

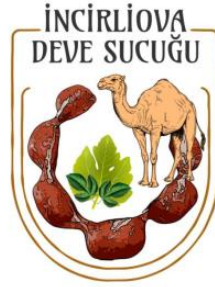
No: 710 – Mahreç İşareti

İNCİRLİOVA DEVE SUCUĞU

Tescil Ettiren
İNCİRLİOVA BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.03.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 710
Tescil Tarihi	: 29.03.2021
Başvuru No	: C2017/186
Başvuru Tarihi	: 13.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: İncirliova Deve Sucuğu
Ürün / Ürün Grubu	: Sucuk / İşlenmiş ve işlenmemiş et türüleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: İncirliova Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Prof. Dr. Türkan Saylan Cad. No:37 İncirliova AYDIN
Coğrafi Sınırı	: Aydın ili İncirliova ilçesi
Kullanım Biçimi	: İncirliova Deve Sucuğu ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İncirliova Deve Sucuğu ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İncirliova Deve Sucuğu, deve karkas etinden üretilir. Deve karkas etinin; çeşitli işlem süreçlerinden geçirilip tuz, sarımsak, baharat vb. katkı maddeleri ile karıştırılarak olgunlaşma işlemine tabi tutulmasından sonra doğal sığır veya dana bağırsağından üretilmiş kılıflara doldurulması şeklinde üretilir. Üretimde geleneksel yöntem veya modern yöntem (ısıtma işlemi) uygulanır. Geleneksel olarak parmak sucuk formunda üretilmekle birlikte, tercihe göre kangal ve yarım muz formunda üretimi de yapılır.

İncirliova Deve Sucuğu; yirminci yüzyıl başlarından itibaren önce evlerde ve sonrasında kasaplarda kişisel ihtiyaçlar için sınırlı olarak üretilirken, 1949 yılında İncirliova Belediyesi tarafından hizmete açılan “Belediye Mezbahası” ve bu yapının bir parçası olarak 1952 yılında “Sucukhâne”nin faaliyete geçmesiyle birlikte ticari boyut kazanmıştır. İncirliova, Türkiye’de deve sucuğu üretiminin geleneksel özellik kazandığı, tarihsel bilgi ve deneyimlerin şekillendirdiği üretimin, günümüzde de sürdürüldüğü deve sucuğu ile ünlenmiştir.

İncirliova Deve Sucuğu imalatında kullanılan deve karkas etleri; deve çiftlikleri ve deve varlığının yoğun olarak bulunduğu İncirliova ile Aydın’ın da içinde bulunduğu deve güreşi kültürel coğrafyasındaki illerden, ilgili mevzuata uygun olarak temin edilen develerden elde edilir.

Kesime gönderilen develerin önemli bir kısmı güreş devesi olan erkek develerdir, dişi develerin oranı daha azdır. Kesimi yapılan develerde kemik oranı yüksektir (%28-30). Develerin hörgücünden çıkan yağ ve diğer sakatatlar mezbahada ayrılır ve sucuk üretiminde kullanılmaz. Deve sucuğu üretiminde yalnızca devenin etlik bölümleri ve çene kasları (massater) kullanılır. Sucuk üretiminde gerekli olan yağ ihtiyacı sığır iç yağı ile karşılanır.

Kendine özgü mayhoş (ekşimsi) bir tada sahip olan İncirliova Deve Sucuğunun rengi dış bakıda kırmızımsı kahverengi, kesitinde yağlar mozaik görünümde homojen dağılmış haldedir. İncirliova Deve Sucuğunun kimyasal değerleri aşağıdaki tabloda belirtilmiştir.

Tablo 1: İncirliova Deve Sucuğunun Kimyasal Özellikleri

Geleneksel Yöntemle Üretilmiş Ürün		Modern Yöntemle Üretilmiş Ürün	
Kuru Madde	60 (Minimum)	Kuru Madde	50 (Minimum)
Protein	16-30	Protein	14-18
Yağ	23-40	Yağ	35-40
Kül	4-4,5	Kül	2-2,5
Tuz	3,2-3,6	Tuz	1,2-1,6

Üretim Metodu:

İncirliova Deve Sucuğu; önceleri sadece geleneksel yöntemle üretilirken, günümüzde geleneksel ve modern yöntem (ısıtma işlemi) olmak üzere iki ayrı üretim metodu ile üretilir.

