

**No: 584 – Menş e Adı**

**TEKİRDAĞ YAPINCAK SALAMURA ASMA YAPRAĞI**

Tescil Ettiren

**SÜLEYMANPAŞA ZİRAAT ODASI**

Bu coğrafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.05.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.10.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 584
<b>Tescil Tarihi</b>	: 28.10.2020
<b>Başvuru No</b>	: C2019/057
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 13.05.2019
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Tekirdağ Yapıncak Salamura Asma Yaprağı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Salamura Asma Yaprağı / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Süleymanpaşa Ziraat Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: 100. Yıl Mah. Şenkal Sok. No:1 Süleymanpaşa TEKİRDAĞ
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Tekirdağ ili Süleymanpaşa ve Şarköy ilçeleri
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Tekirdağ Yapıncak Salamura Asma Yaprağı ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Tekirdağ Yapıncak Salamura Asma Yaprağı ibareli logo ve amblem, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tekirdağ Yapıncak Salamura Asma Yaprağı üretimi için Latince tür adı *Vitis vinifera* L. olan Yapıncak üzüm çeşidine ait asma yaprağı kullanılır. Belirtilen coğrafi sınırdaki Yapıncak üzüm çeşidi genellikle güneye bakan yamaç arazilerde yetiştirilir; ilin iklim ve toprak yapısına adapte olmuştur. Yetiştirildiği bölgenin yarı nemli iklim tipi ve kumlu, killi, tınlı toprak sınıfına sahip olması, Yapıncak asma yaprağının ince ve narin yapıda olmasına dolayısıyla gıda sanayinde salamura asma yaprağı olarak tercih edilmesini sağlar. Yörede düğün ve bayram yemeklerinin başında gelen “yaprak sarma” hazırlığında yöre halkının öncelikli olarak tercih ettiği Yapıncak asma yaprağıdır. Yapıncak asma yaprakları, yaygın olarak salamuraya işlenen üründür.

Yapıncak üzüm çeşidine ait asma yaprağının; salamura yaprak üretimi açısından önemli özellikleri şunlardır:

Sürgünleri yarı dik/dik büyümektedir. Kama yaprak şekline sahiptir. Cep derinliklerinin uzun olması lopsuz bir yapıyı göstermektedir. Yaprak sap cep lobları üst üste binmiş bir yapıdadır. Olgun yaprakta orta damar uzunluğu orta düzeyde olduğundan yaprakların yüzey alanı orta büyüklüktedir. Yaprak üstü kabarıklığı çok zayıf derecede olup yaprak üst yüzey rengi yeşildir. Yaprak alt yüzeyinde tüylülük orta durumdadır. Bu çeşidin sürgünlerinin dik olarak büyümesi hem yapraklarının toprağı işleyen makinelerden yaralanmaması hem de toplanması açısından avantajlı bir durumdur. Kama yaprak şekline sahip olması, cep derinliklerinin uzun olması, yaprak sap cep loblarının birbirini örtmesi; salamura yaprak üretiminde aranan bütün yaprak şeklini tam olarak karşılamaktadır. Ayrıca ürün yaprak yüzey kabarıklığının zayıf, ince ve narin yapıda olması, ağızda kolay parçalanma özellikleriyle yumuşak bir çiğneme hissi vermesi ile sarma yapımına uygunluğu ile tanınmıştır. Salamuraya işlendiğinde açık yeşil-sarı rengi ile kendine has albenisi olan bir üründür.

Tablo 1-Tekirdağ Yapıncak Asma Yaprağının Bazı Özellikleri

Asma Yaprağının Elde Edildiği Üzüm Çeşidi	Yapıncak
Hasat Tarihi	Mayıs-Haziran
Yaprak Alınan Boğum	Genellikle 6. ve 7.
Yaprak Eni	13,7±1,5
Yaprak Boyu	15,8±1,9
Tüylülük	Orta
Dilimlilik	Az

