

No: 420 – Menş e Adı

TOKAT NARİNCE SALAMURA ASMA YAPRAĞI

Tescil Ettiren
TOKAT ZİRAAT ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.07.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.02.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 420
Tescil Tarihi	: 28.02.2019
Başvuru No	: C2017/054
Başvuru Tarihi	: 10.07.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Tokat Narince Salamura Asma Yapağı
Ürün/Ürün Grubu	: Salamura yaprak / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Tokat Ziraat Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Behzat Bulvarı, Yarahmet Mah. 10. Sokak, No:4 TOKAT
Coğrafi Sınır	: Tokat Merkez ilçe ve köyleri, Niksar, Turhal, Pazar, Zile ilçe ve köyleri.
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaretin kullanım biçimi “markalama” şeklinde olacaktır. Tokat iline has bir gıda maddesi olan Tokat Narince Salamura Asma Yapağı, markalama işleminin yanı sıra ambalajı üzerinde Narince asmasına has yapağı sembolize eden, hilal içinde konumlandırılmış yeşil-sarı renkli, yapağının damarları belirgin ve alt kısmında ortalı “TOKAT Narince Salamura Asma Yapağı” yazan aşağıdaki logolardan biri bulunacaktır. Bunun yanı sıra ürün ambalajında Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde öngörülen gıdaların etiketinde bulunması gereken zorunlu bilgilerin yer alması gerekmektedir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ürünün Tanımı

Tokat Narince Salamura Asma Yapağı, taze Narince çeşidi asma yapraklarının hasat edilmesinden sonra belirli konsantrasyondaki salamura içinde belirli bir süre fermantasyona tabi tutulması ve ambalajlanmasıyla elde edilen Tokat’a özgü geleneksel bir üründür.

Tokat ilinde bağcılığın geçmişi çok eski döneme dayanır. Bölgede bağcılığın meşhur olması nedeniyle, Fatih Sultan Mehmet’in Tokat’tan bağcı ve meyveci ustalarını İstanbul’a getirterek Beykoz mıntıkasında Tokat Bahçeleri adıyla üzüm bağları ve meyve bahçeleri kurdurduğu bildirilmektedir. 1881 yılında Tokat’ta Cizvit papaz okulu öğretmenleri şehirde Beybağları, Topçu bağları, Kemer bağları ve Malkayası bağlarını tesis etmişler ve bağcılığın gelişmesine büyük katkı sağlamışlardır. 1884 yılında filoksera zararlısının Avrupa bağlarında büyük tahribat yapması nedeniyle, Avrupa’da şarap üretiminin azalmasıyla birlikte; Tokat’tan 200-800 litrelik taş küpler içine konulan şaraplar kağı ile Samsun’a oradan da gemi ile Roma’ya ihraç edilmiştir.

1960’lı yıllara kadar Tokat bölgesi bağlarının % 98’ini Narince çeşidinin teşkil ettiği, üretilen üzümün, öncelikle sofralık, daha sonra pekmez, cevizli sucuk, tarhana, pestil yapımında ve kuşburnu marmeladı üretiminde kullanıldığı, çeşidin yapağının ise evsel düzeyde salamuraya işlendiği bilinmektedir. Ülkemizde bağcılığın başarılı bir şekilde gerçekleştirildiği ekolojilerden birisi olan Tokat yöresinde yapılan bir araştırmada, 44 üzüm çeşidinin yetiştiği, Narince çeşidinin ise bölge üretiminin yaklaşık % 90’ını oluşturduğu bilinmektedir. Son yıllarda ise Tokat ilindeki bağ alanlarının %87’sinde Narince üzüm çeşidi yetiştirilmektedir.

Salamuralık yaprak üretiminin; üreticiler için iş kolaylığı ve getiri açısından cazip olması, son yıllarda fidancılık sektöründe yaşanan olumlu gelişmeler, değişik kurumlarca yörede uygulanan projeler ve devletin yapmış olduğu bazı destekler bölgede bağcılık sektörünün son 10 yılda tekrar canlanmasına sebep olmuştur. Ülkemizde turizmin gelişmesi, hazır yemek sektöründeki gelişmeler ve gelir düzeyindeki artış, zeytinyağı sarma vb. gıdaların tüketimini de olumlu yönde etkilemiştir. Bölgede salamuralık asma yapağı üretimi üzüm üretimi kadar önemli hale gelmiştir.

