

No: 667 – Menş e Adı

SASON ÇİLEĞİ

Tescil Ettiren

BATMAN TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 03.12.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.02.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 667
Tescil Tarihi	: 10.02.2021
Başvuru No	: C2018/224
Başvuru Tarihi	: 03.12.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Sason Çileği
Ürün / Ürün Grubu	: Çilek / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Batman Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: GAP Mahallesi İnsan Hakları Bulvarı no:3 BATMAN
Coğrafi Sınırı	: Batman ili Sason ilçesi
Kullanım Biçimi	: Sason Çileği ibaresi, Sason Çileği ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sason Çileği ibaresi, logosu ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sason Çileği, Sason ilçesinde San Andreas, Kabarla, Albion çeşitlerinden üretilir. Sason Çayı etrafındaki çilek bahçelerinin süzek ve hafif toprak olması sebebiyle Sason ilçesi çilek üretimine elverişlidir. Ürünün hafif ekşimtrak aroması, rengi, boyutu öne çıkan özellikleridir.

Sason Çileğinin fiziksel ve kimyasal özellikleri aşağıdaki gibidir.

- Sason Çileğinin boyu; San Andreas çeşidi için 3,2 ilâ 4,9 cm; Albion çeşidi için 3,5 ilâ 5,1 cm; Kabarla çeşidi için 3,2 ilâ 3,8 cm'dir.
- Sason Çileğinin ağırlığı; San Andreas çeşidi için 13 ilâ 23 g, Albion çeşidi için 12 ilâ 22 gr, Kabarla çeşidi için 9 ilâ 19 g'dir.
- Sason Çileğinin Hunter renk ölçüm cihazıyla ölçülen renk analizinde "a" değeri; San Andreas çeşidi için 21,7 ilâ 22; Albion çeşidi için 25,2 ilâ 27 ve Kabarla çeşidi için 21,7 ilâ 23'dir.
- Sason Çileğinin renk analizinde "b" değerleri; San Andreas çeşidi için 8,8 ilâ 9,8; Kabarla çeşidi için 7,7 ilâ 8,4 ve Albion çeşidi için 11,2 ilâ 12,2'dir.
- Sason Çileğinin renk analizinde L değeri San Andreas çeşidi için 31,8 ilâ 32; Albion çeşidi için 32,6 ilâ 32,8 ve Kabarla çeşidi için 33,5 ilâ 33,9'dir.
- Toplam fenolik madde içeriği San Andreas çeşidinde 271 ilâ 287 mg/100 g, Albion çeşidinde 228 ilâ 250 mg/100 g ve Kabarla çeşidinde 184 ilâ 198 mg/100 g'dir.
- Ürünün pH değerleri 3,59 ilâ 3,69 arasında değişir. Düşük pH değeri sayesinde işlenmeye uygun olup uzun raf ömrüne sahiptir.
- Ürünün briks değeri 7,75 ilâ 8,35'tir. Suda çözünür kuru madde değerinin yüksek olması, endüstriyel işlemeyi kolaylaştırır.

Üretim Metodu:

Sason Çileğinin fideleri, açıkta ve örtü altında olmak üzere iki türlü yetiştirilir. Örtü altı yetiştiriciliğinde, erkencilik ve olası dolu ve yağmurlarda meyveler zarar görmez. Örtü altı yetiştiriciliği cam veya plastik seralarda, alçak ve yüksek tünellerde yapılır.

Çileğin toprak kökenli hastalıklara karşı hassas olmasından dolayı, dikim öncesinde yaz aylarında nemli toprağın şeffaf naylon ile hava geçirmeyecek şekilde kaplanarak toprağın güneş enerjisi ile ısıtılması yöntemi olan solarizyon uygulaması yapılır.

Sason Çileği fidesinin dikimi örtü altı yetiştiriciliğinde ekim ayında taze fide dikimi yapılır. Dekarda kullanılan fide, fide şekline göre değişmekle birlikte 5000-6000 adettir. Açık çilek yetiştiriciliğinde ise 15 Temmuz-15 Ağustos arası taze fide dikimi yapılır. Fideler sıra üzeri ve sıra arası 30 x 32 cm olarak dikilir. Yaz ve sonbahar aylarında büyümelerine devam eden fideler büyür ve nisan ayında bol çiçek açıp mayıs ayında meyve vermeye başlar.

Sason ilçesinde güneş ışınlarına dayanıklı, UV katkılı siyah plastikle malçlama yapılır. Bu uygulama sayesinde yabancı ot kontrolü sağlanır, sulama aralığı uzar, meyvelerin temiz kalması sağlanır ve çürümesi engellenir.

Ürünün yetiştirilmesinde karıkla sulama, yağmurlama ve damla sulama yöntemleri kullanılır.

Hasat dönemi örtü altı yetiştiriciliğinde ocak ayında başlayıp temmuz ayına, açık çilek yetiştiriciliğinde ise mayıs ayında başlayıp ekim ayına kadar devam eder. Hasat günün serin saatlerinde yapılır ve ürünler bekletilmeden ön soğutma yapılmak üzere soğuk hava deposunda muhafaza edilir. Ürünün ambalajlanmasında yarım kilodan fazla ambalaj kabı kullanılmaz, kapların altı deliklidir. Sason Çileği 0°C ve % 90-95 nemli depoda en fazla 5-7 gün boyunca depolanır.

Denetleme:

Denetimler; Batman Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Batman Üniversitesi, Batman Ticaret Borsası, Batman Belediyesi ile Batman İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer personelin katılımıyla oluşturulan toplam 4 kişilik denetim merci tarafından yapılır. Denetimler üretim ve hasat döneminde olmak üzere yılda 2 defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır. Denetimin planlanması için yapılacak toplantının yeri ve zamanı, denetim merciine en az bir hafta önce çağrı yazısı ile bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Sason ilçesinde San Andreas, Kabarla ve Albion çilek çeşitlerinin dikimi ve yetiştirilmesinin uygunluğu.
- Sulama yöntemi.
- Hasat ve muhafaza koşulları.
- Malçlama malzemelerinin uygunluğu.
- Ürünlerin ağırlık ve boy değerleri.
- Ürünün pH ve briks değerleri.
- Gerektiği durumlarda ürünün a, L ve b değerleri.
- Sason Çileği ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.