

No: 258 – Menş e adı

ERBAA NARİNCE BAĞ YAPRAĞI

Tescil Ettiren

ERBAA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 23.06.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 258
Tescil Tarihi	: 05.12.2017
Başvuru No	: C2016/052
Başvuru Tarihi	: 23.06.2016
Coğrafi İşaretin Adı	: Erbaa Narince Bağ Yaprağı
Ürün / Ürün Grubu	: İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Erbaa Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: İsmetpaşa Mah. Hükümet Cad. No:180 Erbaa/TOKAT
Coğrafi Sınır	: Tokat ili Erbaa ilçesi sınırları içi olup, ilçe merkez ve köylerinde bağcılık tarımı yapılan üretim alanlarını içermektedir.
Kullanım Biçimi	: Etiketleme



Teknik özelliklere göre üretimi gerçekleştirilmiş ve ambalajlanmış Erbaa Narince Bağ Yaprağı'nı paketleyerek satışa sunan firmalar, Erbaa Ticaret ve Sanayi Odası'ndan veya onun yetkili kıldığı birinden "Erbaa Narince Bağ Yaprağı" yazan etiketleri olarak ürünlerinin üzerinde kullanabileceklerdir. Etiket kullanımı ve basım yetkisi Erbaa Ticaret ve Sanayi Odası'na aittir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Narince üzüm çeşidi ülkemizin en kaliteli beyaz şaraplık çeşitlerindedir. Yaprakları ise, ülkemizin en kaliteli ve en fazla üretilen salamuralık asma yapraklarından birisidir. Tokat Bölgesi'nde salamuralık asma yaprağının en fazla üretildiği yer Erbaa ilçesi olup, bölgede en önemli tarım sektörlerinden birisi durumundadır. Yurt içi ve yurt dışı piyasaya asma yaprağının ticari olarak yayılması bölgede üretilen yapraklar sayesinde olmuştur.

Erbaa İlçesinin Coğrafi, İklim ve Toprak Özellikleri:

Erbaa İlçesi Orta Karadeniz bölgesinde Tokat iline bağlı olup, Kelkit ve Tozanlı çaylarının birleşerek Yeşilirmak (İris) adını aldığı yerde bereketli topraklar üzerinde kurulmuş şirin bir ilçemizdir. İlçe toprakları, kısmen Tozanlı Çayı olmak üzere özellikle Kelkit Irmağı boyunca bir ova ile bunu çevreleyen dağlık yerler içinde yer almaktadır. İlçenin üzerinde bulunduğu ovanın kuzeyinde; Canik dağı içinde değerlendirilen Karınca Dağı, güneyinde Sakarat ve Boğalı Dağları, doğu ve batısında da bu dağların uzantıları yer almaktadır. Rakımı ortalama 245 m olan Erbaa, Tokat'ın en düşük rakım değerlerine sahip ilçesidir. Erbaa'da Kuzey Anadolu'nun dağ silsilesi etkisini kaybettiğinden ve Yeşilirmak havasının batısında rutubetli rüzgârlara maruz kaldığından ılıman bir iklim hüküm sürmekte, kışları ılık ve yağışlı geçmektedir. Bölgede Akdeniz iklimi özelliklerini ve bu iklimi karakterize eden Lübnan sediri ve zeytin bitkilerine rastlanır. Bölge düşük rakım ve uzun vejetasyon dönemi ile Tokat'ın diğer ilçelerinden ayrılmaktadır. Bu durum da, bağlarda daha önce uyanmaya neden olmakta ve daha uzun süre yaprak hasat edilebilmesine imkân vermektedir. Bölge bağ toprakları tınlı bir tekstüre sahip, hafif alkali, potasyum ve fosfor açısından yeterli düzeydedir.

