştirilen ve tat, koku ile görünüş özellikleri bakımından Osmanlı sarayınca benimsenen çilek, Osmanlı çeşidi çileğin doğmasına neden olmuştur. Osmanlı çeşidi çilek, 1866-1898 yıllarında Ereğli Maadin Nazırı ve Ereğli Kaymakamı Dilaver Paşa'nın girişimleri sonucu, Karadeniz Ereğli'de de yetiştirilmeye başlanmıştır. İlçede 1960'lı yıllara kadar verimli bir biçimde üretilen Karadeniz Ereğli Osmanlı Çileği, kaybolmaya yüz tuttuğu bir süreçte, 1994'te yerel yönetimin girişimleri ile yeniden üretilmeye başlamıştır. 1994 yılından itibaren her yıl Karadeniz Ereğli Osmanlı Çileği Kültür Festivali düzenlenmektedir. Bölgedeki tarımsal nüfusun varlığı ve gıda sanayi tesislerinin mevcudiyeti, çileğin sahaya özgü özelliklerinin korunarak sürdürülebilir tarımının yapılabilmesini sağlamıştır.

Karadeniz Ereğli Osmanlı Çileği kumlu-tınlı geçirgen, organik maddeler yönünden zengin ve dinlenmiş topraklarda ve meyilli arazilerde yetişir. Karadeniz Ereğli Osmanlı Çileği, Osmanlı çeşidi çilekten elde edilir. Kuvvetli gelişen ve yayvan büyüyen bir bitkiye sahiptir. Yaprakları kalın etli, üst yüzeyi koyu yeşil, alt kısmı doğal olarak yayılım gösterir. Yaprak sapı kalın ve tüylüdür. Erkek kısırlığı mevcut olup üretimde yerel çeşitler (Ereğli kara çilek veya Ereğli tüylü çileği) %10 oranında tozlayıcı olarak kullanılır. Olgun meyvelerin güneş gören tarafı açık pembe veya pembe, diğer kısımları krem rengindedir. Şekli genellikle basık küre veya yuvarlaktır. Meyveleri küçük veya orta iriliktir. Meyve ağırlıkları 4,36 ile 7,17 g aralığındadır. Çekirdekleri kırmızı renkte ve meyve etine gömülü durumdadır. Meyvesinin ortasında çok küçük boşluğu olan Karadeniz Ereğli Osmanlı Çileğinin, eti beyaz ve çok açık krem renkte olup sulu, tatlı, kuvvetli kokuludur. Suda çözünür kuru madde içeriği aylara göre değişim göstermekle birlikte, %10,9 ile %10,64 arasındadır. Çileğe aroma veren ester bileşiklerin oranı ticari amaçlı üretilen diğer çileklere kıyasla yüksektir.



Şekil 1: Karadeniz Ereğli Osmanlı Çileği

Karadeniz Ereğli Osmanlı Çileğine hoş koku ve aroma vererek ayırt edici özellikler kazandıran ve HS-SPME tekniği ile elde edilen bileşiklere aşağıdaki tabloda yer verilmiştir.

Tablo 1: Karadeniz Ereğli Osmanlı Çileği Aroma Bileşikleri

Aroma Bileşiği	Miktar (Tüm aroma bileşikleri içerisinde - ortalama)
Etilheksanoat	%5,44
Metilheksanoat	%7,51
Metilbütanoat	%7,50
Asetikasitil ester	%7,51
E-2-heksenal	%10,86

Karadeniz Ereğli Osmanlı Çileği geç mevsim çileği olup hasat devresi uzundur. Verimi az olmasına karşın mevsiminde sofralık olarak tüketildiği gibi, kurutularak da kullanılır. Belirgin aroması sebebiyle meyvesi reçel, marmelat, meyve suyu, alkollü ve alkolsüz içecek üretiminde kullanıma uygundur.

Üretim Metodu:

Karadeniz Ereğli Osmanlı Çileği, güneşe bakan, sert poyraz rüzgârlarına kapalı meyilli arazilerde kumlu-tınlı geçirgen, organik maddeler yönünden zengin ve dinlenmiş topraklarda yetiştirilir. Ekim-kasım aylarında dikilen fideler Mayıs – Haziran aylarında ilk meyvelerini verir. Birinci yılda verim oldukça düşüktür. Tam verim ikinci yılda gerçekleşir. Bahçenin verimli ömrü üç yıldır, üç yılın sonunda bahçenin yeri değiştirilir. Bu değişim gerçekleştirilirken, toprak yorgunluğu ve toprak kökenli hastalıklar sebebiyle verimin olumsuz yönde etkilenmemesi amacıyla yeni kurulacak bahçeye, bir önceki yıl domates, biber, patlıcan gibi bitkilerin ekilmemiş olmasına dikkat edilir. Bu alanlara 2-3 yıl dinlendirildikten sonra Karadeniz Ereğli Osmanlı Çileği bahçesi kurulabilir.

