

**No: 1334 – Menş e Adı**

**MANİSA ASMA YAPRAĞI**

Tescil Ettiren

**MANİSA İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ**

Bu coğrafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 03.08.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.02.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1334
<b>Tescil Tarihi</b>	: 07.02.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000299
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 03.08.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Manisa Asma Yaprağı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Asma yaprağı / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Manisa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: 2. Anafartalar Mah. 1513. Sok. Şehzadeler MANİSA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Manisa ilinin Ahmetli, Akhisar, Demirci, Gölarmara, Gördes, Kırkağaç, Köprübaşı, Kula, Salihli, Sarıgöl, Saruhanlı, Selendi, Soma, Şehzadeler, Turgutlu ve Yunusemre ilçeleri.
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Manisa Asma Yaprağı ibareli aşağıda yer alan logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Manisa Asma Yaprağı ibareli logo ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Manisa Asma Yaprağı, 418 sayı ile tescilli Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü asmasının çok koyu olmayan yeşil renkli, ince, az tüylü ve çoğunlukla dilimsiz, damarsız veya az damarlı olan taze yaprakları kullanılarak coğrafi sınırdaki üretilen salamura asma yaprağıdır. Salamurası % 8-15 tuz (NaCl) ve % 0,1 sitrik asit (limon tuzu) içerir ve salamura edilen yapraklar, sarı-yeşil renge sahip olur.

Manisa'da bağcılık tarihi antik çağa kadar uzanır. Gediz Irmağının suladığı ovaya Antik Çağ'da "Üzüm Ovası" ya da "Lidya'nın Altın Ovası" denilmekteydi. Üzüm ve asma yaprağı figürleri, o çağlarda yapılan mermer işlerinde yaygın olarak yer almıştır.

Coğrafi sınırın iklimi, Akdeniz kara iklimi tipi olarak da adlandırılır. Yazlar sıcak, kışlar yoğun yağışlıdır. Coğrafi sınırın çevresindeki dağlar deniz etkisini kesecek kadar yüksek olmadığı ve denize dik konumunda olduğundan, denizin etkisi batıdan doğuya doğru azalan ölçüde hissedilir. Ovalık kesimlerin ikliminde denize yakınlık nedeniyle yumuşama söz konusudur. Yaz ayları oldukça sıcak geçer. Yaz günü sayısı, yıllık ortalama 162'dir. Sıcaklığın sıfırın altına düştüğü yıllık ortalama gün sayısı 26'dır. Yıllık ortalama sıcaklık 17,5 °C'dir. Yağışlar genellikle kış aylarında görülürken, yazlar kurak geçer. Yılın ortalama 82 günü yağışlı geçer. Ortalama yağış miktarı 713,6 kg'dır. Yaprak toplama döneminde bağıl nem düşük, güneş ışığının fazla olması Manisa Asma Yaprağının çok koyu olmayan yaprak yeşili renginde olmasını; suyun yüzeye yakın olması damarsız veya az damarlı olmasını ve iklim şartlarının kurak olmaması tüysüz olmasını sağlar.

Coğrafi sınırın deniz seviyesinin 1000 m altında olduğundan, özellikle yetişme döneminde yaklaşık %50-70 nemli rüzgârların ve yıl boyunca denizden gelen ılıman rüzgârların (nem oranı %50-70) etkisi ile yapraktaki nem oranı düşmez. Bu durum Manisa Asma Yaprağının fenolik madde miktarının ortalama 14,25 mgGAE/g, n flavonoid madde miktarının ortalama 6,79 mgCE/g olmasını sağladığından yaprağın ekşimsi tat ve kendine has koku ve özelliklerinin oluşumunu ve aşağıda bahsedilen özelliklere sahip olmasını sağlar.

Coğrafi sınırın bahsedilen iklim şartları, yapraklar toplandıktan sonra muhafazası ve nakliyesi için de uygun bir ortam oluşturur.

Tablo 1: Manisa Asma Yaprığının Mineral Özellikleri

	Dönemi	Miktarı	N, %	P, %	K, %	Zn, ppm	Ca, %	Mg, %	Fe, ppm	Mn, ppm
Yaprak Ayası	Çiçeklenme (15 Mayıs)	En az	1,04	0,12	0,74	29,13	1,86	0,31	128,0	44,9
		En çok	3,37	0,39	4,52	270,5	3,52	0,69	464,1	293,7
	Ben düşme (15 Temmuz)	En az	0,86	0,10	2,01	32,74	1,86	0,33	109,5	43,86
		En çok	2,67	0,30	4,94	354,3	3,74	1,12	700,8	306,0
Tam Yaprak (saplı)	Çiçeklenme (15 Mayıs)	En az	0,86	0,13	1,00	30,40	1,50	0,30	159,9	39,74
		En çok	3,79	0,43	2,47	204,7	3,17	1,18	444,2	276,7
	Ben düşme (15 Temmuz)	En az	0,96	0,08	0,45	28,87	1,91	0,38	107,1	35,57
		En çok	2,22	0,28	3,07	356,7	3,38	1,29	475,4	337,4

