

**No: 418 – Menş e Adı**

**MANİSA SULTANİ ÇEKİRDEKSİZ ÜZÜMÜ**

Tescil Ettiren  
**MANİSA TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 07.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.02.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 418
<b>Tescil Tarihi</b>	: 18.02.2019
<b>Başvuru No</b>	: C2017/172
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 07.11.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Çekirdeksiz üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Manisa Ticaret Borsası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Ege Mah. Borsa Cad. No:20 Şehzadeler / MANİSA
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Manisa
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Üreticiler (ürünü birincil üreticiden alarak, işleme ve paketlenme ile iç ve dış pazara hazır hale getiren işletmeler) kuru pazarlama ve sofralık pazarlamada; paket veya kutuların üzerine kendi markalarını yazacaklar ve aynı zamanda paket üzerinde “Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü” ibaresinin yer aldığı aşağıda görseli bulunan logoyu kullanılacaklardır. Küçük tüketici ambalajlarında; ambalaj veya etiket üzerinde “Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü” ibaresinin yer aldığı aşağıda görseli bulunan logo kullanılacaktır.

Ekteki logo ürün özelliklerinin imkan verdiği sıra, pekmez vb. türev mamullerde kullanılmayacaktır.



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

**Tanımı:** Salkımları orta irilikte ve normal sıklıkta, taneleri eliptik-yuvarlak şekilli, yeşil-sarı renkli, ince kabuklu, ağustos ayında olgunlaşır ağustos ortası ve eylül başı aralığında hasat edilen, sofralık, kurutmalık ve şıralık özelliklerin hepsini iyi derecede gösteren, verim ve yapısal gelişim bakımından iyi standart bir üzüm çeşididir.

**İsminin kökeni:** Manisa’da üretilen çekirdeksiz üzümün en önemli ayırt edici özelliği Osmanlı Devletinde padişahlık yapmış Fatih Sultan Mehmet ve Kanuni Sultan Süleyman gibi önemli isimlerin de içinde yer aldığı şehzadelerin yetiştiği Manisa’da tadı, aroması ve yapısıyla “sultanlara layık” olarak değerlendirilmesiyle Sultani ismini almış olmasıdır.

**Menşei özelliği:** Manisa İlinin iklim ve toprak özellikleri ile beşerî unsurlarının ürün üzerindeki olumlu etkileri, üründe ayırt edici özelliklerin oluşmasına temel etkindir. Bu sebeple ürünün tüm işlem adımlarının Manisa ilinde yapılması zorunludur.

**Sosyo-kültürel ve ekonomik özdeşliği:** Antik çağlardan günümüze ulaşan ve resmi olarak Manisa müzelerinde kayıtlı, üzerinde üzüm ve hasadına ilişkin figür ve yazıların yer aldığı tarihi eserler bulunmaktadır. Üzerinde yerleşik toplumlar ve uluslar değişse de ilçeleri ile birlikte Manisa, Dünyanın en önemli bağcılık alanlarından birisidir ve doğası gereği insanoğlunun görsel, işitsel ve yazılı eserlerini, geleneklerini ve ekonomik faaliyetlerini bu yönde etkilemiştir. Manisa ilindeki üreticiler, geçmişten gelen bilgi ve birikimleri ile bağcılık ve Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzüm yetiştiriciliğine devam ederek ürünü yaşatmakta ve ününü korumaya devam etmektedir.

**İklimi:** Manisa ilinin, Ege kıyılarına nazaran iklimi daha serdirdir. Yazları Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümünün esas renk, aroma ve şekerlenme özelliklerine ulaşmasını sağlayacak şekilde sıcak ve kurak, kışları ise asmaların yapraksız uyku döneminde kök gelişimi ve gövde beslenmesine imkan verecek şekilde hafif soğuk ve

