

No: 1801 – Mahreç İşareti

SEYDİŞEHİR ÇİLEĞİ

Tescil Ettiren
SEYDİŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 08.09.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.12.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1801
Tescil Tarihi	: 12.12.2025
Başvuru No	: C2022/000290
Başvuru Tarihi	: 08.09.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Seydişehir Çileği
Ürün / Ürün Grubu	: Çilek / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Seydişehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Hacı Seyit Ali Mah. Mevlana Caddesi No: 3 42002 Seydişehir KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili Seydişehir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Seydişehir Çileği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Seydişehir Çileği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işlemede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Seydişehir Çileği; başta Kabarla çeşidi olmak üzere Monterey, Portola, San Andreas, Albion çeşitlerinden elde edilen ve Konya ili Seydişehir ilçesinde mayıs-kasım ayları arasında yetiştiriciliği yapılan çilektir.

Seydişehir Çileği konik meyve yapısına sahip, 25 ila 30 mm yükseklikte, koyu kırmızı renkte olup çilek kokusu keskindir. Meyveler orta sertlikte olup meyvenin suyu ortalama 3,5 pH sertlik derecesindedir. Seydişehir Çileği meyve kütlesi %6 oranında şeker, %1 oranında glikoz içerir.

Seydişehir ilçesinin 1200-1400 metre rakıma sahip olmasından dolayı, soğuk havalara dayanıklı Kabarla çeşidi ağırlıklı olarak tercih edilir. Seydişehir Çileği genelde -10 °C'ye kadar olan soğuklara dayanır. Soğuk bölgelerde fide köklerine saman serilerek soğuktan koruma işlemi yapılır. Seydişehir'in yıllık sıcaklık ortalaması 11,8 °C'dir. Seydişehir'in yıllık yağış ortalaması 747,7 mm olup, yaz aylarında yağış miktarı düşük seviyede olduğundan çilek fidelerinin sulanması için damlama sulama sistemi kullanılır. Sulama suyu olarak pH seviyesi 0,5-4 arasında yer altı kuyu suyu ve pH seviyesinin uygun aralıkta olduğu Başpınar ve Pınarbaşı doğal su kaynakları kullanılır. Çilek yetiştiriciliğinin yoğun olarak yapıldığı Suğla Gölü ve çevresinde hâkim toprak tekstür yapısı killi tın ve kildir. Suğla Gölü'nün batısında kalan düz-düze yakın, hafif derecede su erozyonuna maruz kalan, derin-orta derin ve taşsız toprakların ana materyali ise alüvyaldır. Coğrafi sınırın sahip olduğu bu doğal özellikler ile üretim metodu, Seydişehir Çileğinin ürün özelliklerini belirler.

Seydişehir Çileğinin bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerine aşağıdaki tabloda yer verilmektedir.

Tablo 1. Seydişehir Çileğinin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
pH	3,3 - 3,68
Brix	1,300 - 1,360
Titrasyon asitliği (mmol/100 ml)	0,65 - 0,7
Meyve ağırlığı (g)	10 - 11
Meyve eni (mm)	24 - 27
Meyve boyu (mm)	25-30
Asitlik (malik asit cinsinden, %)	0,94 - 0,97

Asitlik (sitrik asit cinsinden, %)	0,92 - 0,95
Toplam fenolik (mg GAE/100 g)	298 - 302
Toplam şeker (sakkaroz cinsinden, %)	7 - 7,2

Seydişehir ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Seydişehir Çileği, coğrafi sınırın ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Seydişehir Çileği; başta Kabarla çeşidi olmak üzere Monterey, Portola, San Andreas, Albion çeşitlerinden elde edilir. Fide yetiştiriciliği ve dikiminin dikkatle yapılması gerekir. Hafif, kumlu ve tınlı toprakları sever. Çilek yetiştiriciliğinin yoğun olarak yapıldığı Suğla Gölü ve çevresinde hâkim toprak tekstür yapısı killi tın ve kildir. Suğla Gölü'nün batısında kalan düz veya düze yakın, hafif derecede su erozyonuna maruz kalan, taşsız, derin veya orta derin topraklardır. Ana materyal alüvyal olup bilhassa yakın zamanda vaki olmuş sellerin sürüklediği alüvyonlardan meydana gelmiştir.

Ekim ve sulama:

Seydişehir Çileği, toprağın kireç oranı düşük olmayan bölgelerde, mayıs ayı başından haziran ayı ortasına kadar genellikle nemli ve serin havalarda dikilir. Özellikle yaz dikimi yapılmasının sebebi, ilçede kış aylarının soğuk geçmesi ve nisan ayından sonra nem oranının %50'nin üstüne çıkmasıyla çilek veriminin iki üç katına kadar artabilmesidir.

Geniş ve büyük araziler karık pulluğu ile, küçük araziler ise elle işlenir. 60-70 cm genişliğinde, 20-30 cm yüksekliğinde masuralarla toprak dikime hazır hale getirilir. Toplam 4 dikim zamanı bulunan meyve, ilkbahar ve yaz aylarında dikilebilir. Fidelerin serin ve nemli havalarda dikilmesi önem taşır. Kök yapısı itibarıyla oldukça derine inebilen fideler, toprağı sıkıca bağlar. Çilek fideleri, yaprakları toprağın üzerinde kalacak şekilde ekilir. Fideler, 25 x 25 cm aralıklarla karşılıklı açılan çukurlara yerleştirilir. Verimi artırmak için fideler, kök boğazı seviyesinde çukurlara yerleştirilmeli ve dikimden önce 2-3 yaprak bırakılarak taç tuvaleti yapılan fidelerin kökleri 7-9 cm derinliğe dikilmelidir. Fide dikim işleminden sonra ilk sulama (cansuyu) meyve tutumu açısından önemlidir. Fidelerin arası, dikim sonrası sürekli olarak çapalanır.

