

No: 613 – Menş e Adı

SULTANHİSAR ÇİLEĞİ

Tescil Ettiren

SULTANHİSAR ZİRAAT ODASI

Bu coğrafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.09.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 30.11.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 613
Tescil Tarihi	: 30.11.2020
Başvuru No	: C2018/181
Başvuru Tarihi	: 17.09.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Sultanhisar Çileği
Ürün / Ürün Grubu	: Çilek / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sultanhisar Ziraat Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kurtuluş Mah. Aydoğdu Sok. No:1 A/A Sultanhisar AYDIN
Coğrafi Sınırı	: Aydın ili Sultanhisar ilçesi, Nazilli ilçesi İsabeyli Mahallesi, Köşk ilçesi Altieylül Mahallesi, Serdaroğlu Mahallesi, Çarşı Mahallesi, Ovaköy Mahallesi, Beyköy Mahallesi ve Yavuzköy Mahallesi.
Kullanım Biçimi	: Sultanhisar Çileği ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sultanhisar Çileği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sultanhisar Çileği, *Rosales* takımının *Rosaceae* familyasına giren *Fragaria x ananassa* Duch. melezleri içerisinde yer alan çeşitlerin, coğrafi sınırdaki yetiştirilmesi ile elde edilen hoş kokulu, lezzetli ve kırmızı renklidir. Sultanhisar Çileği yetiştiriciliğinin geçmişi, 1973 yılına dayanır.

Coğrafi sınır içinde Büyük Menderes Nehrinin oluşturduğu alüvyal karakterli verimli Çomaklı Ovası bulunur. Coğrafi sınırlar içerisinde bulunan, yüksekliği 1000 metreye kadar ulaşan Aydın Dağlarından inen Malgaç ve Yağdere çayları, Büyük Menderes Nehrine karışarak bu ovayı besler. Toprağın pH'sı 7,4-7,8 arasında hafif alkali, bünyesi %30-50 arasında tınlı, kireç içeriği % 2,6-5 kireçli ve tuzluluk değeri 0-2 mmhos/cm ile tuzsuz olup, yüksek tuz seviyesine hassas olan çilek bitkisi için oldukça uygundur. Bununla birlikte coğrafi sınırdaki görülen mikroklima özelliği çilek bitkisinin gelişimi, meyve renklenmesi ve tat oluşumu ile ürünün erkenciliği ve pazar kalitesi üzerinde olumlu etkiye sahiptir.

Üretim Metodu:

Üretime başlamadan önce fungus, nematod ve yabancı ot mücadelesi gerekli olduğu durumlarda solarizasyon uygulaması yapılır. Solarizasyona başlamadan önce dekara 3 - 4 ton yanmış hayvan gübresi, taban gübresi olarak toprağa karıştırılır. Daha sonra aralarında 55 cm olacak şekilde, 60 cm genişlik ve 35 cm yükseklikte dikim yastıkları oluşturularak, bu yastıklara damla sulama sistemi kurulur. Yastık sırtlarının üzeri 0,02 - 0,1 mm kalınlığında şeffaf plastik örtü ile hiçbir yerde açıklık kalmayacak şekilde özenle kapatılır ve toprağa 45 - 60 gün süreyle solarizasyon uygulaması yapılır.

Tablo 1. Sultanhisar Çileğinin fide tipleri ve dikim tarihleri

Fide tipi	Dikim tarihleri
Frigo	Ağustos ve eylül aylarında
Fresh	Ekim ayında
Plug	Eylül ve ekim aylarında

Sultanhisar Çileği üretimi için, yaz dikimi ve sonbahar dikimi olmak üzere iki farklı yöntem kullanılır. Yaz dikimi yönteminde frigo fideler kullanılırken sonbahar dikimi yönteminde fresh ve plug fideler kullanılmakta olup sonbahar dikimi erkencilik sağlar. Frigo fide, dinlenme periyodunda sökülüp -2 °C'deki soğuk hava depolarında şoklanarak; fresh fide, fideliklerden ekim ayında sökülerek; plug fide, fideliklerde kol bitkilerinin plastik saksı ya da torbalarda sisleme yöntemi ile köklendirilmesi sonucu elde edilir.