Tokat'ta yetiştirilen Narince üzüm çeşidi, şaraplık, sofralık ve şıralık olarak yoğun bir şekilde değerlendirilmektedir. Bu çeşit yörede aynı zamanda salamuraya işlenmeye uygun en kaliteli yaprağa sahip çeşitlerden birisidir. Narince üzüm çeşidinin salamuralık yaprağı, iç ve dış piyasada aranan ve hatta ismiyle ün yapmış, Tokat iline ait önemli bir üründür Tokat'ta Narince üzüm çeşidinin yaprağını işleyen 15 salamura yaprak işletmesi ticari faaliyet göstermektedir.

Tokat ili hem yöresel özellikleri hem de Narince üzüm çeşidi nedeniyle önemli üzüm üretim alanlarından birisidir. Tokat ilinin ekolojisi asma yetiştiriciliğine çok uygundur. Tokat ili, Orta Karadeniz Bölümünün iç kesimlerinde yer almaktadır. Bu özelliği ile Tokat iklimi; Karadeniz iklimi ile İç Anadolu'daki step iklimi arasında geçiş iklimi özelliğiyle hem sofralık hem de şaraplık üzüm yetiştiriciliğine olanak sağlamaktadır. Bağcılığın yaygın yapıldığı Tokat ve ilçelerinde bağcılık, rakım itibarıyla Merkez ilçe ve Turhal'ın dağlık kesimlerinde 1200 m'nin üzerine kadar çıkabilmektedir. Bununla birlikte bağ alanlarının önemli bir kısmı 250-800 rakımlarda bulunmaktadır. Devlet Meteoroloji İşleri Genel Müdürlüğü'nün 21 yıllık meteorolojik verilerine ve Araştırma ve Bilgi İşlem Dairesi Başkanlığı Müdürlüğü görüşüne göre Türkiye'de bağcılığa en elverişli bulunan 67 üzüm bölgesi arasında Tokat ili de bulunmaktadır. Herhangi bir yörenin bağcılık potansiyelini belirlemede yararlanılan en önemli parametre "Etkili Sıcaklık Toplamı (EST)" dir. Asma tomurcukları günlük ortalama sıcaklıklar 10 °C olunca uyanmaya başlarlar. Bütün üzüm çeşitleri, ürünlerini olgunlaştırabilmeleri için belirli bir sıcaklık toplamına ihtiyaç duymaktadır. Bu değer hesaplanmasında uyanma-hasat veya çiçeklenmeden hasada kadar geçen süre dikkate alınmaktadır. Bir bölgede ekonomik anlamda bağcılık yapılabilmesi için 10 °C üzerindeki EST'nin 900 derece/günün üzerinde olması gerekmektedir. Tokat ilinde vejetasyon süresinin 219 gün olduğu, EST'nin ise 1599 derece/gün olduğu bildirilmektedir. Bu durumda Tokat ili serin iklim bölgesinde yer almaktadır. Tokat Bölgesinde yoğun olarak yetiştirilen Narince üzüm çeşidinin EST isteği 1418 derece/gün'dür. Tokat ikliminin özellikleri (1930-2003 yılları arası ortalama değerleri dikkate alındığında; toplam yağış 440.7 mm/yıl, yıllık ortalama sıcaklık 12.3 C'den fazla, EST 1599 derece/gün) bağcılık için sınır değerler (toplam yağış 300mm/yıl, yıllık ortalama sıcaklık 10 °C'den fazla, EST 900 derece/gün) ile karşılaştırıldığında bağcılık için uygun olduğu görülmektedir.

Cizelge 1. Tokat Narince Salamura Asma Yaprığının taze üzüm yaprağına ait çeşitli özellikler

Çeşit	Yaprak boyu (cm)	Yaprak eni(cm)	Yaprak sapı (cm)	Yapı şekli	Tüy	Dilimlilik	Sertlik	pH	Toplam Asitlik (%) laktik asit cinsinden
Narince	13,67±0,7	13,41±1,0	7,41±0,2	Köşeli	Orta	Az	Orta	3,5±0,5	0,175±0,05