Çilek fidelerinin sulanması için damlama sulama sistemi kullanılır. Sulama suyu olarak pH seviyesi 0,5-4 arasında yer altı kuyu suyu kullanılır. Ayrıca, pH seviyesinin uygun aralıkta olduğu Başpınar ve Pınarbaşı doğal su kaynaklarında da sulama suyu temin edilir. Sulama, sıcak günlerde her gün 2-3 defa, serin günlerde ise iki günde bir damlama sulama yöntemiyle yapılır.

Yabani otların çileklere olumsuz etkilerini azaltıp ürün verimini artırarak kaliteyi yükseltmek için malçlama adı verilen örtüleme işlemi yapılır. Seydişehir Çileği için buğday sapı, çam iğneleri gibi fide çevresini örtüleyen malzemeler kullanılsa da, en etkili ürün verimi siyah plastik örtülerle sağlanır. Örtüleme işlemi yapılmadan önce, damla sulama boru hatları döşenmelidir.

Bitki besleme ve gübreleme:

Meyve kalitesinde Seydişehir'in toprak yapısı kadar, yetiştirilme sürecindeki uygulamaların da önemi büyüktür. Toprak, derin bir şekilde işlendikten sonra, dekar başına 3-4 ton çiftlik gübresi atılarak ekime hazırlanır. Amonyum sülfat, dekar başına toplamda 100-120 kg olacak şekilde, her ay ortalama 20 kg civarında aylara bölünerek uygulanmalıdır. Bununla birlikte, gübrelemeye dikimden 20 ila 25 gün sonra başlamak sıklıkla uygulanan bir işlemdir. Gübreleme işlemi damla sulamayla birlikte yapıldığından, yetiştiricilik döngüsü boyunca sürekli uygulanan bir işlemdir. Seydişehir Çileğinin besleme sürecinde bitkilere uygulanan besin desteklerinden başlıcaları, amonyum nitrat, üre, amonyum sülfat, potasyum nitrat, monoamonyum fosfat, kalsiyum nitrat, potasyum sülfat, magnezyum sülfat, magnezyum nitrat ve asitlik düzenleyicileridir. Malçlama yetiştiriciliği yapıldığı için yüksek potasyum değerine sahip yaprak gübresi verilir.

Zararlılarla mücadele ve ilaçlama:

Topraktaki mantar kaynaklı hastalıklara karşı oldukça duyarlı olan çileklerin, nematod yönünden temiz alanlarda yetiştirilmesi gerekir. Tahıl tarımından sonra çilek ekilecek toprakların ilaçlarla fümige edilmiş olması önemlidir. Meyvelerde sıklıkla rastlanan Botrytis cinerea meyve çürüklüğü, yaprak kökenli fungus hastalıklarından

külleme, kurşuni küf, antraknoz, yaprak leke hastalığı ve gnomonia gibi hastalıklar çilekleri etkileyebilir. Çilek yetiştiricilik alanlarının en önemli zararlısı kırmızı örümcek ve beyaz örümcektir. Trips, kurtlar ve yaprak bitleri de önemli verim ve kalite kayıplarına yol açmaktadır. Seydişehir yetiştiricilik alanlarında gözlemlenen nematod türü ise kök ur nematodudur.

Seydişehir Çileği meyvesinin böcek, haşere gibi zararlılara karşı doğal yollardan korunması sağlanır. Coğrafi sınırdaki acı bakla olarak bilinen *Lupinus L.* suyunun kök ve yapraklara uygulanmasıyla zararlılarla mücadele edilir. Bu uygulama sayesinde, ortalama ekonomik ömrü 3 yıl olan çileğin dayanım ömrü 7 yıla kadar uzatılabilmektedir.

Hasat ve dağıtım:

Seydişehir Çileği orta sertlikte bir meyve olduğundan toplanması hassasiyet gerektirir. Ortalama 30 mm büyüklüğe sahip parlak kırmızı rengine toplanan ürünün birkaç kez elden geçerek zarar görmemesi için aşırı istiftten kaçınılır. Ortalama 1 kg'lık ürün alacak bölümlere sahip seperatörlü ambalajlara tasniflenerek kalibrasyonu yapılır ve taşımaya uygun kolilere yerleştirilir. Seydişehir Çileği için altı delikli yapıya sahip plastikten mamul küçük kasalar veya şeffaf delikli ambalajlar tercih edilir, bu sayede altta sıvı birikimi önlenerek alttaki meyvelerin çürümesi engellenir. Toplanan çilekler sevk edilecekleri yere 6-8 gün arası raf ömrünü aşmayacak şekilde ulaştırılır. Yurtdışına ihraç edilen ürünlerde 4 °C'de frigo soğutmalı araçlarla taşınmasıyla karakteristik özelliğini muhafaza eder.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Seydişehir ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Seydişehir Çileği, coğrafi sınırın ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Seydişehir Çileğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Seydişehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Seydişehir Belediyesi, Seydişehir Kaymakamlığı, Seydişehir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Seydişehir Esnaf ve Sanatkarlar Odasından konuda uzman en az birer temsilcinin katılımıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretim metoduna uygunluk, ürün özelliklerinin uygunluğu ve Seydişehir Çileği ibareli logo ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. "Üretim metodu" kriterlerine uygunluk analizi resmi veya özel sektör gıda kontrol laboratuvarlarında yaptırılabilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.