

No: 894 – Mahreç İşareti

ALAŞEHİR ASMA YAPRAĞI

Tescil Ettiren

ALAŞEHİR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.09.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 894
Tescil Tarihi	: 17.09.2021
Başvuru No	: C2021/000110
Başvuru Tarihi	: 10.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Alaşehir Asma Yaprağı
Ürün / Ürün Grubu	: Asma yaprağı / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Alaşehir Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Soğuksu Mah. İsmetpaşa Cad. No:111 45600 Alaşehir MANİSA
Coğrafi Sınır	: Manisa ili Alaşehir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Alaşehir Asma Yaprağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Alaşehir Asma Yaprağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Alaşehir Asma Yaprağı; coğrafi sınırdaki yetişen çekirdeksiz üzüm çeşitlerinin (Sultani Çekirdeksiz, Yuvarlak Çekirdeksiz ve Pembe Çekirdeksiz vb.) nisan ayı son haftası ile başlayan ve 8-10 gün ara ile haziran ayı ortasına kadar süren körpe halde sürgünlerinin, henüz genç olduğu dönemde toplanan yapraklarının taze olarak, kuru halde ve salamura yapılmış halde muhafaza edilen dolma ya da sarma yapımında kullanılan asma yaprağıdır.

Alaşehir Asma Yaprağının duyuşsal özellikleri; yeşil - koyu yeşil renkte; damarsız, kolay şekil verilebilen, ince, tüşsüz ya da az tüşlü, yaprak ayası çatallaşmamış; damakta ekşimsi bir tat bırakan yapıdadır.

Salamura haldeki Alaşehir Asma Yaprağının bazı kimyasal özellikleri; toplam asitlik % 0,5-1; tuz % 1-5 ve pH 3,4-4,1 aralığındadır. Kuru halde muhafaza edilmiş Alaşehir Asma Yaprağının toplam asitlik ve pH miktarları aynı olup, yaprak rengi parlak-koyu yeşilden, zeytin sarısı renge dönüşür.

Alaşehir Asma Yaprağının geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Alaşehir Asma Yaprağı coğrafi sınırdaki yetişen sofralık çekirdeksiz üzüm asma bitkisinin yapraklarından elde edilir.

Alaşehir Asma Yaprağı üretiminin amaçlandığı bağlarda, budamada bırakılan kışlık gözlerden ortalama 10-20 adet yazlık sürgün gelişmekte olup, yapraklar bu sürgünlerden toplanır. Yaprak toplamaya yazlık sürgünler 60-70 cm uzunluğa eriştikleri dönemde çiçek salkımı taşımayan sürgünler üzerindeki yaprakların koparılmasıyla başlanır. Asmadaki üzümün kalitesinin bozulmaması için, bazaldan itibaren 4.-5. boğumlardan yaprak alınır. Nisan ayının son haftasında başlayan bu işlem haziran ayının ortasına kadar devam eder. Sürgünlerin sürmeye başlamasıyla, çiçeklenme öncesi (mayıs ayı) ve ben düşme dönemi arasında yazlık sürgünler, üzerindeki uçtan itibaren olgun yaprağın 2/3 büyüklüğüne eriştiğinde, 4. 5. ve 6. yaprakları toplanır. Bu dönemde son üründe kalıntı problemi yaşanmaması için bağlarda zirai mücadele işlemleri uygulanması yapılmaz.

Çiçeklenme öncesi 1 defa ve 8-10 gün arayla ben düşme dönemine kadar 6-8 kez yaprak toplama işlemi yapılır. Alaşehir Asma Yaprağı toplanan bağlarda üzüm hasadı yapılacak ise salkım etrafındaki 3-5 yaprağa dokunulmaz. Yalnızca yaprak yetiştiriciliği yapılan bağlarda bu durum söz konusu değildir.

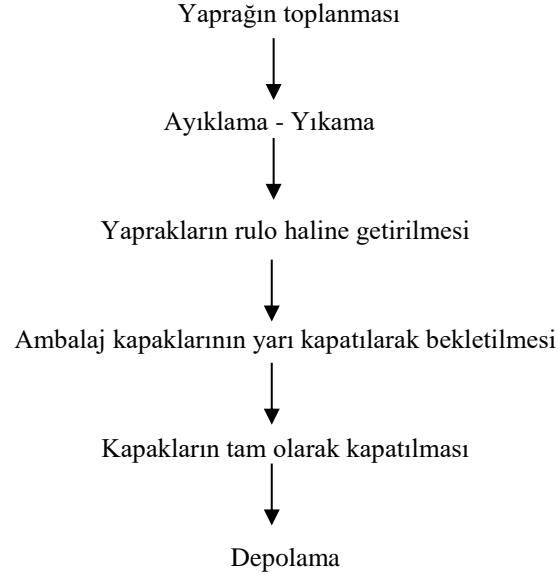
Alaşehir Asma Yaprağı; taze, kuru halde ve salamura yapılmış olarak ticarete konu olur.

