

**No: 786 – Menş e Adı**

**YALOVA ARONYASI**

Tescil Ettiren  
**YALOVA İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 08.11.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.06.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

**Değişiklik İlanı:**

01.12.2022 tarih ve 138 sayılı Bülten

<b>Tescil No</b>	: 786
<b>Tescil Tarihi</b>	: 24.06.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2019/171
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 08.11.2019
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Yalova Aronyası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Aronya / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Yalova İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Cengiz Koçal Cd. No: 55 Pk.60 Merkez YALOVA
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Yalova ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Yalova Aronyası ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Yalova Aronyası ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



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

Yalova Aronyası; Rosaceae familyasındaki Aronia cinsi *Aronia melanocarpa (Michaux) Elliot* (black chokeberry) türüne ait Viking ve Nero çeşitlerinden üretilen üzüksü bir meyvedir.

Yalova Aronyasında meyve rengi ilk dönemde pembe iken sırasıyla pembe-mor ve mor-siyah renk dönüşümleri gerçekleşir. İçerdiği tanenden dolayı tadı buruk, mayhoş ve kekremsi olsa da, meyve tam olgunlaştığında tatlımsı olur.

Yalova Aronyasının bitkisi, kendine verimli olup tozlayıcı çeşit bitkilere ihtiyaç duymaz. Yapraklarını döken, ocak şeklinde büyüme gösteren, odunsu, çok yıllık, çalı formunda, uzun ömürlü, onlarca yıl canlılığını devam ettiren bir bitkidir.

Yalova Aronyasının bir yıllık dalları üzerinde tomurcukların sürmesi ile, o yılki sürgünler üzerinde çiçek salkımları meydana gelir. Çiçek yapısı erseliktir, yani çiçekleri hem erkek hem dişi organlara sahiptir. Çiçeklerin çanak ve taç yaprak sayısı 5 olup 1 adet yumurtalık bulunur. Çiçek salkımı yapısı kimoza, bileşik yalancı şemsiye şeklindedir, yani birkaç salkımın bir araya gelmesiyle oluşur. Ortalama çiçek sayısı Viking çeşidinde 34, Nero çeşidinde ise 30 adettir. Çiçeklenme kademeli olarak meydana gelir. Salkımdaki çiçekler, merkezden başlayarak dışarıya doğru sırayla açılır. İnce dallardaki çiçekler, kalın dallardakilere göre daha erken açar. Bir yıllık dallar üzerindeki çiçek salkımlarının açma düzeni, uçtan dibe doğrudur. Çiçeklenme hem salkım hem de dal üzerinde kademeli olarak gerçekleştiği için çiçeklenme süresi, sıcaklığa bağlı olarak değişmekle birlikte, yaklaşık 20 gündür.

Pomolojik olarak aronya meyvesi, botanik bakımdan yalancı meyvedir. Meyveler, her birinde 1 tohum taşıdığı bulunan 5 karpelden oluşur.

Yalova Aronyasında çiçeklenme nisan-mayıs aylarında meydana gelir ve bu nedenle ilkbahar geç donlarından zarar görmez. Meyve tutumu mayıs ayında; meyve gelişimi ile birlikte meyve renklenmesi haziran ve temmuz ayında; meyve olgunlaşması ise ağustos ayında gerçekleşir. Meyve gelişimi ile birlikte renklenme başlar. İlk dönemlerde meyve yüzeyi pembe iken ilerleyen dönemlerde pembe-mor, mor-siyah renk dönüşümleri olur. Olgun meyve döneminde meyveler tam iriliğine ulaşarak siyah rengini alır. Meyve siyah renge döndükten sonra da olgunlaşma devam eder ve meyve iriliği de artar.

Viking çeşidi Yalova Aronyası 2,2–2,5 m boylanır; soğuğa dayanıklıdır; 30–40 adet dip sürgünü verir, daha dik büyür. Nero çeşidi Yalova Aronyası ise 1,8–2 m boylanır; daha yatay büyür; daha az dip sürgünü oluşturur. Bitkiler dikimi takip eden ikinci yıldan itibaren ocak başına 2-5 kg arasında meyve vermeye başlar. Yalova ilinde bitki tam verime 7. yaşında ulaşır ve 14 kg'a kadar ürün alınabilir.

### Yalova Aronyasının bazı özellikleri

Meyve ağırlığı (100 tane)	Meyve iriliği	Salkımdaki meyve sayısı	Salkım ağırlığı	Meyve suyu randımanı (en çok)	Muhafaza süresi (+4°C)	Briks değeri
90-140 g	5-14 mm	16-34 adet	15-21 g	%71	60 gün	%18-24

1 kg Yalova Aronyası meyvesinde 20 g polifenol ve 4–8,5 g antosiyanin bulunur. Kimyasal olarak klorojenik, neoklorojenik, malik, tartarik, sitrik asit gibi organik asitler yönünden baskındır. pH değeri 3,3–3,8 arasındadır.

