

No: 1481 – Mahreç İşareti

İSKİLİP ÇİLEĞİ

Tescil Ettiren
İSKİLİP BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.10.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1481
Tescil Tarihi	: 06.10.2023
Başvuru No	: C2021/000548
Başvuru Tarihi	: 29.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: İskilip Çileği
Ürün / Ürün Grubu	: Çilek / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: İskilip Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenicami Mah. Çorum/1 Sk. İskilip Belediyesi 2-4 İskilip 19400 ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili İskilip ilçesinin 520-1650 m rakımlı alanları
Kullanım Biçimi	: İskilip Çileği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İskilip Çileği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İskilip Çileği; Çorum ili İskilip ilçesinin 520-1650 m rakımlı alanlarında yetişen Albion çeşidi çilektir. Kasım ayının ilk haftasında güz ve nisan ayının son haftası bahar dikimi olmak üzere 2 dönem dikim yapılır. Dikilen köklerden 4 yıl ürün alındıktan sonra tarla bozulur ve aradan 4 yıl geçtikten sonra yeniden İskilip Çileği için dikim yapılır.

İskilip ilçesinde hem İç Anadolu Bölgesinin karasal iklimi hem de Karadeniz ikliminin etkisi görülür. Yazları sıcak ve kurak, kışlar ise yağışlıdır. En düşük sıcaklığın 5°C olduğu gün sayısı ortalaması 257'dir. Gece ile gündüz arasındaki sıcaklık farkı yaklaşık 10°C olup bu farkın yüksek olması, İskilip Çileğinin meyve iriliğini ve aromasını kazanmasını sağlar. İskilip Çileğinin aromasına etki eden esterler, aldehytler, ketonlar, alkoller, terpenler, furanonlar ve kükürtlü bileşiklerin toplam değerleri % 0,01-0,001'dir. Ayrıca coğrafi sınırın toprak yapısının potasyumca zengin olması, meyvenin şeker, kuru madde ve renk özelliklerini etkiler.

İskilip ilçesinde yıllık toplam yağış ortalaması 503,70 kg/m²'dir. Coğrafi sınırın yağış rejimi, sulama amaçlı da kullanılan doğal su kaynaklarını besler. Mineral bakımından zengin olan doğal kaynak sularının tuz oranı düşüktür. Tuz oranının düşük olması, bitkinin toprakta bulunan mineralleri bünyesine almasını kolaylaştırarak İskilip Çileğinin tat ve aromasını kazanmasına katkıda bulunur.

Coğrafi sınırın gece gündüz arasındaki sıcaklık farkının yüksek olması ve yetiştiği toprakların potasyumca zengin olması, meyvenin kuru madde miktarının da yüksek olmasını sağladığından, İskilip Çileği işlenmeye ve depolanmaya uygundur.

İskilip Çileğinin çanak yaprakları (görsel etki) meyveye bitişik, üstte veya gömük haldedir. Çanak yapraklar kopmaya karşı dirençlidir. Su kaybına ve meyvenin bozulmasına yol açacağından, hasat sırasında çanak yaprakların kopmamasına özen gösterilir.

İskilip Çileğinin meyve şekli küremsi konik, meyve rengi canlı ve parlak, meyve yapısı ise etli ve sert olup diğer bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo: İskilip Çileğinin Özellikleri

Özellik	Değer
pH	3,3-3,6
Titre edilebilir asitlik (% sitrik asit)	0,7-1,1
Suda çözülebilir kuru madde (SÇKM) (% Briks)	9,2-13,9
Meyve eni	21,9-38,3 mm
Meyve boyu	25,9-48,7 mm
Meyve ağırlığı	8,1-28,1 g
Aroma bileşenleri (esterler, aldehitler, ketonlar, alkoller, terpenler, furanonlar ve kükürtlü bileşiklerin toplamı)	% 0,01-0,001
Meyve dış rengi	L: 28,95-35,80 a: 24,33-34,33 b: 11,40-33,50
Meyve iç rengi	L: 43,19-53,97 a: 25,91-46,92 b: 18,91-46,92
Meyve pulp rengi	L: 33,95-40,26 a: 20,46-30,75 b: 7,07-13,87
L değeri parlaklığın göstergesi olup 0 (siyah) ile 100 (beyaz) aralığındadır. a değeri kırmızı-yeşil; b değeri ise sarı-mavi skalayı gösterir.	