Tablo 2: Manisa Asma Yaprığının Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Dönem	Sapsız Yaprak Ağırlığı (g)	Saplı Yaprak Ağırlığı (g)	Sap/Yaprak Oranı (%)
Çiçeklenme Öncesi	2,32	2,94	21,17
Çiçeklenme Öncesi+10	2,21	2,85	19,85
Tane Tutumu	2,16	2,80	20,99
Tane Tutumu+10	2,08	2,73	20,90

Yaprak Özelliği	En az (cm)	En çok (cm)
En	9	22
Boy	12	24

Tane Renk Değerleri Ortalaması	<i>L</i>	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>a/b</i>
Değer	37,92	-4,18	7,34	-0,56

### Üretim Metodu:

Manisa Asma Yaprığı, 418 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümünün asmaları kullanılarak üretilir ve salamura asma yaprığı şeklinde piyasaya sunulur. Üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

#### 1. Hasat Zamanı:

- İklim koşullarına göre tarih değişmekle birlikte, çiçeklenmeden 2-3 hafta önce ve tane tutum döneminde nisan sonu - mayıs başı tüm sürgünlerde normal iriliğinin 2/3 büyüklüğüne gelen ve salamura yapımına uygun özellik gösteren yapraklar toplanır.
- Vejetasyon durumuna göre nisan ayının ortasından temmuz ayının ortasına kadar 10'ar gün aralıklarla yaprak toplama işlemi gerçekleştirilebilir.

#### 2. Hasat Metodu

Yırtık veya böcek zararı olmayan normal iriliğinin 2/3 büyüklüğüne gelen taze yapraklar, saplı veya sapsız halde kopartılarak toplanır. Salamura için kullanılacak yapraklar; tüysüz, cep derinliği az, ince ve az damarlı

olanlardır. Toplanan yapraklar; özellikle yaprak kızışmasına izin vermeyecek şekilde plastik kasalara istiflenir ve işlenecekleri yere, güneş ışığına maruz bırakılmadan en kısa sürede ulaştırılır.

### 3. İşleme Ön Hazırlık

İşleme yerine getirilen yapraklar, temiz içilebilir nitelikteki su kullanılarak desteler halinde kapların içinde yıkanır. Yıkama sırasında hastalık, zararlı, rüzgâr ve dolu gibi etmenler nedeniyle zarar görmüş yapraklar varsa ayıklanır ve gıda ile temasa uygun bidonlara desteler halinde sıkıca yerleştirilerek konur.

### 4. İşleme

Manisa Asma Yapağının salamurası; % 8-15 tuz (NaCl) ve % 0,1 sitrik asit (limon tuzu) içerir. Salamura hazırlamak amacıyla 8-15 kg tuz (NaCl) ve 100 g sitrik asit (limon tuzu), 100 litre hacimli bir kap içinde ve kap tamamen doluncaya kadar su ilave edilerek tamamen çözündürülür. Hazırlanan salamura, taze yapraklarla doldurulmuş bidonlara, yaprakların üzerini geçecek şekilde ilave edilir. Yaprakların hava ile temasını kesmek ve kabarmasını önlemek için üzerlerine ağırlık konularak baskılanır. Bidonların kapakları kapatılarak fermentasyonun gerçekleşmesi beklenir. Bidonların salamura seviyeleri ilk hafta günlük olarak, daha sonra haftada 1-2 defa kontrol edilerek eksilme var ise salamura suyu ilavesi yapılır. Fermentasyon süresi 4-6 hafta olup bu sürenin sonunda yaprakların rengi kendine has sarı-yeşil bir renk alır.

Fermentasyonu tamamlamış asma yaprakları buldukları kaplarda muhafaza edilebilecekleri gibi gıda ile temasa uygun daha küçük plastik veya cam ambalajlarda, üzerine salamura ilave edilip kapatılarak veya çok katlı plastik poşetlerde salamurasız olarak vakum paketleme yapılmak suretiyle ambalajlanabilir. Uzun süreli muhafaza için, 75 °C'de 15 dakika pastörizasyon işlemi yapılabilir.

### 5. İşleme Sonrası

Ambalajlanan salamura yaprakları güneş görmeyen, 17-19 °C'yi geçmeyen serin ortamda muhafaza edilerek satışa sunulur. Ürün işledikten sonra rutubetsiz, ışık görmeyen ve serin ortamda 2 yıl boyunca saklanabilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Manisa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde, Manisa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Manisa Bağcılık Araştırma Enstitüsü, Manisa Ticaret Borsası ve Manisa Ziraat Odası ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir defa yapılır. İhtiyaç duyulduğunda ya da şikâyet halinde her zaman denetim yapılabilir.

Denetim mercii; 418 sayı ile tescilli Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümlü asmasının yapraklarının kullanılmasını; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu; ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğunu ve Manisa Asma Yapağı ibaresi, logosu ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.