Erbaa Narince Bağ Yaprağı'nın Özellikleri:

Erbaa ilçesinde çok eskiden beri Narince üzüm çeşidine ait asmalardan salamuralık asma yaprağı ticari olarak toplanarak pazarlanmaktadır. Erbaa bölgesinde yetişen ve salamura yapılarak ticari olarak değerlendirilen asma yaprağının en önemli özelliği, yöre ekolojisinin kattığı fiziksel ve kimyasal üstün özellikler ile kısa sürede pişme özelliğidir. Bölgede yoğun olarak asma yaprağı yetiştirilen 10 farklı köyden örnekleme yolu ile üreticilerden temin edilen salamura asma yapraklarının fiziksel, kimyasal ve besin maddesi içeriğine yönelik özellikler aşağıdaki tablolarda yer almaktadır.

		renk		en	boy	alan (cm ²)	adet/100g
Yöresi	L	a	b	(cm)	(cm)		
<u>Ağcaalan</u>	41,324	-2,734	20,864	17,13	16,87	190,035	27,33
<u>Alacabal</u>	44,27	-4,45	22,96	17,70	17,35	180,72	27,33
<u>Bağpınar</u>	37,76	-2,76	18,42	15,60	15,85	164,10	27,67
<u>Çatılı</u>	43,78	-4,19	22,32	14,25	13,75	125,68	49,67
<u>Karayaka</u>	38,64	-2,81	19,73	16,10	15,75	169,35	24,67
<u>Koçak</u>	42,01	-2,97	21,34	16,65	16,20	179,56	30,33
<u>Pınarbeyli</u>	42,87	-3,62	21,69	14,30	14,20	133,18	29,67
<u>Tepekışla</u>	41,72	-3,20	20,92	14,35	14,80	133,77	41,33
<u>Üzümlü</u>	40,79	-2,90	20,88	16,10	16,00	162,73	26,33
<u>Yoldere</u>	40,91	-2,49	20,77	14,85	14,65	137,69	39,00

Erbaa Bölgesinde yetiştirilmiş ve salamura yapılmış Narince asma yapraklarının fiziksel özellikleri



Erbaa Narince Bağ Yapağı'nın Görünüşü (Üst ve alt kısımdan görünüş)

Özellik	Yöresi									
	<u>Ağcaalan</u>	<u>Alacabal</u>	<u>Bağpınar</u>	<u>Çatılı</u>	<u>Karayaka</u>	<u>Koçak</u>	<u>Pınarbeyli</u>	<u>Tepekışla</u>	<u>Üzümlü</u>	<u>Yoldere</u>
Enerji (*), (kcal/100g)	75,00	59,00	49,00	62,00	46,00	48,00	47,00	54,00	51,00	75,00
Nem-(g/100g)	69,88	68,94	65,07	63,03	72,61	77,50	78,23	76,40	78,70	69,88
Kül-(g/100g)	7,51	12,67	18,82	17,55	11,99	7,22	6,46	5,98	4,87	7,51
Protein-(g/100g)	4,81	4,81	3,06	3,56	3,69	3,75	3,31	4,25	3,38	4,81
Karbonhidrat (g/100g)	4,53	2,00	2,82	4,56	0,28	0,22	1,04	0,77	1,96	4,53
Diyet Lif-(g/100g)	11,68	10,34	9,45	10,27	10,42	10,02	9,81	11,33	10,09	11,68
Yağ-(g/100g)	1,59	1,24	0,78	1,03	1,01	1,29	1,15	1,27	1,00	1,59
K1 vitamini (µg/100g)	409,0	512,00	271,00	320,0	299,00	409,00	394,00	396,00	459,00	409,0
C Vitamini (mg/100g)	25,48	11,12	11,37	7,69	0,47	0,42	3,17	2,75	41,79	25,48
Toplam fenolik (mg GAE/100g)	1027,9	913,97	1139,96	1175,5	759,06	761,80	918,53	1059,77	1026,05	1027,88
E vitamini (mg/100g)	7,83	8,67	3,80	5,21	3,76	15,38	6,59	5,01	6,89	6,49
B1 vitamini (mg/100g)	0,016	0,02	0,01	0,01	0,02	0,01	0,02	0,01	0,02	0,015
B6 Vitamini (mg/100g)	0,29	0,28	0,13	0,16	0,17	0,20	0,14	0,14	0,37	0,19
Toplam asit (g/l)	1,45	1,23	0,87	2,21	1,35	1,58	0,91	1,31	1,08	1,70
pH	3,43	3,40	3,57	3,33	3,43	3,34	3,58	3,53	3,62	2,97