Taze yaprağın hazırlanması:

Alaşehir Asma Yaprağı sabah erken vakitte el ile ya da bahçe makası ile kesilerek toplanır. Toplama sonrasında vakit geçirmeden işlenir. Yapraklarda kızışma problemi olmaması için yığın halinde bırakılmaz. Toplanan yaprağın hasarlı, şekil ve renk bozukluğu olanları ayıklanır. Ayrıca çöp, toz vb. gibi yabancı maddelerden arındırmak için yıkama işlemi yapılır. Yapraklar gıda ile temasa uygun plastik kasalara aynı yöne bakacak şekilde destelenerek üst üste konur. Serin ve kuru yerde muhafaza edilir. Raf ömrü toplanma tarihinden itibaren 3-4 haftadır.

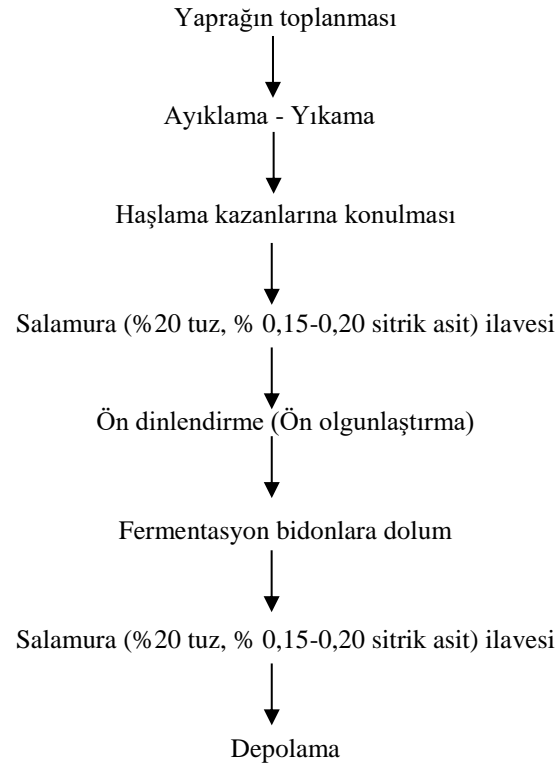
Kuru haldeki yaprağın hazırlanması:

Toplanan yapraklar; ayıklanıp plastik kasa içinde yıkanır ve yaklaşık 1 saat içinde kurur. Destelenen yaprak rulo haline getirilerek kavanozlara veya plastik bidonlara sıkıca doldurulur. Ambalaj kapakları yarı kapatılarak yaklaşık 30 dakika beklendikten sonra hava almayacak şekilde sıkıca kapatılır. Bir yaprak rulusunun ağırlığı, yaklaşık olarak 100 g olacak şekilde hazırlanır. Bu yöntem ile serin ve kuru yerde muhafaza edilmesi koşulu ile 1 yıl boyunca saklanabilir.



Salamura yaprağın hazırlanması:

Toplanan yapraklar ayıklanıp destelenir. Destelenmiş yapraklar haşlama kazanında yıkanır ve bu sudan arındırılır. Haşlama kazanındaki yaprağın üzerine, % 20 tuz ve % 0,15-0,20 sitrik asit bileşimindeki salamura ilave edilir. 70-80 °C'de 20-30 dakika haşlandıktan sonra 13-15 saat bekletilerek ön dinlendirme (ön olgunlaştırma) işlemine tabi tutulur. Ön olgunlaşması tamamlanmış olan asma yaprakları fermentasyon bidonlarına (genellikle 200 kg) konur. Aynı salamura ile bidonlar ağızlarına doldurulur. Serin ve kuru yerde muhafaza edilir. Raf ömrü üretim tarihinden itibaren 1 yıldır.



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

Alaşehir Asma Yaprağının geçmişi eskiye dayanır. Üretimde kullanılan yapraklar, coğrafi sınırda yetişen çekirdeksiz üzüm asma bitkilerinden elde edilir. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Alaşehir Asma Yaprağının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Alaşehir Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Alaşehir Ticaret ve Sanayi Odası, Alaşehir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Alaşehir Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yürütülür. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan yaprakların, coğrafi sınırda yetiştirilen çekirdeksiz üzüm asma bitkisinden elde edilmiş olmasını; üretim metoduna uygunluğunu ve Alaşehir Asma Yaprağı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.