Yalova Aronyasının Nero çeşidindeki antioksidan içeriği 896,31 (Trolox  $\mu\text{M}/100\text{g}$ ); Viking çeşidindeki ise 903 (Trolox  $\mu\text{M}/100\text{g}$ )'dir. "mg Gallik Asit/100g" cinsinden toplam fenol içeriği Nero çeşidinde 99,56; Viking çeşidinde ise 96,38'dir.

Yalova ilinin iklimi, makro klima tipi olarak Akdeniz ve Karadeniz iklimleri arasında geçiş özelliği gösterir. Yaz aylarının sıcak ve nemli olması Yalova Aronyasının biyokimyasal ve pomolojik özelliklerini kazanmasını; kış aylarının hafif soğuk, yağışlı ve donsuz geçmesi ise, yapraksız uyku döneminde kök gelişimi ve gövde beslenmesini sağlar. En soğuk ayların aralık, ocak ve şubat olması, generatif olgunluğa gelen bitkilerin çiçeklenmesi için gereken 800-1000 saatlik soğuklanma ihtiyacını karşılar.

Yalova ilinde yaz aylarında en yüksek sıcaklıkların 30°C'yi çoğunlukla aşmaması; kış ve ilkbahar don olaylarının nadiren yaşanması; ortalama nispi nemin yüksek (% 50-70 ) olması; en çok yağışın, hasat sonrasında, yaprak dökümünün tamamlandığı ve bitkiye dinlenme imkanı sağladığı aralık ayına denk gelmesi; meyvelerin toprak ve güneşten beslenerek temel yapısını oluşturduğu; temmuz ayı ile meyve tanelerinin güneşten beslenerek olgunlaşması ve hasada uygun besin değerlerine ulaşması açısından önemli olduğu ağustos ayının yağışların en az olduğu döneme denk gelmesi çok önemlidir. Bununla birlikte meyvelerin siyah rengini aldığı ağustos ayında tamamen kurak iklimin etkili olması durumunda meyve kabuğu buruşmaları, su kayıpları, hacimsel azalma ve görünüş bozulmaları sonucu erken hasat ve buna bağlı olarak da tat ve aroma kayıpları gibi sorunlar yaşanmaz.

Yalova Aronyasının yetiştirildiği toprakların, tınlı (yer yer killi-tınlı), nötr veya hafif alkali reaksiyonda (pH 7,0-7,6), kireçsiz veya az kireçli, orta düzeyde nem ihtiva eden, hafif bünyeli, süzek, tuzluluk problemi olmayan yapıya sahip olması, Yalova Aronyasının ayırt edici özelliklerini kazanmasında etkili olur.

Yalova Aronyasının hasadı, genellikle ağustos ayı sonu ile eylül ayı ortasında yapılır. Meyve iriliğinin artması ve şeker oranının yükselmesi bakımından hasadın geciktirilmesi, Yalova Aronyasının pazarlanmasında esneklik sağlar.

Yalova Aronyası taze olarak tüketilebildiği gibi gıda sanayiinde alkollü ve alkolsüz içecekler, reçel, marmelat, şekerleme, sirke, sos, kuru meyve, gıda boyası, besin takviyesi vb ürünlerin üretiminde kullanılır.

### Üretim Metodu:

Yalova Aronyası bahçesi kurulacak arazinin organik madde kapsamı iyileştirmek için, dikimden 6 ay önce toprağa, 3 ton/da olacak şekilde çiftlik gübresi karıştırılır. İlkbahardaki dikimden önce, toprak ihtiyacına uygun miktarda kompoze gübre verilip ince sürüm yapılır. Nisan ayında ise 30 kg/da amonyum sülfat verilir. Yalova Aronyasının yetiştiriciliği için yıllık besin maddesi miktarı, dekara 5 kg azot, 4,5 kg fosfor ve 10 kg potasyumdur.

Yalova Aronyası bahçesinin tesisinde dikim mesafeleri; hasat yöntemi, toprak ve arazi koşullarına göre değişkenlik gösterir. Ticari olarak büyük ölçekli alanlarda kurulmuş bahçelerde genellikle sıra arası / sıra üzeri mesafeleri 3x2 m veya 4x1,5 m dikim aralıklarıyla planlanır. Makinalı hasat yapılması öngörülüyorsa, sıra üzeri mesafe 0,8 m'ye kadar düşürülebilir. Küçük ölçekli bahçe tesislerinde dikim aralığı 1x2 m veya 2x2 m'dir.

Yalova Aronyasının üretiminde, Viking ve Nero çeşidi aronya kullanılır. 1 yaşına gelen aronya fidanları, mart-nisan aylarında dikilir. Dip sürgünü oluşturmak için önemli olduğundan, dikim sırasında kök boğazının 2-3 cm toprağa gömülmesine özellikle dikkat edilir.