(*) Digestible enerji hesabıdır

Erbaa Bölgesinde yetiştirilmiş ve salamura yapılmış Narince asma yapraklarının kimyasal özellikleri

Erbaa bölgesinden Mayıs ayı ortaları ile Temmuz ayı ortalarına kadar 5-6 dönemde asmaların yıllık sürgünlerinin uç kısmında yer alan üçüncü ve dördüncü nazik yapraklar sabah erken saatlerde toplanmaktadır. Kaba, dolu, zararlı ve hastalık gibi etmenlerden etkilenen yapraklar toplanmamaktadır. Toplanan yapraklar demetlenme sonrası kızıışmadan %10 tuz içeren sıcak su haşlanarak salamura yapılmaktadır. Her hasat döneminde toplanan yapraklar ayrı ayrı bidonlarda salamura yapılmaktadır. İlk dört dönemde toplanan yapraklar zeytinyağlı dolma yapımında, beşinci ve altıncı dönemde toplanan yapraklar ise etli dolma yapımında kullanılmaktadır. Erbaa bölgesinde yaprak toplanan asmalar 110R ve 1103 Paulsen anacına aşılı olup, bağların ekonomik ömrü 40 yıldır. Ortalama olarak bağlarda dekardan 500-600 kg asma yaprağı toplanmaktadır.

Yöresi	B	Ca	Cu	Fe	K	Mg	Mn	P	Zn
mg/100 g									
Ağcaalan	1,20	771,79	0,85	4,97	40,02	27,72	0,96	114,24	0,56
Alacabal	1,00	701,83	0,63	2,75	46,25	25,21	0,62	135,90	0,46
Bağpınar	0,92	931,72	2,04	4,32	10,21	20,66	0,41	112,52	0,58
Çatılı	0,93	756,07	1,44	9,14	36,54	38,94	0,44	170,89	0,63
Karayaka	0,52	446,61	0,52	34,59	24,65	27,81	0,69	89,02	0,51
Koçak	0,52	450,52	0,41	1,81	25,51	18,01	0,51	71,58	0,32
Pınarbeyli	0,46	361,74	0,39	1,93	9,87	13,60	0,19	72,62	0,30
Tepekışla	0,32	339,74	0,37	1,83	13,47	13,96	0,38	334,04	0,32
Üzümlü	0,28	199,80	0,28	0,95	15,11	10,63	0,13	984,24	0,27
Yoldere	TE	193,99	0,18	1,34	13,58	8,16	0,12	352,20	0,20

Erbaa Bölgesinde yetiştirilmiş ve salamura yapılmış Narince asma yapraklarının mineral madde içerikleri

Ürünün ayırt edici özellikleri

Erbaa bölgesinde yetişen Narince asma yaprakları tüysüz, ince, yaprak ayası az yırtmaçlı, hoş bir tada sahiptir. Uluslararası ampelografik tanımlama sistemine göre yaprak ayasının şekli (OIV-67) yuvarlak, sap cebi (OIV-80) "U" şeklindedir. Hunter renk kolorimetresi parametrelerine göre salamura yaprağın üst kısmında yapılan ölçümlerde; ortalama olarak L değeri 41, a değeri -3,21 ve b değeri 20,99 dur. Bölgedeki yöntemlere göre salamura yapılmış Erbaa Narince yaprağı yarı geçirgen, sarımtırak yeşil renkte ve canlı bir görünüme sahiptir. Zeytinyağlı sarmada kullanılan yaprakların 100 gramına yaklaşık 27-30 adet yaprak girerken, etli dolmada ise 100 grama 40-45 adet salamura yaprak girmektedir.