Açık alanda yapılan üretimde yılda üç kez mart, temmuz ve kasım aylarında yabancı otla mücadele için çapa yapılır ve gereksiz stolonlar temizlenir. Bölge arazi yapısının sulamaya elverişli olamaması ve kaynak sularının yetersizliği sebebiyle büyüme döneminde sık sulama yapılamamakla birlikte dikimden sonra mutlaka can suyu verilir. Bu nedenle de bahçe kurulumu genellikle sonbahar yağmurlarından faydalanabilmek için ekim-kasım aylarında gerçekleştirilir. Üretimde yalnızca yanmış çiftlik gübresi kullanılır ve herhangi bir zirai ilaç kullanılmaz.

Haziran ayında başlayıp Kasım ayına kadar devam eden süreçte anaçlardan çıkan stolonlardan yeni fideler elde edilir. Fidelerin sökümlü Kasım ayında yapılır. Bir kök anaçtan, 20 adede kadar sağlıklı fide almak mümkündür. Temmuz – Ağustos aylarında derin sürüm yapılarak hazırlanan toprak, ekim ve kasım aylarında dekar başına 1,5-2 ton olacak şekilde yanmış çiftlik gübresi atılarak tekrar sürülür ve dikime hazır hale getirilir. Elde edilen fideler 20-25 cm aralıklarla hazırlanmış toprağa dikilir. Dekara yaklaşık 5500-6000 adet fide dikilir. Karadeniz Ereğli Osmanlı Çileğinin erkek kısır olması sebebiyle, Karadeniz Ereğli Osmanlı Çileği fidelerinin arasına %10 oranında bölgenin yerli çilek çeşitlerinin fideleri (Ereğli kara çilek veya Ereğli tüylü çileği) tozlayıcı olarak dikilir.

Hasat dönemi, iklim şartlarına göre Mayıs ayı içerisinde başlar ve 30-35 gün devam eder. Sofralık olarak pazara sunulacak olan meyveler nazik bir yapıya sahip olduğundan çıplak elle, sağ el başparmak ve işaret parmağı arasına alınarak tırnak ile meyve sapı kopartılarak, yörede tıngıl adı verilen 1 veya 1,5 kg'lık ahşaptan örülmüş küçük sepetlerin içine toplanır. Hasat işlemi, sabah erken saatlerde veya akşam saatlerinde yapılır. Sıcaklığın yüksek olması sebebiyle hasat için uygun olmadığından, saat 10 ile 16 saatleri arasında çilekler toplanmaz.

Sofralık olarak değerlendirilecek Karadeniz Ereğli Osmanlı Çilekleri, hasattan sonra 15-20 saat içerisinde tüketilebilecek şekilde piyasaya arz edilmelidir. Gıda sanayinde hammadde olarak kullanılacak olanlar ise soğuk hava depolarında +4 °C'de bir hafta boyunca, 1 kg'lık şeffaf meyve ambalajları içinde, 10 kg'lık kasalara dizilerek saklanabilir.

Denetleme:

Denetimler; Karadeniz Ereğli Osmanlı Çileğini Yaygınlaştırma ve Üreticileri Koruma Derneğinin koordinasyonunda ve Karadeniz Ereğli Osmanlı Çileğini Yaygınlaştırma ve Üreticileri Koruma Derneği, Karadeniz Ereğli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Karadeniz Ereğli Ziraat Odası, Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Bölümü, Karadeniz Ereğli Belediyesi, Karadeniz Ereğli Muhtarlar Derneği ile S.S. Karadeniz Ereğli Esnaf ve Sanatkarlar Kredi ve Kefalet Kooperatifinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşturulacak en az 7 kişilik denetim mercii tarafından yerine getirilir.

Denetimler; birincisi hasat dönemine denk gelen mayıs-haziran aylarında, ikincisi ise bahçe tesisi dönemine denk gelen ekim-kasım aylarında olmak üzere yılda iki kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet veya gerekli görülmesi durumunda ise her zaman yapılır. Birinci denetimde; üretimde kullanılan anaç ve tozlayıcılar ile bahçe tesisinin tescile uygunluğu kontrol edilir. İkinci denetimde ise hasat koşullarının uygunluğu ile meyvelerin renk, tat ve koku özellikleri kontrol edilir. Ürünün toplandığı bahçe ve toplandığı tarih, ürünün ambalajlandığı tarih, saklama koşulları ve piyasaya arz süresi evrak üzerinden kontrol edilir. Şikayet veya gerekli görülmesi durumunda Karadeniz Ereğli Osmanlı Çileğine hoş koku ve aroma vererek ayırt edici özellikler kazandıran aroma bileşiklerinin kontrolleri yapılabilir. Karadeniz Ereğli Osmanlı Çileği ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.