yağışlı geçer. En soğuk aylar Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümünün doğru budama (uyku) dönemi ihtiyacına denk gelen ocak ve şubat aylarıdır. En çok yağış aralık (hasat sonrası yaprak dökümünün tamamlandığı evreye denk gelir, dinlenme sağlar) ve en az yağış temmuz (salkımların toprak ve güneşten beslenerek yapısını oluşturma evresine denk gelir – bu evrede yağış ürün yapısının sağlıklı gelişimi bakımından olumlu değildir) ve ağustos (tanelerin güneşten beslenerek olgunlaşma ve hasada uygun besin değerlerine ulaşma evresine denk gelir – bu evrede yağış olgunlaşmayı geciktirir, tane kalitesini ve tüm özellikleri barındırmayı olumsuz etkiler) aylarıdır. Kar yağışı nadiren oluşur, kalıcı olmaz, böylece uyku ve verim döngüsündeki uyum etkilenmez. Ülke genelini etkileyen büyük ölçekli atmosfer hareketleri olmadığı sürece Manisa'nın sıcaklık seyrinde – veya + yönde uç değerler görülmez. Özetle Manisa İklimi Sultani Çekirdeksiz Üzüm yetiştiriciliği için ideal iklim koşullarını sağlar.

**Analiz Değerleri:** Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümünün olgunlaşmış yaş ve kuru tanede ayırt edici ortalama analiz verileri aşağıdaki gibidir.

**Çizelge 1.** Yapısal Analiz Değerleri – Yaş

Tane Ağırlığı (g)	SÇKM %	pH	Asit (g/l)	Olgunluk İndisi	Randıman
1,2-1,8	18,8-21,0	3,15-3,29	5,27-5,94	32,2-38,0	21,2-24,6

SKÇM: Suda çözünebilir Kuru Madde

**Çizelge 2.** Çekirdeksiz kuru üzümün protein ve şeker fraksiyonları değerleri

Protein (%)	Fruktoz (%)	Galaktoz (%)	$\alpha$ -glikoz (%)	$\beta$ -glikoz (%)	Sakkaroz (%)	Top. Şeker (%)
1,9-2,5	28,0-32,3	0,8-1,5	15,3-16,9	18,3-21,5	1,3-2,7	66,4-73,7

**Çizelge 3.** Mineral Madde İçerikleri (ppm) – Yaş

K (ppm)	P (ppm)	Ca (ppm)	Mg (ppm)	Na (ppm)	Fe (ppm)	Cu (ppm)	Mn (ppm)	Zn (ppm)
1490-2403	175-298	141-226	89-133	29-83	3,70-8,24	0,81-1,56	0,53-2,04	0,53-0,88

**Çizelge 4.** Organik Asit İçeriği – Yaş

Tartarik Asit (g)	Malik Asit (g)	TA/MA
0,417-0,584	0,052-0,123	6,456-18,47

**Toprak Faktörü:** Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümünün ayırt edici niteliklerinde etkili olan toprak faktörünün özellikleri aşağıdaki gibidir. Dikim yapılacak toprak; derinliklerine göre Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü karakteristiklerini yansıtacak tarzda aşağıda verilen özelliklere sahip olmalıdır.

#### Üretim Metodu:

**Dikim:** Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü bağ tesisinde yön, genelde arazinin şekli ile ilgili bir sorun yoksa en iyi güneşlenmenin sağlandığı kuzey-güney doğrultusunda telli sistemde olmalıdır. Şiddetli ve devamlı esen rüzgârların bulunduğu yerlerde ise hâkim rüzgâr yönüne paralel olmalıdır. Böylece bağın iyi havalanması sağlanır. Düz veya az meyilli yerler için geçerli olan bu yönler çok meyilli yerlerde ise toprak erozyonunu azaltmak ve işlemeyi kolaylaştırmak için tesviye eğrilerine paralel olacak şekilde oluşturulmalıdır.

Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü dikiminde; ideal sıra aralığı 3 metre, sıra üzerinde asma aralığı 2 metredir. Asma fidanlarının dikimi yılın son dönemlerinde yapılır. Dikim için önceden iyi bir şekilde hazırlanmış olan arazide bağa verilecek sıra arası ve sıra üzeri mesafeye göre işaretleme yapılır. Daha sonra çukurların açılması işlemine geçilir. İşaretlenen yerlere iki kürek derinliğinde ve bir kürek genişliğinde çukurlar açılır. Bu da 40-50 cm derinliğe ve 30-35 cm genişliğe karşı gelmektedir.