İncirliova Deve Sucuğu üretiminde kullanılacak deve eti için kesimde, ustalık becerisi gerektiren “altılı parçalama tekniği” uygulanır. Deve karkas eti; Aydın il merkezi ve ilçelerinde faaliyet gösteren mezbahalarda, deve kesiminde ustalaşmış kasaplar tarafından kesim ve ana parçalama işlemleri yapılarak yıkanıp, bir gün dinlendirilmiş olarak +4°C ile soğuk zincir koşullarına uygun biçimde sucuk üretim tesislerine nakledilir. Deve karkas eti ile birlikte; üzerinde hayvanların veteriner kontrolünden geçtiğini belirten damga bulunan ve mezbahaca hazırlanmış *kesim belgesi (fatura vb.)* ve sucuk üretim tesisine gönderilir. Sonrasında tercih edilecek üretim metoduna uygun süreçlerden geçirilerek deve sucuğu üretimi gerçekleştirilir. Her iki yöntemle de yapılan üretimlerde *Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği*ne uygun olarak temin edilen baharatlar kullanılır.

Her iki üretim tekniğinde de; Afyon, Aydın ve İzmir’deki firmalarca işlenerek kurutulmuş olan 40-60 kalibre ölçü aralığındaki doğal sığır veya dana bağırsakları kullanılır. İncirliova Deve Sucuğunun geleneksel formu top biçiminde görüntüye sahip parmak sucuk olmasına rağmen, günümüzde yarım muz ve kangal formunda da üretilir. Bu formların ölçü ve gramaj bilgileri aşağıdaki şekildedir.

1. Parmak Sucuk (30-40 gram, top biçiminde geleneksel biçim)
2. Yarım Muz (200-250 gram, baton uzunluğu: 10-15 cm)
3. Kangal (200-250 gram, baton uzunluğu: 15-20 cm)

İncirliova Deve Sucuğu doğrudan veya vakumlu ambalajlarla satışa sunulur.

Geleneksel Yöntemle Üretim

Deve karkas eti 1,5 – 2,5 cm çapında kuşbaşı büyüklüğünde parçalanır, sığır iç yağı ve çekilmiş sarımsak ile birlikte kıyma makinesinde 1 numaralı ayna ile çekilir. Tekneye alınan kıyma, iyice karıştırılır. Tuz ve baharatlar eklenerek 0 numaralı ayna takılan kıyma makinesinde, bu defa seri devirde çekilir. Tekneye alınan sucuk hamuru, homojen görünüm alıncaya kadar karıştırılır, dinlendirme teknesine alınır. Hamur +1°C ila +2°C’de en az 5-6 saat dinlendirilir.

Dinlendirilmiş hamur; dolmuş makinesine alınarak kasaplar tarafından doğal sığır/dana bağırsağından üretilmiş kılıflara geleneksel olarak parmak sucuk şeklinde doldurulur. Dolumdan çıkan sucuklar fiskeye altında basınçlı su ile yıkanır. 10-15°C’de 6-12 saat bekletilen sucuklar, birbirine temas etmeyecek ve hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde askılara asılarak doğal ve/veya yapay koşullarda kurutulur. En önemli kurutma kaynağı güneştir. Güneşin olmadığı ya da yetersiz kaldığı kış günlerinde kurutma için gerekli sıcaklık, klima, elektrikli ısıtıcılar vb. kullanılarak sağlanır.

Kurutma aşamasında 5-6 saat tutulan sucuklar, kendi doğal rengini aldıktan sonra üstü kapalı dinlenme alanına alınır. Dinlenme alanındaki ortam koşulları aşamalı olarak değişmektedir. Tüm aşamalarda sıcaklık değeri 10°C - 15°C’dir. İlk 6-8 saat süresince ortam bağıl nemi % 95, hava akımı yaklaşık 1 m/sn’dir. Sonrasında 30-36 saat süresince ortam bağıl nemi %75-80, hava akımı 0,8-1m/sn’dir. Son olarak 4-12 saat süresince ortam bağıl nemi %40, hava akımı 0,6-0,8 m/sn olacak şekilde işlem tamamlanır.