Erbaa Narince Bağ Yapağı düşük kalori ve yüksek oranda diyet lif içerir. 100 gram yaprak ortalama 54 kcal, 10,3 g diyet life sahiptir. Vitamin içeriğı açısından zengin Erbaa bağ yaprağının 100 gramında yaklaşık olarak; K1 vitamini 411 mg, C vitamini 10,9 mg, B1 vitamini 0,01 mg, B6 vitamini 0,21 mg, toplam fenolik bileşik madde miktarı ise 972 mg/GAE dir. Erbaa Narince Bağ Yapağı mineral maddeler açısından zengindir. 100 gram salamura yaprakta ortalama olarak kalsiyum 515 mg, potasyum 23 mg, Magnezyum 20 mg, fosfor 94 mg dir.

Erbaa Narince Bağ Yapağı diğer asma çeşitlerine ait asma yapraklarından şekil, ağırlık, renk değerleri ve diyet lif içeriğinden ayırt edilebilecektir. Diğer bölgelerde yetiştirilen Narince bağ yapraklarından ise diyet lif, mineral madde, toplam fenolik ve K1 vitamin içeriğinden ayırt edilebilecektir.

Üretim Metodu:

Üretime esas ürün Erbaa ilçesi bağlarında yetiştirilen Narince üzüm çeşidine ait asma yaprağıdır. Asma yaprakları; asmaların çiçeklenme öncesinden itibaren 7-10 gün aralıklarla 5-6 dönemde hasat edilen nazik asma yapraklar (olgun yaprağın 1/3 veya 2/3 genişliğinde olan yaprak) kullanılır. Sürekli yeni gelişen taze asma yaprakları, sabah erken saatlerde sapları ile birlikte hasat edilir. Yapraklar hasat edilirken demetler halinde havalanma imkânı olan bez örtüler içerisine konulur. Hasat edilen yapraklar kızıışmadan salamura işlemine geçilir. Salamura yapılacak yapraklar, son bir kez ayıklama işlemi sonrasında düzgün şekilde dizilmiş demetler ısıya dayanıklı 50 -100 litrelik plastik bidonlara dizilir. Yaprakların üzerine kanaviçe bez serilir. Bidonun üst kısmına salamura suyunun % 10 oranında iri salamura tuzu tartılarak eklenir. Paslanmaz çelik kazanlarda kaynatılan sıcak su, bidonların üzerine boşaltılır. Yapraklara salamura suyunun tam olarak nüfuz edebilmesi için mermer bloklar bırakılarak baskı yapılır. Yapraklar salamura suyu içerisinde 3-5 gün bekletilir. Salamuradan

çıkarılan yapraklar plastik veya tahta kasalar üzerine serilerek sularını salmaları beklenir. Süzme işlemi tamamlanan yapraklar 1, 3, 5 veya 10 litrelik plastik ambalaj malzemeleri içerisine demetler halinde basılır. Ambalajlanan salamuralık yapraklar serin, havalanabilir ve ışık almayan bir ortamda pazarlama zamanına kadar bekletilir.

Bölgede salamurada kullanılan tuzlar Türk Gıda Kodeksi tuz tebliğine ((2013/48) göre NaCl içeriği, suda çözünmeyen madde miktarı, arsenik, cıva, kurşun bakır ve kadmiyum bulaşanları açısından gıda güvenliği açısından uygundur.

Salamura asma yapraklarını paketleyerek satan özel ticari işletmeler, üreticilerden salamura yapılmış yaprakları satın alarak değişik ebatla ambalajlara paketleyerek piyasaya arz etmektedirler.

Denetleme:

Erbaa Ticaret ve Sanayi Odası'nın koordinatörlüğünde, Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bağcılık Bilim Dalı, Tokat Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü, Erbaa Belediyesi, Erbaa Ziraat Odası ile Erbaa Gıda, Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğü'nden birer elemanın katılımıyla oluşturulacak dört kişilik bir komisyon tarafından denetim işlemleri gerçekleştirilecektir.

Komisyon; denetimin gerçekleştirilmesi noktasında konusunda uzman donanımlı kişilere yetki verme, alma, denetim raporlarını inceleme, firma başvuruları hakkında nihai kararları verme, idari kararları alma, işleyiş için gerekli önlemleri alma, hakların korunması bakımından yasal ve/veya hukuki süreçleri başlatma, takip etme, tanıtım ve reklam çalışmaları konularında tam yetkili olarak faaliyet gösterecektir. Denetim komisyonu Erbaa Narince Bağ Yapağı'nın ayırt edici özelliklerinin kontrolünü ve coğrafi işaret konu ürünün üretim metoduna uygun olarak üretilip üretilmediğini ve coğrafi işaretin kullanımını denetler.