Bu temel dikim prensipleriyle bağın verim çağında, ürünün ayırt edici özelliğinde etkili olan salkımların iyi havalanması, rüzgârdan zarar görmemesi, ideal güneşlenme, nem oranı ve kök yayılımı ortamı sağlanmış olur.

**Verim Çağında Budama:** Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü budaması kış aylarında yapılır. Kış aylarında yapılan budamada bir önceki yılın sürgünleri (yıllık dal) %85-95 oranında budanır. Asmaların gelişme durumuna göre kurutmalık yetiştiricilikte 14-15 gözlü 6-7 çubuk bırakılır, sofralık yetiştiricilikte ise 10-12 gözlü 6-7 çubuk

bırakılarak budanır. Her uzun çubuğa bir kısa çubuk (ırgat) bırakmak idealdir. Asmaya şekil verildikten sonra bol, iyi özelliklere sahip, dengeli ürün elde edebilmek amacıyla yıllık ürün çubukları uygun şekilde yönlendirilir ve bağlanır.

Yaz budamasında ise uç alma (çiçeklenme öncesinde), filiz alma (somakların görülmeye başladığı, sürgünlerin 10-15 cm boya ulaştığı dönemde), yaprak alma, tepe alma (büyümenin durmaya yüz tuttuğu, yeşil sürgünün alt boğumlarında odunlaşmanın başladığı dönemde) işlemleri yapılır ve yeşil sürgünün %30-40'ı alınır.

Her iki budamada da amaç, asmanın bitkisel gelişiminin kontrol altında tutulması, yukarı ve kol boyunca kütkleşmenin önlenmesi yoluyla yine ürünün ayırt edici özelliğinde etkili olan salkımların iyi havalanması, rüzgârdan zarar görmemesi, ideal güneşlenme, nem oranı ve kök yayılımı ortamı sağlanmasıdır.

Ayrıca sofralık yetiştiricilikte verimliliği yükseltmek amacıyla duruma göre çiçeklenmeden önce çiçek seyreltmesi, tane bağladıktan sonraki dönemde salkım seyreltme, tane tutumundan sonra salkım ucu kesme, tane tutumunun ardından tane seyreltme uygulaması gibi işlemler de yapılabilmektedir.

**Kurutmalık Hasat:** Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümünün kuruma randımanının en yüksek olduğu seviye olan % 22-23 kuru madde oranına ulaştığında hasat edilmesi gerekir. Üzüm şirasındaki suda eriyebilir % kuru madde oranı refraktometre adı verilen aletle ölçülür. Refraktometre aletinin olmaması halinde ise hemen hemen tüm bağcılarda mevcut olan ve bandırma eriyiğinin hazırlanmasında potasa miktarının tespitinde kullanılan potasa derecesi (Bome Areometresi) ile kolaylıkla olgunluk tespiti yapılabilir. Bunun için, sabah saatlerinde bütün bağı temsil edecek sayıda sıraların her iki tarafındaki üzüm salkımlarından üstten 1, ortadan 2 ve alttan 1 olmak üzere yarım kg kadar tane toplanarak şırası çıkarılır. Tülbentten süzülerek posasından ayrılan şıra cam bir mezür içerisine veya potasa derecesinin metal kabına doldurularak potasa derecesi ile okuma yapılır. Okunan potasa derecesindeki rakamın 1,9 ile çarpılması ile % suda eriyebilir kuru madde miktarı belirlenmiş olur. Genel olarak üreticiler açısından en ideal hasat zamanının tespiti için şıradaki potasa derecesi okumalarında 11,5-12,0 rakamına erişilmesi gerekmektedir (11,5x1,9=21,85, 12,0x1,9=22,8). Okunan potasa derecesindeki rakamın 1,8 ile çarpımında ise şıradaki % şeker miktarı sağlıklı bir şekilde belirlenmiş olur.

