

No: 1322 – Menş e Adı

POZANTI ÇİLEĞİ

Tescil Ettiren
POZANTI BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.03.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1322
Tescil Tarihi	: 24.01.2023
Başvuru No	: C2022/000103
Başvuru Tarihi	: 17.03.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Pozantı Çileği
Ürün / Ürün Grubu	: Çilek / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Pozantı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İstiklal Mah. Atatürk Cad. No:26 Pozantı ADANA
Coğrafi Sınır	: Adana ili Pozantı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Pozantı Çileği ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Pozantı Çileği ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Pozantı Çileği; çiçekli bitkiler sınıfında yer alan, Latince tür ismi *Fragaria L.* olan, çok yıllık, otsu bitkilerden elde edilen üzümü bir meyvedir. Pozantı Çileği üretiminde Albion çeşidi çilekler kullanılır.

Pozantı Çileği; meyvede kaliks tutunması güçlü, meyve boşluğu geniş, parlak kırmızı renk ve tonlarında renge sahip, kendine özgü rayihası bulunan, tatlı, şekil olarak nispeten simetrik ve konik yapılı bir çilektir.

Pozantı ilçesinin rakımının yüksek olmasından dolayı havadaki nem oranı düşüktür. Bu durum meyvelerin daha sıkı dokulu ve nispeten meyve etinin sert olmasını sağlar. Böylelikle uygun hasat olgunluğunda toplanan Pozantı Çileğinin nakliyeyle daha dayanıklı olması ve raf ömrünün uzaması söz konusu olur.

Pozantı Çileğindeki sitrik asit miktarı da, meyvenin tat ve aromasının kuvvetli ve raf ömrünü uzun olmasını sağlar. Ayrıca suda çözünebilir kuru madde değeri de Pozantı Çileğinin gıda endüstrisinde işlenmesi kolaylaştırır.

Coğrafi sınırın serin ve ılıman iklimi ile uygulanan üretim metodu Pozantı Çileğinin verimini ve ürün kalitesini doğrudan belirler. Özellikle Pozantı Çileğinde kullanılan üretim metodu sayesinde zararlı ve hastalıklara dayanıklılık üst düzeyde olup ürün verim yüksektir.

Pozantı Çileğinde verim, gündüz uzunluğu ile yakından ilgilidir. Bu bakımdan seçilen çeşidin nötr gün özelliği göstermesi, coğrafi sınırın ideal güneşlenme olanağı, gece-gündüz sıcaklık farkının yüksek olması ve 700-1400 m aralığındaki rakımı ile Pozantı Çileğinin ürün özelliklerini kazanmasını sağlar (Tablo-1). Yine bu sayede üründe erkencilik sağlanır.

Pozantı Çileğine ait bazı ürün özellikleri aşağıda Tablo-1'de verilmiştir:

Tablo-1. Pozantı Çileği Bazı Özellikleri

Özellikler	Değer
Titre edilebilir asitlik, en az (malik asit cinsinden) (g/100g)	1
pH	3,4-3,6
Meyve ağırlığı (g/adet)	12-30
Toplam şeker, en az (g/100g)	3
Suda çözünebilir kuru madde (briks değeri), en az (%)	9
Antosiyanin aktivitesi, en az (mg/L)	25
Sitrik asit, en az (mg/100g)	450
Toplam fenolik madde, en az (mg GAE/100 g)	40

Üretim Metodu:

Pozantı Çileği Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları

Pozantı Çileği; Pozantı ilçesinde su tutma kapasitesi iyi olan alanlarında genel itibarıyla açıkta çilek yetiştiriciliği tekniği ile yetiştirilir.

Bahçe Tesisi: Bahçe tesisinde fidelerin serin ve nemli havalarda dikilmesi uygun olur. Fideler açılan çukurlara tam kök boğazı seviyesinde dikilir. Dikimden önce fide kök uzunluğu 8-10 cm, taç tuvaleti ise 2-3 genç

yaprak kalacak şekilde hazırlanarak toprağa dikilir. Böylelikle bitkilerin tutma oranının artırılması sağlanır. Dikimden sonra fidelere can suyu verilir. Fide temininde geçen yıllarda üretilen çileklerin her yıl yaz aylarına doğru kol atması (stolon) ile oluşan yeni fideler eylül ayına doğru toplanarak yeni ekilecek alanlara taşınır. Çilek bitkisinde fide temini bir defa yapılmaktadır. Daha sonraki fide teminleri kol atma ile oluşan fidelerle gerçekleştirilir. Genellikle dört yılda bir çilek bahçesi sökülerek yenilenir. Fidelerin dikimi genellikle açıkta ocak usulü tekniği ile yapılır. Toprakta 40-50 cm aralığında setler oluşturulur ve bu setler üzerine iki sıra halinde 25-30 cm aralıklarla fideler dikilir. Dikimden önce set üzerine malç örtüsü serilir ve ocaklar yapılır. Çilek fidelerinde dikim; sonbahar (eylül-ekim ayları), ilkbahar (nisan-mayıs ayları) ve yaz dikimi (haziran-temmuz ayları) olarak yapılabilir. Coğrafi sınırda yeni çilek kökleri ağustos ayına doğru oluştuğundan sökülen kökler sonbahar aylarında yeni alanlara ekilir. Bu ekim şekli coğrafi sınırın iklimine uygun olduğundan ve erkencilik sağladığından üreticiler tarafından tercih edilir. Dekara ortalama 3000 adet kadar kök fide ekimi yapılır. Ekilen çilek fideleri ilk çiçeklerini oluşturarak meyve vermeye başlar. Genellikle ilk çiçeklenmeden 30-40 gün kadar sonra çilek hasadı yapılmaya başlanır.