Doku kültüründen elde edilmiş, 15-20 cm uzunluğunda, viyollerde, odunlaşmamış, sebze fidesi kalınlığındaki aronya fideleri de dikim için kullanılabilir. Eğer bahçe tesisinde sebze fidesi formunda aronya fideleri kullanılacaksa dikim zamanının, ilkbahar son donları geçtikten sonra, yani nisan ayı sonu ve mayıs ayı başları olmasına dikkat edilmelidir. Ayrıca dikim sonrası sulamalarına da özen gösterilmelidir.

Yalova Aronyasının meyve iriliği ile meyve suyu randımanının artmasında sulama miktarı ve sulamanın zamanlaması önemlidir. Meyve tutumundan sonra ilk dönemlerde meyve rengi pembe olup ilerleyen dönemlerde pembe-mor, mor-siyah renk dönüşümleri görülür. Olgun meyve döneminde meyveler tam iriliğine ulaşarak siyah rengini alır. Meyve siyah renge döndükten sonra da olgunlaşma devam eder ve meyve iriliği artar. Ağustos ayında

meyvelerin siyah rengini alması ile birlikte sulama miktarı artırılarak meyvenin eylül ayının ikinci haftasına kadar (genellikle 10 Eylül) bitki üzerinde sulama ile birlikte irileşmesi sağlanır. Sulama, damlama sulama şeklinde yapılır ve bitkinin uzun süre susuz kalmamasına özen gösterilerek en geç 2-3 günde bir defa su verilir. Toprak yapısı geçirgen olduğu sürece bitki, fazla sulamadan zarar görmez. Bu şekilde meyve tutumundan itibaren özellikle siyahlaşmanın başladığı dönemden hasat sonuna kadar düzenli şekilde sulama yapılır. Meyve kalitesi açısından bu uygulama önemlidir. Aksi takdirde meyveler küçük yapılı kalır, su kayıplarıyla buruşur ve meyve kalitesi düşer.

Yalova Aronyası, %18 ve üzerinde Briks değerine ulaştığında, genellikle ağustos ayı sonu ile eylül ayı ortasında hasat edilir. Bununla birlikte, meyvenin irilik kazanması ve şeker oranının artırılması amacıyla meyvelerin hasadının geciktirilmesi ile Briks değeri % 20-24'e ulaştığında da hasat edilebilir.

Yalova Aronyası hasattan sonra 15–25°C'de ve %80 nemde iki hafta bozulmadan muhafaza edilebilir. Daha uzun süreli muhafaza için soğuk depolamaya ihtiyaç duyulur. Meyve suyu randımanının yüksek ve meyvelerin iri taneli yapıda olması, ayrıca fenolik bileşiklerce zengin olması nedeniyle buzdolabında +4°C'de 2 ay süreyle muhafaza edilebilir.

Yalova Aronyası; ahşap, mukavva, mika, selefyon ambalaj veya şeffaf plastik ambalajda ve çeşitli ağırlıklarda satışa sunulabilir. Ürünün ambalajında muhafaza koşulları, en az Briks değeri (% 18), Yalova Aronyası ibareli logo ve menşe adı amblemi bulunur.

### **Denetleme:**

Denetimler; Yalova İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinasyonunda ve Yalova İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Yalova Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü ile Yalova Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer üyenin katılımıyla oluşan toplam üç kişilik denetim mercii tarafından yılda bir kere düzenli olarak, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Yalova Aronyasının yetiştirileceği arazi koşullarının ve toprak yapısının uygunluğu.
- Üretimde kullanılacak aronya çeşidinin uygunluğu.
- Özellikle sulama, dalında meyve bırakma ve hasat aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün pomolojik özellikleri (meyve 100 tane ağırlığı, meyve iriliği, salkımdaki meyve miktarı ve salkım ağırlığı) ile meyve suyu randımanının uygunluğu.
- Muhafaza ve ambalaj koşullarının uygunluğu.
- Yalova Aronyası ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercisinde yer alan kurumların görevleri aşağıdaki gibidir.

- Yalova İl Tarım ve Orman Müdürlüğü: Denetim mercisinin koordinasyon işlemlerini yapmak; gerektiğinde üreticilere, Yalova Aronyası logosu ile menşe adı amblemini temin etmek; denetim raporlarını düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna göndermek.
- Yalova Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü: Yalova Aronyasının özelliklerinin uygunluğunun tespiti için gerektiğinde numune olarak analiz yapmak veya yaptırmak.
- Çiftlikköy Ziraat Odası: Yalova Aronyasının üretimin yapıldığı arazi koşullarının ve toprak yapısının uygunluğunu denetlemek.

Denetim sırasında oluşabilecek analiz masrafları ile Yalova Aronyası logosunun ve menşe adı ambleminin baskı masrafları, denetlenenlerden tahsil edilebilir.

Denetim mercii, kamu veya özel kuruluşlarından veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.