Salamura yaprak üretiminde kaliteyi etkileyen önemli etkenlerden birini yaprağın toplanacağı asma çeşidi belirlemektedir. Şekil, kalınlık, tüylülük, dilimlilik ve damarlılık gibi özellikler bakımından asma çeşitleri çok farklı özellikler gösteren yapraklara sahiptirler. Bu nedenle her asma çeşidinin yaprakları salamura yaprak üretiminde tercih edilmemekte mümkün olduğunca az tüylü, ince, az dilimli yapraklar kullanılmaktadır. Ülkemizde salamuralık asma yaprağı üretim ve tüketiminde "şekil, kalınlık, tüylülük, dilimlilik ve damarlılık" gibi özellikleri yönünden en çok tercih edilenleri Narince ve Sultani Çekirdeksiz asma çeşitlerinin yapraklarıdır. Bu özelliklerin incelendiği bir araştırmada salamura yaprak ve bu yapraklardan üretilen sarmalarda yapılan duyuşal değerlendirmelerde renk, tad, koku, ağızda parçalanma özellikleri bakımından toplamda en yüksek puanı Narince yaprak ve sarmalarının aldığı belirtilmektedir.

Narince çeşidi asma yaprağının Tokat yöresinde yetiştirilmesiyle kazandığı ayırt edici özellikler yaprağın fiziksel ve kimyasal özellikleri ile üretim yöntemi kaynaklı olup, ayırt edici özellikleri aşağıdaki gibi sıralanabilir:

1. Taze ve salamura yaprağın çeşit adının Narince olması,
2. İsmiyle benzer şekilde diğer asma çeşitlerinin yapraklarına göre daha ince ve narin yapılı olması,
3. Yumuşak yapılı olması ve yenilirken ağızda erimesi,
4. Az tüylü-tüysüz özellikte olması ve salamura yapıldığında tüylülüğün kaybolması-hissedilmemesi,
5. Fazla parçalı ve dilimli olmaması,
6. Esasen üç parçalılığı göstermekte olsa da parçalar arası girintilerin fazla derin olmaması
7. Diğer asma yapraklarına göre daha sarı renkte olması
8. Diğer asma yapraklarına göre daha az ve ince damarlı olması
9. Kendine özgü tadı ve aroması olması
10. Yöre ekolojisinin kattığı fiziksel ve kimyasal üstün özellikler ile kısa sürede pişmesi



Sekil 1. Salamuralık amaçla toplanan taze ve salamura yapılmış Narince asma yaprağının görünüşü

Üretim Metodu:

Toprak Yapısı

Asmanın sürgün verme kuvveti, verimliliği, üzüm olgunlaşması ve kalitesi toprağın yapısıyla yakından ilgilidir. Asma verimliliği ile toprak tipi, toprak nemi, toprak sıcaklığı, eğimi yön, rakım gibi çevresel faktörler arasında önemli bir ilişki bulunmaktadır. Bağcılık için en ideal topraklar tınlı topraklardır. Tınlı topraklar asma yetiştiriciliği için en uygun koşulları sağlar. Tokat ilinin toprak yapısının yaygın olarak tınlı özellik göstermesi hem kalite hem de kantite bağcılığı açısından çok uygundur. Tokat yöresi merkez bağlarında üst toprak örneklerinin su ile doygunluk esasına göre %62'sinin tınlı, %20'sinin kumlu ve %18'ininde killi-tınlı, Zile yöresi bağlarının %60'ının tınlı, %15'inin kumlu ve %25'inin de killi-tınlı; Niksar yöresi bağlarının %75'inin tınlı, %20'sinin kumlu ve %5'inin de killi; Turhal yöresi bağlarının %50'sinin tınlı, %40'ının kumlu, %5'nin killi-tınlı ve %5'inin killi; Pazar yöresi bağlarının ise %85'inin tınlı, %5'inin killi ve %10'unun killi-tınlı toprak yapısına sahip olduğu belirtilmiştir.

Gübreleme

Gübreleme öncesi toprak tahlili yapılarak uygun gübre form ve dozuna göre gübreleme yapılmalıdır. Salamuralık yaprak üretimine yönelik yapılan bilimsel bir çalışmada salamuralık yaprak ve üzüm üretimi yapılan bağlarda, dekara 14 kg net azot (N) uygulamasının yeterli olduğu, ancak kumlu, milli-kumlu ve yaslı olan özellikle goble sistemine sahip bağlarda 15-20 kg N /da uygulanmasının faydalı olabileceği belirtilmiştir. Azot dozları bölünerek en az iki dönemde ve uygulama sonrası toprağa karıştırılarak uygulanmalıdır. Bir seferde N uygulanması zorunluluğu varsa net 12 kg/da'dan fazla verilmemelidir. Bağlara 2-3 yılda, bir dekara 4-5 ton yanmış çiftlik gübresi verilmesi toprağın fiziksel ve kimyasal özelliklerine olumlu yönde katkı sağlayacaktır.