Solarizasyon işleminin bitmesinin ardından, yaz dikimi yönteminde önce dikim sonra malçlama ve sonbahar dikimi yönteminde önce malçlama sonra dikim işlemleri uygulanır. Malçlama işlemi yabancı otlarla mücadele, erkencilik ve temiz meyve üretimi amaçlarıyla siyah renkli ve 0,1 mm kalınlığındaki plastik örtülerin yastıkların üzerini kapatacak şekilde kaplanması ile yapılır. Yaz dikimi yönteminde dikimden sonraki eylül, ekim aylarında yastıkların üzeri plastik malç ile kaplanıp, sıra uçları sabit hale getirilir ve bitki üzerine gelen yerler (O) ya da (+) şeklinde kesilerek altta kalan bitkiler kesilen yerlerden plastik malç üzerine çıkarılır. Sonbahar dikimi yönteminde

yastıkların üzeri plastik malç ile kaplanır ve dikim yerleri işaretlenerek dikim işlemi yapılır. Fideler yastık sırtlarına sıra üzeri 30 - 35 cm ve sıra arası 30 cm olacak şekilde çift sıralı çapraz dikim yöntemi ile dikilir.

Araziden maksimum verimi almak, erkencilik sağlamak, kaliteli ürün elde etmek amacıyla çilek bitkileri plastik örtülü yüksek tünel altında yetiştirilir. Tünel altına alma işlemi yaz dikiminde aralık - ocak aylarında, sonbahar dikiminde kasım - aralık aylarında yapılır. Yüksek tünelin taban genişliği en az 4,4 m, yüksekliği ise 2 m olmalıdır. Bölgede 4'lü veya 5'li sistem olarak adlandırılan, her tünel içinde 4 veya 5 yastık olan tünel sistemi kullanılır.

Sultanhisar Çileği üretiminde yüksek verimli ve kaliteli ürün elde etmek için sulama özel bir öneme sahiptir. Sulamanın zamanlaması ve yeterli oluşu, verimliliği doğrudan etkiler. Coğrafi sınırdaki çilek bahçelerinin sulamasında damla sulama sistemi kullanılır. Yaz dikimi ve sonbahar dikimi yöntemlerinde dikimden sonra 3 - 4 hafta boyunca her gün bolca sulama yapılır. Yaz dikimi yönteminde kasım ile ocak ayları arasında sulama yapılmaz, sonbahar dikimi yönteminde ise sulamaya ara verilmez. Soğuk havalarda sulama miktarı ve sıklığı azaltılmalıdır.

Dikim zamanına göre gübreleme programı değişir. Fide dikiminden 3 - 4 hafta sonra üst gübreleme programına başlanır. Günlük verilecek gübre miktarı, mevcut toprak analiz sonuçlarına göre, kök bölgesine suda çözülmüş formda, damla sulama sistemiyle verilir. Yaz dikimi yönteminde kasım - ocak ayları arasında gübrelemeye ara verilir ve şubat ayında tekrar başlanır. Sonbahar dikimi yönteminde gübrelemeye ara verilmez. Dikimden itibaren mikro element noksanlığı görüldüğü an damla sulama ile topraktan ya da yapraktan gübreleme yapılır ve bu işlem gerektiği durumlarda birden fazla kez uygulanabilir.

Yetiştiricilik sırasında verimin düşmemesi amacıyla gün uzunluğunun 14 - 16 saat olduğu sonbahar ve ilkbahar günlerinde oluşan kol bitkileri (stolonlar) ana bitkilerden kesilerek uzaklaştırılır. Dikim yastıkları plastik malçla kaplandığı halde yastık üzerinde çıkan topalak, ayırık otu vb. otlar elle uzaklaştırılır.