Toprak ve İklim İstekleri: Çilek bitkisinde çiçekler genellikle -2°C ve altındaki sıcaklıklarda zarar görür. Bu yüzden erken açan çiçeklerin korunması zorunluluğu vardır. Çileklerde özellikle ilkbahar geç donları ile sonbahar erken donları etkilidir. Havaların soğuk olduğu zamanlarda fidelerin üstü saman, kuru yaprak vb. uygun materyaller ile örtülerek zirai dondan korunması gerekir.

Çilek yetiştiriciliği için en uygun toprak yapısı; su tutma kapasitesi iyi olan, kumlu-tınlı ve hafif yapılı topraklardır.

Pozantı Çileği bitkisi gelişiminde soğuklanma ihtiyacı duyar. Soğuklamanın verim ve kalite üzerine olumlu etkisi vardır. Coğrafi sınırda yetiştirilen çileklerin soğuklama ihtiyacı 400-500 saat aralığındadır. Bu ihtiyaç coğrafi alanın iklim koşullarından karşılanır.

Toprak Hazırlığı ve Gübreleme: Toprak derin işlendikten sonra dekara 3-4 ton çiftlik gübresi verilir. Ayrıca dekara 30-35 kg kadar kompoze gübre de verilebilir. Büyük arazilerde karık pulluğu kullanılarak, küçük alanlarda ise 40-50 cm genişliğinde, 20-30 cm yüksekliğinde toprakta setler oluşturulmakta ve bu setler üzerine açılan ocaklar ile toprak dikime hazır hale getirilir. Gübreleme toprak ve yaprak analizine dayalı olarak yapılması tavsiye edilir. Bitkide çiçekler açtığında dekara ortalama 10 kg amonyum sülfat verilir. Gübrelemeden sonra gübrenin toprağa karışması sağlanmalıdır. Gübrelemenin, çiçeklenmeden sonra bir ay aralıklarla, dekara ortalama 10 kg amonyum sülfat olmak üzere 5 ay süre ile düzenli olarak yapılması tavsiye edilir.

Tozlaşma: Çilek bitkisi yetiştiriciliğinde iyi bir tozlaşma gereklidir. İyi tozlaşmamış bitkilerin meyvelerinde şekil bozukluğu görülebilir. Tozlaşmadan sonra meyve genellikle bir aylık bir sürede olgunlaşır. Coğrafi sınırda çilek yetiştiriciliğindeki tozlaşma arılar yardımıyla ve rüzgâr vb. iklim koşulları sayesinde gerçekleştirilir.

Budama: Çilek yetiştiriciliğinde kol temizliği verim yönünden önemlidir. Bitkide çıkan istenmeyen kollar vakit geçirilmeden temizlenmeli, aksi halde ürün verimi düşer. Genellikle budama, mart ayında budama makası ile kuruyan yaprak ve dalların temizlenmesi şeklinde yapılır.

Sulama: Çilek bitkisi aşırı sulamaya karşı duyarlı bir bitkidir. Aşırı sulama bitkide sarılık ve hastalıklara sebebiyet verebilir. Sulama yöntemleri genellikle yağmurlama, karık sulama ve damlama sulamadır. Üreticiler tarafından damlama sulama kontrollü olduğu için en ideal sulama yöntemi olarak tercih edilir.

Zirai Mücadele: Çilek hastalıkları daha çok bitkinin kök, meyve ve yapraklarında görülür. Bitki hastalıkları, zararlıları ve yabancı ot gibi istenmeyen unsurlara karşı zirai mücadelede ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılır. Toprağın uygun şekilde işlenmesi, toprak kabartma, çapalama vb. işlemler de yabancı ot mücadelesinde etkin bir yöntemdir.

Hasat: Pozantı Çileği hasadı, mayıs ayı ve haziran ayı başı gibi yapılmaya başlanır. Hasat günün serin vakitlerinde daha çok sabah erken saatlerde yapılır. Uzak pazara gönderilecek çilekler ortalama ¾'ü oranında kızarıp olgunlaştığı zaman hasat edilir. Çilek hasadında, meyveyi direkt tutmadan, meyve el ayasında olacak şekilde sapı elle yaklaşık 1 cm kalacak şekilde kesilerek koparılmalıdır. Çilekler fazla büyük olmayan gıda ile temasa uygun kaplara/kasalara toplanır. Hasat işlemleri; verim, iklim ve yetiştiricilik koşullarına bağlı olarak haftada 1-2 kez elle toplanma şeklinde yapılır ve bu şekilde hasat yılın ekim ayına kadar devam edebilir.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Pozantı Çileği; kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda/depolarda muhafaza edilir. Ancak esas olan hasattan sonra ürünün en kısa sürede tüketiciye arz edilmesi ya da işlenmesidir. Depolamada çilekler üst üste fazla istiflenmemelidir. Daha uzun süre muhafaza durumunda çileklerin soğuk zincir koşullarında muhafaza edilmesi gerekir.

Pozantı Çileği; gıda ile temasa uygun ambalajlarda ya da dökme olarak, ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

Denetleme:

Denetimler; Pozantı Belediyesinin koordinatörlüğünde; Pozantı Belediyesi, Pozantı Ziraat Odası ile Pozantı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Pozantı Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci; Pozantı Çileği coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün hasadı, depolama ve muhafaza koşulları ile üretim metoduna uygun olarak üretim yapılıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim merci, 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.