İskilip Çileğinin geçmişi eskiye dayanır. İskilip ilçesinde modern çilek üretimine 2011 yılında başlanmasıyla birlikte ekim yapılan araziler de artmaya başlamış ve coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yere sahip olmuştur. İskilip Çileği için her yıl festival ve yarışmalar düzenlenmektedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

İskilip Çileğinin üretiminde, Albion çeşidi çilek kullanılır ve yetiştiriciliği, İskilip ilçesinin 520-1650 m rakımlı alanlarında yapılır.

İskilip Çileği yetiştirilecek tarlaya dikimden 1 yıl önce, toprak analizi ile belirlenen miktarda yanmış hayvan gübresi serilir ve toprakla karıştırılır.

Çilek fidelerinin dikilmesi için; yüksekliği 70 cm, tepe genişliği 20 cm ve alt genişliği 80 cm olan seddeler açılır. Seddelere, damlama sulama sistemi oluşturmak üzere, damla aralığı 25 cm olan borular yerleştirilip üzerleri malç naylonu ile kaplanır.

Malç naylonu, ultraviyole özelliğe sahip olup güneşten etkilenmez. Su kaybını engellediği için toprağın nemini korumasını sağlar. Ayrıca yabancı otların çıkmasını önler ve meyvelerin temiz kalmasını sağlar.

Malç naylonunun üzerine 25 cm aralıklarla, çapı 15 cm olan çapraz yerleşimli delikler açılarak Albion çeşidi çilek fideleri dikilir. Dikimler, kasım ayının ilk haftasında güz ve nisan ayının son haftasında bahar dikimi olmak üzere 2 dönem yapılır. Damla sulama yöntemiyle 3 günde bir 2 saat sulama yapılır.

İskilip Çileğinin bitki gelişimi 30-45 günde tamamlanır. Fidelerin kök yapısının gelişmesi için ilk çıkan çiçekler kopartılır. Fideler, dikimden 60-70 gün sonra meyve vermeye başlar.

İskilip Çileği gelişme dönemi boyunca bitki meyve, yaprak ve köklerinde ortaya çıkabilecek bitki hastalık (mildiyö, antraknoz, kurşuni küf, vb.) ve zararlılara (kırmızı örümcek, yeşil çekirge, yaprak biti, vb.) karşı organik (bakır, kükürt, vb.) ve inorganik tarım ilaçları ile mücadele yapılır.

İskilip Çileği için temmuz ayı dinlenme ayıdır. Hava serin ve yağışlı olursa çilek dinlenmeye geçmez. Bu durumda dinlenme, genellikle sıcaklıkların arttığı ve yağışların kesildiği ağustos ayında gerçekleşir. Yağış ve hava sıcaklığına bağlı olarak dinlenme süresinde uzayıp kısaltmalar olur.

İskilip Çileğinin dikiminden sonraki ilk yıl meyveleri seyrek ve iri olur. En yüksek verim 2. yıl görülür. 3. yıl meyve boyutları küçülmeye başlar. 4. yıl da ürün alındıktan sonra tarla bozulur ve aradan 4 yıl geçtikten sonra yeniden İskilip Çileği için dikim yapılır.

İskilip Çileğinin hasadı, çanak yaprağın kopmamasına dikkat edilerek elle yapılır. Hasat edilen çilekler üst üste fazla istiflenmeden 2-2,5 kg'lık kasalara doldurulur ve güneşte bekletilmeden piyasaya arz edilir. 4°C sıcaklıktaki ortamlarda muhafaza edilir.

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

İskilip Çileğinin geçmişi eskiye dayanır. İskilip ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan İskilip Çileğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; İskilip Belediyesinin koordinasyonunda ve İskilip Belediyesi, İskilip İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, İskilip Ziraat Odası ile İskilip Tamirci, Ekmekçi, Kahveci vb. Esnaf ve Sanatkarlar Odasından konuda uzman birer kişi olmak üzere toplam 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler; ilkbahar (mayıs-haziran), yaz (temmuz-ağustos) ve sonbahar (eylül-ekim) dönemleri olmak üzere düzenli olarak yılda üç kere, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet olması durumunda her zaman yapılır. Denetime ilişkin masraflar, denetlenen tarafından karşılanır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde Albion çeşidi çilek kullanılması.
- Ürünün Briks, pH, meyve dış rengi ve meyve ağırlığı özelliklerinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- İskilip Çileği ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti 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.