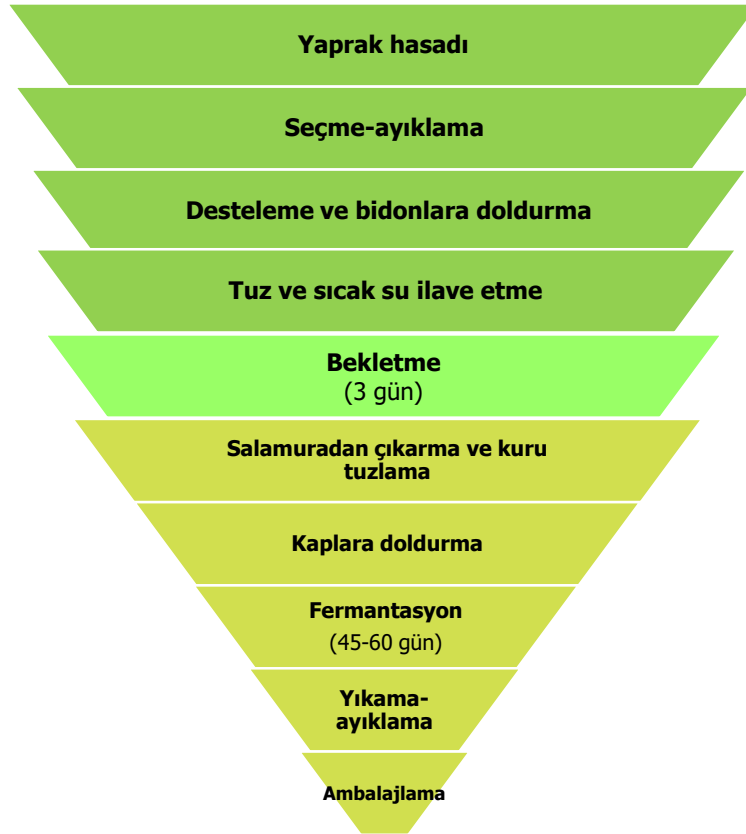
Budama ve Yaprak Toplama

Asmalarda verim budaması, büyüme ve gelişme ile verimlilik ve kalitenin dengeli bir şekilde düzenlenmesi, bağlardan sağlanan yararın en üst düzeye çıkarılması amacıyla yapılmaktadır. Budama şiddeti ise omca üzerinde bırakılan göz sayısı olup, bırakılacak göz sayısı, çeşidin verimli gözlerinin pozisyon durumuna, omcanın gelişme gücüne, terbiye sistemine ve bakım şartlarına göre değişmektedir. Tokat bölgesinde esas amaç olarak asma yaprağı üretimi kabul edilen bağlarda, bir yıllık dallar ortalama 2 göz üzerinden budanmakta ve omcada toplam 14 göz kalacak şekilde 5-7 adet kalem bırakılmaktadır. Genellikle bu gözlerden 8-10 adet yazlık sürgün gelişmektedir. Yaprak toplamaya, yazlık sürgünler 15-20 cm ye ulaştıklarında çiçek salkımı taşımayan yaprakların koparılmasıyla başlanmaktadır. Mayıs ortalarında başlayan bu işlem Ağustos başlarına kadar devam etmektedir. Ağustos başlarına kadar 5-6 hasat yapılmakta ve yapraklar tam olgunluk büyüklüğünün 1/3 ile 2/3 arasındaki döneme ulaştığında toplanmaktadır. Genel uygulama bu yönde olsa da yapılan bir bilimsel çalışmada salamuralık yaprakların, asmalarda yaz sürgünlerinin 30 cm'ye ulaştığı dönemde (Mayıs ayı), sürgün ucundan itibaren 4., 5. ve 6. yaprakların 2/3 büyüklüğüne ulaştıkları zaman toplanmaya başlanması, 10-15 gün sonra aynı özelliğe sahip yaprakların hasat edilmesi gerektiği belirtilmiştir. Salkımların alt kısmındaki yaprakların kesinlikle hasat edilmemesi gerektiği de vurgulanmıştır. Ayrıca ben düşme döneminden sonra yaprak toplanmamalıdır. Genel olarak bağlarda ekolojiye göre en fazla 4-6 dönem yaprak toplanmalıdır. Bağdaki üzümden de ekonomik getiri bekleniyorsa, yaprak hasadının en fazla 2-3 kırım olarak yapılması daha uygundur.

