

No: 722– Menş e Adı

HÜYÜK ÇİLEĞİ

Tescil Ettiren

HÜYÜK İLÇE TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 05.04.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.04.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 722
Tescil Tarihi	: 13.04.2021
Başvuru No	: C2020/094
Başvuru Tarihi	: 05.04.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Hüyük Çileği
Ürün / Ürün Grubu	: Çilek / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Hüyük İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Bahçelievler Mahallesi Mevlana Caddesi Hükümet Konağı No:89/4 Hüyük KONYA
Coğrafi Sınırı	: Konya ili Hüyük ilçesi
Kullanım Biçimi	: Hüyük Çileği ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hüyük Çileği ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hüyük Çileği, *Albion*, *San Andreas*, *Sweden* ve *Portola* çeşitlerinden elde edilen bir çilektir. Meyve düzgün şekilli, orta-büyük irilikte ve orta-sert tekstüredir. Meyve ağırlığı 20-26 g, meyve yüksekliği 20-40 mm ve meyve çapı 20-40 mm aralığındadır.

Hüyük Çileği, kendine has bir lezzet ve aromaya sahiptir. Ürünün asitlik değeri yaklaşık 0,91 g/100 g ve şeker/asit oranı yaklaşık 8,5'dir. Mineral içeriği açısından yüksek potasyum (yaklaşık 1150 mg/kg), kalsiyum (yaklaşık 150 mg/kg) ve demir (yaklaşık 50 mg/kg) içeriğine sahiptir. Askorbik asit içeriği yaklaşık 1 g/kg düzeyindedir.

Toplam fenolik madde içeriği 2500-3000 mg GAE/kg, toplam monomerik antosiyanin içeriği 600-1000 mg S3G/kg ve DPPH radikalini indirgeme aktivitesi 8000-12000 mg TE/kg'dır.

İlçe toprakların ağır metallerce fakir olması, çevresel kirleticilerin düşük olması ve yetiştirme tekniği nedeniyle Hüyük Çileği ağır metal içermez.

Hüyük Çileğinin bölgeye adaptasyonu iyi, fizyolojik gelişimi ve ekonomik ömrü üst seviyededir. İlçenin toprak yapısından dolayı genellikle istikrarlı bir verim sürecine sahiptir. İlçenin toprak yapısı orta bünyeli, işlenmesi kolay, tav durumunu muhafaza edebilen, tarım için uygun bünyededir. Toprak verimli fraksiyona sahiptir. Yaklaşık olarak eşit oranlarda kum, kil, silt içeren, su tutma ve hava kapasitesi iyi, drenajı ve su geçirgenliği yeterli olan topraklardır. Toprak potasyum, bakır ve mangan tarafından yeterlidir. Ayrıca ilçenin farklı bölgelerinde toprak kireçli – çok fazla kireçli yapıda, organik madde içeriği ise %1,16 ile %2,53 arasındadır.

İlçe konum itibari ile Akdeniz Bölgesinin kuzeyinde ve göller bölgesinde yer alması sebebiyle, iklim olarak Akdeniz ile İç Anadolu iklimi arasında bir özellik gösterir. İlçenin güneyinde Anamas Dağı ve Beyşehir Gölü, Batısında Şarkıkaraağaç ve dağları, doğusunda ve kuzeyinde Sultandağlarının oluşturduğu mikroklima iklimi nedeniyle Hüyük Çileğinin ısı, nem, yağış, güneşleme, soğuklama isteği ve don zararından korunma gibi istediği ortam oluşur.

Bölgede yaz aylarında nem oranı %60 seviyesinden aşağı düşmez ve yeterli derecede nemli bir ortam oluşması, çileğin olgunlaşma dönemindeki sıcaklarda su kaybının minimum seviyelerde kalmasını sağlar ve ani olgunlaşma riski ortadan kaldırır. Bu riskin en az seviyede olması meyvenin glukoz, sakaroz ve früktoz oranlarının

dengeli dağılımını ve asiditesinin normal seviyelerde kalmasını sağlar. Bu sayede meyve eti optimum sertlik, sululuk ve hafif mayhoş tat özellikleri kazanır.

Bölgedeki çilek yetiştiriciliğinde kimyevi gübre mümkün olduğunca kullanılmaz. Her dikim döneminde ağırlıklı ve düzenli olarak çiftlik gübresi kullanımı sayesinde toprağın organik maddece zenginleştirilmesi sağlanır. Bu durum Hüyük Çileğinin kendine has kalite özelliklerini kazanmasında etkilidir.

Üretim Metodu:

Bir yıl öncesinde herhangi bir üretim yapılmamış boş tarla, sonbaharda birincil toprak işleme aletlerinden soklu pulluk ile yaklaşık 30 cm derinlikte sürülür. Ekimden önce toprak tahliline göre, gerekli görülen durumda ve miktarda taban gübresi uygulandıktan sonra, 10 cm derinlikten kültivatör ve tırmık kombinasyonu ile ikinci toprak işleme yapılır.

Ekim- kasım ve nisan - mayıs aylarında genellikle traktör ile 80-100 cm sıra aralığı ile açılan çizilere, 20-40 cm sıra üzerine ve 5-6 cm derinliğe fideler el ile dikilir. Ekimler, toprak tavlı iken yapılır ve gübreleme ile birlikte su verilir.

Yabancı ot kontrolü için bir iki defa çapalama işlemi yapılır. Bitki kol atmaya başladığında eğer imkân var ise kollar temizlenir. Sulama, ilaçlama, gübreleme gibi diğer bakım işleri zamanında yapılır. Hüyük Çileği organik olarak yetiştirilecek ise organik tarım yönetmeliğine uygun preparatlar kullanılır.

Hüyük Çileği *Albion*, *San Andreas*, *Sweden* ve *Portola* çeşitlerinden elde edilir. Bu çeşitlerden üretime başlanır ve her 4 yılda bir fideler hastalıktan ari olan sıfır fideler ile değiştirilir. Üretim yılları içerisinde stolon kollarından üreticiler tarafından tekrar fide üretilerek dikimi yapılabilir.

Hasat yapılan ürünler üreticiler tarafından toplayıcılara getirilir. Ürün dondurma sanayiinde kullanılacaksa +2 °C'de yaklaşık 20 dakika bekletilerek ön soğutma işlemine tabi tutulur ve sonra -40 °C'de şoklanmasının ardından +4 derecede soğuk hava deposunda saklanır. Sofralık olarak tüketilecek olanlar +2 °C'de 20 dakika süren ön soğutma işleminin ardından +4 °C'de muhafaza edilir. Daha sonra talebe göre 0,5 kg, 1 kg, 2,5 kg ve 4 kg'lık kasa ve plastik kaplara konularak satışa sunulur.

Denetleme:

Denetimler Hüyük İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde ve Hüyük İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Hüyük Çilek Üreticileri Birliğinden konuda uzaman kişilerin katılımıyla oluşturulacak üç kişilik denetim mercii tarafından yerine getirilir.

Denetim mercii yılda üç kez denetim yapar. Bu denetimlerin en az ikisi Hüyük Çileğinin hasat ve ihracatının yapıldığı haziran, temmuz, ağustos ve eylül aylarında gerçekleştirilir. Denetim mercii tarafından; Hüyük Çileğinin üretiminde kullanılan çilek çeşitleri, üretim metoduna uygunluğu, ürünün fiziki özellikleri ile Hüyük Çileği ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Şikâyet ve gerekli görülmesi durumunda ürün kimyasal özelliklerini kontrol amaçlı analizi yapılır. Gerekli analizler Konya Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğünde yapılabilir.

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.