Renk	Yeşil-sarı ve tonları
------	-----------------------

Şekil 1-Tekirdağ Yapıncak Asma Yaprağının ön ve arka yüzeylerine ait örnek şekil



#### Üretim Metodu:

Bağcılıkta yemeklik asma yaprağı hasadı genellikle mayıs ve haziran aylarında gerçekleşir. Üzüm verimi ve kalitesini olumsuz etkilememesi için ben düşme dönemi öncesinde yaprak alımının sonlandırılması gerekir. Hasat esnasında henüz tam büyüklük/olgunluk dönemine ulaşmamış, tercihen olgun yaprağın 2/3 büyüklüğüne ulaşmış, yırtık veya böcek zararı olmayan taze yapraklar, saplı halde kopartılarak toplanır. Hasat esnasında toplanan yapraklar işleme yerine taşınana kadar mümkünse gölge bir yerde bekletilir, hasat ve işleme yerine sevk arasında geçen süre mümkün olduğunca kısa tutulmalıdır. İşleme yerine getirilen yapraklar temiz içilebilir nitelikteki su kullanılarak desteler halinde leğen vb. kaplar içerisinde yıkanır. Yıkama esnasında yine varsa; hastalık, zararlı, rüzgâr ve dolu gibi etmenler sonucunda zarar görmüş, parçalanmış şekil, renk ve bütünlüğünü kaybetmiş olan yapraklar ayıklanır. Yıkayıp ayıklanan taze yapraklar, desteler halinde fermantasyon kaplarına sıkıca yerleştirilir. Diğer bir kaptaki ise % 10-12 tuz (NaCl), % 0,1 sitrik asit (limon tuzu) içeren salamura hazırlanır. Bu amaçla 10-12 kg tuz (NaCl) ve 100 g sitrik asit (limon tuzu) tartılır, 100 litre hacimli bir kap içerisinde su ilave edilerek tamamen çözünmesi sağlanır. Kap tamamen dolana kadar yapılan su ilavesi neticesinde istenilen tuz konsantrasyonunda salamura elde edilmiş olur. Hazırlanan salamura; taze yaprakların dizildiği bidonlara yaprakların üzerini basana kadar ilave edilir. Yaprakların hava ile temasını kesmek ve kabarmasını önlemek için üzerlerine ağırlık konulup baskılır. İlk hafta günlük olarak taze yaprakların basıldığı bidonların salamura seviyeleri kontrol edilerek, eksilme var ise salamura ilavesi yapılır. Daha sonraki süreçte haftada 1-2 defa kontroller yapılarak salamurada eksilme durumlarına göre kaplara salamura ilavesi yapılır. Bu şekilde fermantasyon süreci 4-6 hafta devam eder ve bu sürenin sonunda yaprakların rengi kendine has sarı-yeşil bir renk alır. Salamura asma yaprağı üretimi aşamalarında ustalık becerisi de önemli bir yer tutar.

Fermantasyonu 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 ambalajlanır. Ambalajlanan salamura yaprakları güneş görmeyen, serin ortamlarda muhafaza edilerek satışa sunulur.

Salamura yaprağı kullanılmadan önce suda bekletilmeli ve haşlanmalıdır.

#### TEKİRDAĞ YAPINCAK SALAMURA ASMA YAPRAĞI ÜRETİM AŞAMALARI

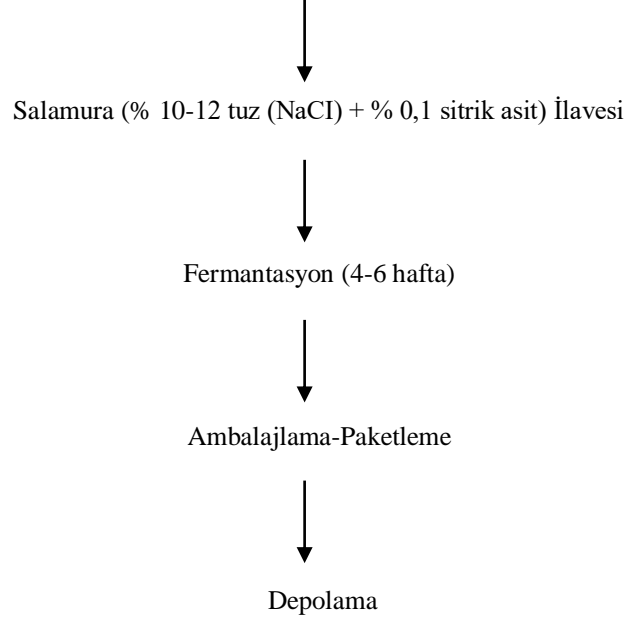
Taze Asma Yaprağı



Yıkama-Ayıklama



## Fermantasyon Kaplarına Yaprak Yerleştirme



### **Denetleme:**

Denetimler; Süleymanpaşa Ziraat Odasının koordinatörlüğünde; Süleymanpaşa Ziraat Odası, Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi ile Tekirdağ İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler yılda en az 1 kez yapılır ve 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Süleymanpaşa Ziraat Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Şikâyet olması üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetim mercii, Tekirdağ Yapıncak Salamura Asma Yapracağının; menşe adı amblemi ve Tekirdağ Yapıncak Salamura Asma Yapracağı ibareli logo kullanımını, üretimde Yapıncak çeşidi üzüme ait asma yaprağı kullanımını ve üretim metoduna uygun olarak üretim yapılıp yapılmadığını kontrol eder. Denetim esnasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili 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.