Üretim yapan ve coğrafi işaret etiketi kullanacak firmalar iki aşamada kontrol edileceklerdir.

İlk aşamada, coğrafi işaret logosu bulunan hologramlı etiketleri talep eden firmalar ürünü işleme ve paketleme aşamasından önce Erbaa Ticaret ve Sanayi Odası'na başvurularını yapacaklardır. Her başvuru döneminde ne kadar ürün paketleyeceklerini, ürünleri hangi üreticiden ve ne miktarda aldıklarına dair bilgi bulunan ürün temin formunu başvuru aşamasında ek olarak sunacaklardır. Erbaa Gıda, Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğü ÇKS kayıtlarından üreticilerin bağ alanları ve yaprak üretim miktarları her yıl düzenli olarak temin edilecektir. Bu şekilde firmaların üreticilerden temin etkilerin yaprak miktarı ile ÇKS kayıtlarındaki miktarlarla uyuma olup olmadığı kontrol edilecektir.

İkinci aşamada ise, değişik ambalajlarla işlemini tamamlayan firmalarla iletişime geçilerek her parti ürün için farklı ambalaj içinde yer alan yaprak örnekleri alınarak komisyon tarafından uygun kaplar içinde mühürlü olarak kontrole gönderilecektir. Alınan örneklerde morfolojik gözlem ve fiziksel ölçümler yapılacak, gerekli görüldüğünde ise kimyasal analiz yapılacaktır. Değerlendirme sonucunda ürünün uygunluğu saptandığında firmaya hologramlı etiketler bedeli karşılığında verilecektir.

Teknik özelliklere göre üretimi gerçekleştirilmiş ve ambalajlanmış Narince Asma yaprağını paketleyerek satışa sunan firmalar, Erbaa Ticaret ve Sanayi Odasından veya onun yetkili kıldığı birinden "Erbaa Narince Bağ Yapağı" yazan etiketleri alarak ürünlerinin üzerinde kullanabileceklerdir. Etiket kullanımı ve basım yetkisi Erbaa Ticaret ve Sanayi Odası'na aittir. "Erbaa Narince Bağ Yapağı" ibaresinin coğrafi işaret dışında etiketlenme ya da başka bir yolla kullanılması mümkün olmadığı gibi Erbaa Ticaret ve Sanayi Odası veya onun yetkili kıldığı bir makam dışındaki bir yerden de bu etiketleri temin etmek mümkün olmayacaktır. Erbaa Narince Bağ Yapağı'nı satan firmalar "Erbaa Narince Bağ Yapağı" ibaresini, kendi adlarına Türk Patent ve Marka Kurumu'ndan tescil ettirdikleri markaları ile birlikte kullanacaklardır.

Denetim komisyonu yılda en az bir kere olmak kaydıyla ve kendi belirleyeceği sıklıkla toplanacaktır. Ayrıca komisyon ihtiyaç olması durumunda, şikâyet ve şüphe üzerine belirlenen periyotlara bağlı kalmaksızın her zaman toplanarak Erbaa Narince Bağ Yapağı'nı paketleyerek satan firmaları kendi belirleyeceği kişilerce denetleme yetkisine sahip olacaktır. Kurumlardan tahsis edilen komisyon üyelerinin denetim amacıyla yapacakları harcamalar, mesai ücretleri ve diğer masraflar denetlenen firmalarca karşılanacaktır.

Denetim komisyonu; denetimin gerçekleştirilmesi için kamu veya özel kuruluşlardan uzman tüzel veya özel kişilere yetki verme, alma, denetim raporlarını inceleme, firma başvuruları hakkında nihai kararları verme, idari kararları alma, işleyiş için gerekli önlemleri alma, hakların korunması bakımından yasal ve/veya hukuki süreçleri başlatma, takip etme işlemleri için yetkili olarak faaliyet gösterecektir.