Hasat olgunluğuna erişilmesi ile bağ bozumu için gerekli ekip kurularak hasada başlanır. Kesim tanelenmeyi (tanelerin salkımdan kopması) önlemek amacıyla doğrudan doğruya plastik sepet veya kasalara yapılmaktadır. Hasatta dikkat edilecek en önemli konu salkımların zedelenmeden, çekme veya bağ bıçağı adı verilen aletlerle ya da hasat makası ile kesilerek sepet veya kasalara doldurulmasıdır. Hasat sırasında çürük ve hastalıklı salkımların işin başında seçilerek ana ürünlere karışmasının önlenmesi ile en iyi kalitede kuru üzüm üretilmesi sağlanır.

**Kurutma:** Hasat edilerek pürüzsüz plastik kasa ya da sepetlere (maks. 25 kg'lık) doldurulan yaş üzümler (Salkımlar) tanelerinin taşımada zedelenmemesi için mümkün olduğunca bağın en yakınında tesis edilmiş olan bandırma yerine taşınır. Burada yine pürüzsüz plastik bandırma sepetleriyle (maks. 25 kg'lık) bandırma çözeltisinde yıkanan üzümler, yine en yakın, güneşi gün boyunca en iyi alan (mümkün ise bağa en yakın "yama arazi" denilen, basık olmayan, nem tutmayan, eylüle sarkabilecek hasatta kurutmayı geciktirip tane rengini bozabilen sabah çiğinin düşmediği alanlar) bir noktada tesis edilmiş sergi yerine, yine pürüzsüz plastik bandırma sepetleriyle (maks. 25 kg'lık) ve bunların sabit durması için özel hazırlanmış taşıma arabalarıyla taşınır.

Sergi yerine taşınan üzümler, sergi yerinin imkân verdiği alan genişliğine göre tercih edilebilecek yer sergi (toprak yüzeyinin düzleştirilerek sıkıştırılması sonrasında kâğıt veya UV destekli birim gramaj ve gıda güvenliği kalitesi yüksek polipropilen örtü serilmesi ya da toprak yüzeyinin betonlanması) veya yüksek sistem sergi (tele askı – hamak – raflı) yöntemlerinden birisiyle güneşte kurumaya bırakılır.

Sık taneli ve büyük salkımlar güneş temasının iyileştirilmesi için sap kısmından itibaren ortadan ikiye ayrılır. Manisa'nın ortalama ağustos sonu-eylül başı sıcaklıklarında 7 ila 10 gün sonrasında kuruma tamamlanır. Kuruma tamamlandıktan sonra ucu sivri olmayan özel tırmıklarla sergide tırmıklanan kuru üzümler saplarından ayrılır. Savurma makinasından geçirilerek sap ve rüzgârın taşıdığı çevresel kırsal çöplerden ayıklanan kuru üzümler maks. 50 kg'lık çuvallara (60x90 ebatlarında, UV katkılı, sıkı dokunmuş, birinci sınıf ham maddeden üretilmiş, 110-125 gram ağırlığında polipropilen) ya da özel plastik kasalara alınarak serin ve rutubetsiz depolama alanına alınır.

**Bandırma (kurutma) çözeltisi:** Çözelti hazırlanışı genellikle bu işi bilenler tarafından ve metoduna uygun olarak doğru bir şekilde yapılması hızlı kurumayı sağlamak açısından çok önemlidir.

Çekirdeksiz üzüm kurutmacılığında genel olarak normal şartlarda kullanılan bandırma çözeltisi % 5,0 potasa ( $K_2CO_3$  – potasyum karbonat) ve % 1,0 natürel zeytinyağından oluşmaktadır. Bunun için 100 litre su içerisine 5,0 kg potasa konarak iyice karıştırılıp eritilir. Potasa tartımının tam olarak hatasız yapıldığı, potasa derecesi ile yapılan okumada su seviyesinin derecede 5,0 rakamını göstermesi ile doğrulanır.

Daha sonra ayrı bir kaba konan 1,0 kg asiti yüksek (en az 2-4) natürel zeytinyağı elle iyice çırpılarak ağartılır. Kırma adı verilen, zeytinyağının ağartılmasından sonra potasalı sudan azar azar yağa ilave edilerek çırpma işlemine devam edilir. Bu çözeltinin daha önce hazırlanmış olan 100 litrelik potasalı su içerisine konarak karıştırılması ile bandırma eriyiği hazırlanışı tamamlanmıştır.