Hasat, sonbahar dikimi yönteminde, şubat ayında; yaz dikimi yönteminde nisan ayında başlar. Hasat olgunluğuna, suda çözünür kuru madde miktarı % 7 ve üzeri olduğu dönemde veya meyvelerde % 75 düzeyinde kırmızı renk olum döneminde erişen meyveler geciktirilmeden hasat edilmelidir. Hasat, günün erken saatinde, meyveden tutmadan saptan kopartılarak ve meyve üzerinde 1 - 1,5 cm kadarlık meyve sapı kalacak şekilde yapılır.

Meyveler arazide ilk toplandıkları anda, plastik ve mukavva kaplar ile tahta kasalarda ekstra ve 1. sınıf olmak üzere ayrı ayrı ambalajlanır. Ekstra sınıfına giren çilekler olgunluk, renk ve irilikçe bir örnek ve parlak görümlü olmalı, üzerlerinde toz ve toprak bulunmamalıdır. 1. sınıfa giren çileklerde ekstra sınıfta olduğu kadar olgunluk, renk ve irilik bakımından bir örneklik aranmamakla birlikte, üzerlerinde toz ve toprak bulunmamalıdır. Boylama, uzunluk eksenine dik en geniş çapa göre, ekstrada en az 35 mm, 1. sınıfta en az 30 mm olacak şekilde yapılır.

Hasat edilen ve arazide tasnif işlemleri tamamlanmış olan çileklerin 1 saat gibi kısa bir süre içerisinde ön soğutması yapılmalıdır. Ön soğutması tamamlanan çilekler ya soğuk hava depolarına alınır ya da soğuk sistemli araçlarla pazara ulaştırılır. Depolama yapılacak çileklerde en ideal depolama koşulları % 90 - 95 nem ve 0 °C sıcaklıktır. Çilek meyveleri bu şartlarda 7 - 10 gün kadar depolanabilir. Modifiye atmosferli ambalajlama veya depolama yapılması durumunda % 15 - 20 CO₂ ve % 5 - 10 O₂ içeren ortam kullanılır.

Çilek meyveleri taze tüketimleri dışında reçel, marmelat, süt ürünleri, içecek ve dondurulmuş ürün sanayiinde işlenerek tüketilebilir. Hasat sonrası hemen dondurulmaları pasta ve dondurma sanayi için uzun süre muhafaza edilmelerine imkân sağlar. Şoklama ile hızla dondurulan çilekler -12 °C de 5 ay, -18 °C de 24 ay ve -24 °C de 24 aydan daha uzun süre depolanabilir. Ayrıca çilek ince şeritler halinde kesilip uygun koşullarda kurutularak da gıda sanayisinde değerlendirilebilir.

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

Sultanhisar Çileği coğrafi sınırdaki; uygun toprak yapısı; uzun yıllardır yapılan çilek yetiştiriciliği ile çiftçilerin bilgi birikimi ve tecrübesinin artması; iklimin mikroklima özelliği göstermesi gibi sebeplerle çilekte kalitenin yüksek olması ile ünlenmiştir. Bu nedenlerle Sultanhisar Çileğinin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir. Ancak fide üretiminin yörede gerçekleşmesi zorunlu değildir.

Denetleme:

Denetimler, Sultanhisar Ziraat Odası koordinatörlüğünde ve Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesinden 1, Adnan Menderes Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden 1, Adnan

Menderes Üniversitesi Sultanhisar Meslek Yüksek Okulundan 1, Sultanhisar İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 3 ve Sultanhisar Ziraat Odasından 1 kişinin katılımıyla oluşan 7 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Sultanhisar Çileği üreticilerinin denetimi üretim alanında ve hasat döneminde, yaz dikimi yöntemi ve sonbahar dikimi yöntemi için birbirinden farklı olacak şekilde yılda iki defa gerçekleştirilir. Rutin denetimlerin yanı sıra şikâyet olması halinde her zaman denetim yapılır.

Denetimler sırasında *Rosales* takımının *Rosaceae* familyasına giren *Fragaria x ananassa* Duch. melezleri içerisinde yer alan çilek çeşitlerinin fidelerinin kullanılıp kullanılmadığı, bahçe tesisi, solarizasyon, malçlama, örtü altına alma, boylama, ambalajlama ve amblem kullanımının uygunluğu kontrol edilir.

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.