Salamura asma yaprağı üretiminde uygulanan işlemler Şekil 2'de verilmiştir. İlk işlem Narince asma yaprağının hasadıdır. Hasat sırasında yaprakların taze olması, diğer bir ifadeyle olgunlaşmayı tamamlamamış ve damarlarının belirginleşmemiş ve kalınlaşmamış olması gerekir. Genellikle taze yaprak, olgun yaprağın 2/3 büyüklüğüne ulaştığında hasat edilmelidir. Yaprak, sap kısmı 5-6 cm uzunluğunda yaprağın üzerinde kalacak şekilde hasat yapılmalıdır. Hasat edilen yapraklar fazla zaman geçirilmeden işlemeye alınmalıdır. Bekleme durumunda yapraklar yığın halinde serin ve gölge bir yerde en fazla 4-5 saat bekletilebilirler. Uzun süreli bekleme kızıyım ve renkte kararmalar meydana geleceğinden yaprakların salamuraya işlenmesi mümkün olmayacaktır.

İşletmeye getirilen yapraklar arasında, hastalık, zararlı, rüzgâr ve dolu gibi etmenler sonucunda zarar görmüş, parçalanmış, şekil, renk ve bütünlüğünü kaybetmiş olan ve kaliteyi olumsuz etkileyebilecek yapraklar varsa ayıklanarak kitleden uzaklaştırılırlar. Ayıklama işlemi yapılırken diğer taraftan yaprakların haşlanması amacıyla kullanılacak olan içilebilir nitelikteki su uygun kaplarda ısıtılır.

Ayıklanan taze yapraklar deste halinde haşlama işleminin yapılacağı kaplara sıkıca yerleştirilir. Sonrasında 100 L hacmindeki haşlama kabı için 10-12 kg yemeklik kalın tuz yaprakların üzerine ilave edildikten sonra, yaprakların olgunluk, kalınlık ve büyüklüğü dikkate alınarak 80-100°C'ye ısıtılan su yaprakların üzerini kapatacak şekilde haşlama kabına aktarılır. Yapraklar taze ve ince yapılı ise su sıcaklığı düşük tutulmalıdır. Büyük ve daha kalın yaprakların haşlanmasında ise daha yüksek sıcaklıktaki su kullanımı tercih edilmelidir. En üstte bulunan yaprakların havayla temasını kesmek amacıyla üzerine ağırlık konulur ve böylece yüzeyin salamura sıvısı ile kaplanması sağlanır.



Şekil 2. Salamura Narince asma yaprağı üretim akış şeması

Genellikle 3 gün süreyle salamura içinde bekletilen yapraklar salamuradan çıkarılarak tezgâh üzerine alınır ve sularının süzülmesi için bir süre bekletilir. Daha sonra yapraklar arasına yaklaşık 5 cm'de bir olacak şekilde yemeklik kalın tuz ilave edilir ve uygun kaplarda fermantasyona bırakılır. Sonrasında yapraklar tezgâh üzerine aktarılır, seçme ayıklama ve fazla tuzun uzaklaştırılması amacıyla yıkama işlemi yapılır. Ardından salamura yapraklar ya vakum uygulanabilen ambalajlara salamurasız doldurularak ya da belirli hacimlerdeki plastik bidonlara 2-4 adet yaprak ikiye katlanmak suretiyle düzenli bir şekilde doldurulduktan sonra üzerine içilebilir nitelikteki su ve yıkanmış-fırınlanmış yemeklik tuz ile hazırlanan %10-12'lik tuz ve/veya %1-2 düzeyinde sitrik asit içeren salamura ilave etmek suretiyle ambalajlanır. Ambalajlanan salamura yapraklar satışa sunuluncaya kadar ya da satış noktalarında doğrudan gün ışığı almayan ortamda depolanmalı ve hava ile temas etmemelidir.