Çözelti üzerinde sarı yağ tabakasının olmaması, seçilen zeytinyağı asitliğinin yeterli olduğunu gösterir. Aksi halde düşük asitli zeytinyağı ile yapılan kırma işleminde, yağın potasalı suya yedirilmesinde pelteleşmeler (kesilme) meydana gelir. Bu nedenle, bağcı üreticilerin yağ alımında potasalı su ile kırma işlemini yaparak basit bir deneme sonucu yağ asitliğinin yeterli olup olmadığına karar verebilirler.

Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümünün ideal kurusuna ulaşmak için 100 litrelik bandırma çözeltisine ortalama 5 ton yaş üzüm bandırdıldıktan sonra çözeltinin temiz çözelti ile takviye edilmesi veya değiştirilmesi gerekmektedir.

**Sofralık Hasat:** Pek çok meyveden farklı olarak toplandıktan sonra olgunlaşma olmadığından görünüş, renk, lezzet ve yapı bakımından arzu edilen düzeye ulaşıldığında bağ bozumu yapılır. Üzümlerin olgunluğuna karar vermede; % 22-23 toplam suda çözünebilir kuru madde oranı gerekmez ama yakınlığı gözetilir. Titre edilebilir asitlik, olgunluk indisi ve üzümün rengi gibi faktörler de etkindir. Sofralık hasat bir defada yapılmaz. Önce güneşe (güneşe) bakan salkımlar kesilir. Kesim işlemine çiğ kalktıktan sonra başlanır ve üzüm taneleri ısınmadan kesime son verilir. Özellikle ihraç edilecek Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümünde bu durum daha da önem kazanır. Soğuk hava depolarına nakilde ise salkım ve tane kalitesinin korunması için aşırı istiflenmemesi, kasaların sallanmaması ve kasa aralarının hava alması gerekir. Görsel olarak sofralık ticari niteliği taşımadığına karar verilen salkımlar, kurutmalık uygulamalarına tabi tutulabilmektedir.

### **Denetleme:**

Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü coğrafi işaretinin kullanımı ve Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümünün korunmasına yönelik denetimler, Manisa Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde; Tarım ve Orman İl Müdürlüğü, Manisa Bağcılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Manisa Ticaret Borsası, Manisa Ticaret ve Sanayi Odası ve Manisa Ziraat Odasının alanında uzman birer temsilcisinden oluşacak denetim mercii tarafından yapılacaktır.

Denetimler, ürünün üretim işlem adımlarında ayrıca piyasaya arz veya dağıtım aşamalarında periyodik olarak yapılacaktır. Ayrıca şikâyet durumunda, denetim mercii gerekli denetimleri yapacaktır.

Bununla birlikte Manisa Bağcılık Araştırma Enstitüsü ile Tarım ve Orman İl Müdürlüğü uzmanlarından alınacak teknik destek ve materyal ile ilgili üreticilere ihtiyaç halinde eğitim/bilgilendirme toplantıları yapılacaktır.

### **Denetim kriterleri;**

- Budama, salkım oluşumu, hasat öncesi olgunlaşma ve hasat dönemlerinde üretim metodunda açıklanan hususlara uygunluğu kontrol edilecektir.
- Ürünün sofralık hasat ve kurutma süreçleri kontrol edilecektir.
- İhtiyaç halinde analiz gerektiren özellikler Manisa Celal Bayar Üniversitesi – Deneysel Fen Bilimleri Uygulama ve Araştırma Merkezi – Akredite Laboratuvarında analiz ettirilecektir.
- Hatalı uygulamaların tespiti halinde Manisa Bağcılık Araştırma Enstitüsü ile Tarım ve Orman İl Müdürlüğü uzmanlarından alınacak teknik destek ve materyal ile ayrıca bilgilendirmesi yapılacaktır.
- Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü adını ve yukarıda görseli bulunan logosunun kullanımı kontrol edilecektir.

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.