

No: 943 – Menş e Adı

KÖPRÜBAŞI ÇİLEĞİ

Tescil Ettiren
KÖPRÜBAŞI BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.07.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.11.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 943
Tescil Tarihi	: 02.11.2021
Başvuru No	: C2017/073
Başvuru Tarihi	: 28.07.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Köprübaşı Çileği
Ürün / Ürün Grubu	: Çilek / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Köprübaşı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Namık Kemal Mahallesi Atatürk Bulvarı No:2 Köprübaşı MANİSA
Coğrafi Sınırı	: Manisa ili Köprübaşı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Köprübaşı Çileği ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Köprübaşı Çileği ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Köprübaşı Çileği; Köprübaşı ilçesinde 250 – 400 metrede yetişen Rubygem ve Camarosa çilek çeşitlerinden elde edilen çilektir. Sert yapılı meyveleri yuvarlak, konik, kama ve silindirik şekillere sahiptir. Meyve rengi canlı, parlak kırmızı ve yüksek albenilidir.

Köprübaşı Çileğinin Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri

<u>Meyve ağırlığı (g)</u>	<u>Meyve eni (mm)</u>	<u>Meyve boyu (mm)</u>
26,71 - 30 g	38,30 - 40 mm	44,82 - 50 mm

Ürünün TA (titre edilebilir asit) miktarı (g malik asit/100 ml) 0,50-0,58; sertlik 8,63-11,58 Newton (N); suda çözünebilir kuru madde (SÇKM) miktarı %7,5-7,95 ve pH değeri 4,0-4,27'dir.

Köprübaşı Çileğinin Biyokimyasal Bileşimi

<u>C vitamini</u>	<u>Toplam fenol miktarı</u>	<u>Antioksidan aktivitesi</u>
<u>(mg/100 g)</u>	<u>(mg GAE/100 g)</u>	<u>(µmol TE/g)</u>
60-68,31	110-121,17	35-40,43

GAE: Gallik asit eşdeğeri

Köprübaşı Çileğinin C vitamini yönünden zengin olması, antioksidan aktivitesinin yüksek olmasında etkilidir.

Köprübaşı ilçesinde özellikle ışık yoğunluğunun ve gece-gündüz sıcaklık farkının yüksek olması, üretimin genellikle her yıl yenilenmesi faktörleri meyvenin sertliğini ve biyokimyasal bileşimini etkiler. Ayrıca, bölgede yer alan Demirköprü Barajının mikroklimal etkisi ve düşük rakımda yetiştirilmesi, ılıman iklim özellikleri oluşturarak Köprübaşı Çileğinin ayırt edici özelliklerini kazanmasını sağlar.

Köprübaşı Çileğinin yetiştiği toprak, ağırlıklı olarak kumlu-tınlı-humuslu yapıda olup pH değeri 6-7,5'dir.

Üretim Metodu:

Köprübaşı Çileği; Köprübaşı ilçesinin, su tutma kapasitesi çok yüksek olmayan 250 - 400 m rakımlı yerlerinde yetiştirilir. İşlenebilir toprak derinliği en az 50 cm, infiltrasyon ve perkolasyon derecesi yüksek yapıda olmalıdır.

Köprübaşı Çileği taze fide veya frigo fide tipleri ile üretilir. Her yıl 15 Temmuz - 20 Ağustos tarihlerinde fideler; 50 cm genişliğinde ve 30 cm yüksekliğinde, en fazla 50 m uzunluğunda masuralara dikilir. Fide dikim sıklığı 35 x 35 cm'dir. Köprübaşı ilçesinde ayrıca örtüaltı yetiştiriciliği de yapılır.

Fide dikim alanları her dikim sezonunda değiştirilir.

Fide dikimden önce dekar başına ortalama 2-3 ton yanmış çiftlik gübresi ile toprak analizi sonuçlarına göre gerekli miktarlarda toprak altı gübreleri verilir. Daha sonra derin sürümle toprak hazırlanır. Yeni çilek dikimi yapılacak alana, yağmurlama sulama sisteminin çalıştırılarak toprağın tava getirilmesi işleminden sonra dikim yapılır.

Fide dikildiği yıl malçlama ve bakım işleri yapılır. Ertesi yılın mart ayı başından itibaren budama ve temizlik, toprak analiz sonuçlarına göre gübreleme, hastalık ve zararlılardan korumak için de ruhsatlı tarım ilaçlarıyla ilaçlama işlemleri yapılır.

İklim şartlarına göre değişmekle beraber ilk çiçeklenme mart ayı başında olur. İlk hasat nisanın son haftasında başlar, son hasat haziran sonuna kadar devam eder. Hasat edilen ürün, şalelere veya küçük kasalara konur. Çilek meyveleri 0-2°C'de muhafaza edilir.

Denetleme:

Denetimler; Köprübaşı Belediyesinin koordinasyonunda ve Köprübaşı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Köprübaşı Ziraat Odası ile Manisa Celal Bayar Üniversitesi Ziraat Fakültesi konuda uzman birer personelin katılacağı 4 kişilik denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

1. Üretimin Köprübaşı ilçesinde yapılması.
2. Üretim metoduna uygunluğu.
3. Üretimde Rubygem ve Camarosa çilek çeşitlerinin kullanılması.
4. Fiziksel ve kimyasal özelliklerin uygunluğu.
5. Muhafaza koşullarının uygunluğu.
6. Köprübaşı Çileği ibaresi 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.