Şekil 3. Tokat Narince Salamura Asma Yapraklarında seçme-ayıklama ve ambalajlama işlemi

Tokat ilinde 3 farklı yöreden 2016 yılında hasat edilen asma yapraklarının fermente edilmesiyle üretilen Tokat Narince Salamura Asma Yapraklarına ait çeşitli özellikler Çizelge 2’de verilmiştir.

Çizelge 2. Tokat Narince Salamura Asma Yapraklarının bazı özellikleri^{1*}

<u>Kriter</u>	<u>Birim</u>	<u>Ortalama miktar ± standart sapma</u>	<u>Analiz Yöntemi</u>
<u>Enerji*</u>	kcal/100gr	42,0 ± 6,0	Atwater
<u>Nem</u>	gr/100gr	72,0 ± 4,0	AOAC Official 925 10
<u>Karbonhidrat**</u>	gr/100gr	1,5 ± 1,2	Atwater
<u>Protein</u>	gr/100gr	2,7 ± 0,25	AOAC Official 960 52
<u>Yağ</u>	gr/100gr	1,10 ± 0,10	Tecator Soxhlet System
<u>Diyet Lif</u>	gr/100gr	7,70 ± 0,7	AOAC Official 991 43
<u>Kül</u>	gr/100gr	15,20 ± 2,5	AOAC Official 923 03
<u>pH</u>		3,25 ± 0,5	TS1728 ISO1842, AOAC 981 12
<u>Toplam asitlik</u>	gr/100gr (laktik asit)	1,0 ± 0,5	AOAC Official 925 34
<u>C vitamini</u>	mg/100gr	5,0 ± 2,0	D 05 G420 Işl Içl (HPCL/uv)
<u>Toplam Fenol</u>	mg/100gr	630,80 ± 130	Folin Ciocakeu
<u>Renk CIE</u>	L	38,30 ± 3,30	Dıgeye Image Analyser Sys
	a	0,30 ± 0,10	
	b	29,90 ± 4,8	
<u>Mg</u>	mg/100gr	253,0 ± 95,20	AOAC Official 985 35
<u>K</u>	mg/100gr	1116,0 ± 94,0	AOAC Official 985 35
<u>P</u>	mg/100gr	376,30 ± 50,0	AOAC Official 986 24
<u>Ca</u>	mg/100gr	1984,7 ± 55,0	AOAC Official 985 35

*Digestible enerji hesabıdır. Diyet lif analiz sonucu enerji hesabına dâhil edilmiştir. **Diyet lifi dışındaki karbonhidratlar.

Denetleme:

Salamura yaprak üretimi ve pazarlama aşamasındaki denetimler, Tokat Ziraat Odası koordinatörlüğünde, Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Tokat İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Tokat Belediyesi katılımıyla oluşturulacak bir komisyon tarafından yapılacaktır. Komisyon yılda en az bir kez olmak üzere kendi belirleyeceği sıklıkla toplanarak üretim sezonunda yaprak işleme tesislerinde ve satış noktalarında denetleme yapacaktır. Komisyon, coğrafi işarete konu alanlardan bilimsel yöntemlerle numune toplayarak test ve gözlemlerini rapor haline getirecektir. Denetleme işlemi üretim yönteminde belirtilen hususlar dikkate alınarak uygulanacaktır. Komisyonun denetleme ile ilgili tüm giderleri Tokat Ziraat Odası tarafında karşılanacaktır. Ayrıca firmaların, “Tokat Narince Salamura Asma Yaprığı” ifadesini ve kullanım biçimi kısmında tarif edilen “logo” yu tescil ettirdikleri marka isimleri ile birlikte etiket üzerinde belirtmeleri ve göstermeleri gereklidir.

Ürün ile ilgili denetimler şikâyet ve şüphe üzerine her zaman yapılabilir. Coğrafi işarete konu olan ürünün coğrafi işaret kriterlerine uymayan ürünler üzerinde kullanılması ve bunun şikâyeti yoluyla ilgili kurumlara bildirilmesi halinde Tokat Ziraat Odası, Denetim Komisyonuna uzman temin etmeyi taahhüt eden kuruluşlara ‘Acil’ başlıklı resmi yazı göndererek Denetim Komisyonunun acil olarak toplanmasını sağlar. Denetleme sonuçları Komisyon tarafından denetleme formunda rapor haline getirilerek Tokat Ziraat Odasına bildirilir. Takiben, işlemler Tokat Ziraat Odası tarafından yürütülür.