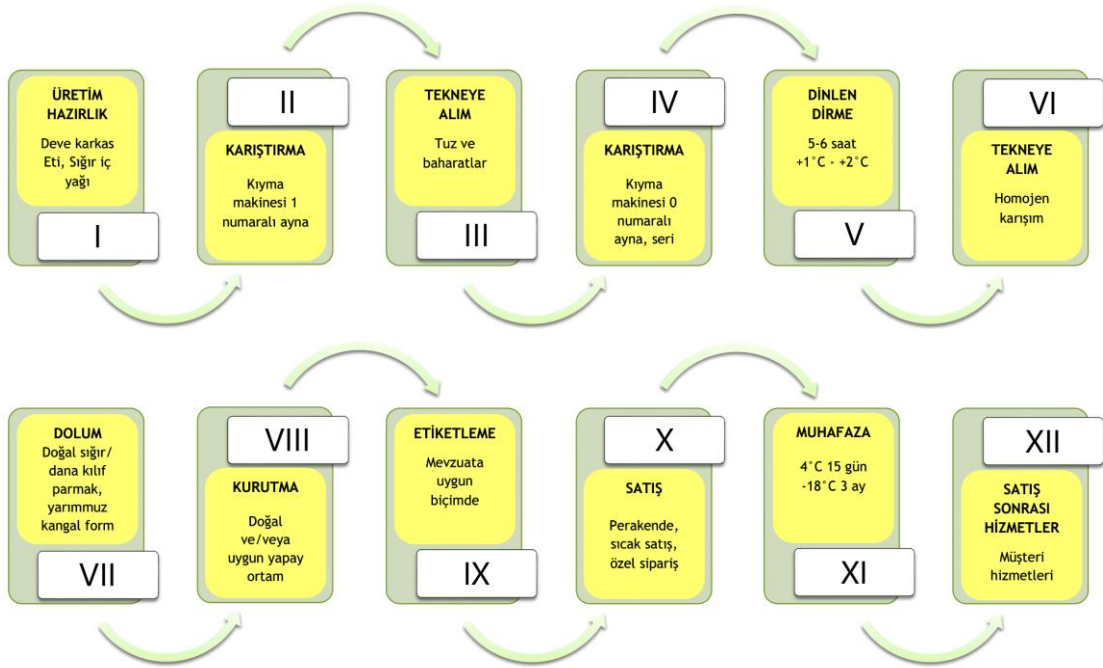
Kurutma süresi yaklaşık iki gündür. Kurutma işleminden sonra etiketlenerek satışa hazır hale getirilen deve sucuğunun son tüketim tarihi, 4°C de muhafaza edilmesi halinde 15 gün, -18°C de ise üç aydır. Geleneksel yöntemle üretilen İncirliova Deve Sucuğu formülasyonu aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 2: Geleneksel Yöntemle Üretilen İncirliova Deve Sucuğu Formülasyonu

Malzemenin Cinsi/Oranı	Malzeme Türü	Oran (%)
Et %75,60	Deve Karkas Eti	75,6
Yağ %17	Sığır İç Yağı	17
Tuz ve Baharatlar %7,40	Tuz	1,7-1,85
	Sarımsak	1-1,25
	Kimyon	1,7-2,0
	Toz Kırmızıbiber	2,6-3,0
	Karabiber	0,39-0,42

Geleneksel yöntemle üretilen İncirliova Deve Sucuğu üretim akış şemasına aşağıda yer verilmektedir.

Şekil 1: Geleneksel Yöntemle Üretilen İncirliova Deve Sucuğu Üretim Akış Şeması

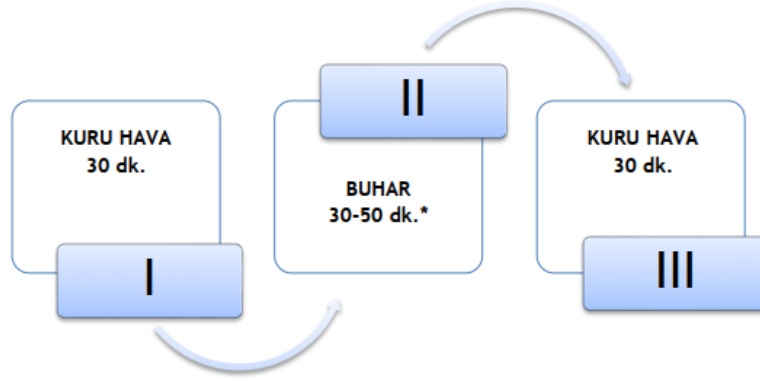


Modern Yöntemle Üretim (Isıl İşlem)

Krom-çelik alaşımlı kutere önce -18°C soğuk hava deposundan alınan deve kıyması yerleştirilir. 1500-3000 rpm arasında çalıştırılır ve önce sığır iç yağı, sonra tuz, baharatlar, gıda katkı maddeleri ve aroma vericiler eklenir.

10-12 dakika karıştırılarak (karkas etin oluşturduğu hamurun kıvamına bağlı olarak bu süre değişiklik gösterebilir) sucuk hamuru elde edilir. Karıştırma makinesinde homojen bir dağılım sağlandıktan sonra sucuk hamuru, dolum makinesine aktarılır. Karıştırma makinesinden çıkan sucuk hamuru, kasaplar tarafından doğal sığır/dana bağırsağından üretilmiş kılıflara geleneksel olarak parmak sucuk şeklinde doldurulur. Kılıflara doldurulma işlemi tamamlanan sucuklar; 5-6 saat (+1°C ila +2°C) dinlendirme ve devamında da fermantasyon işlemine tabi tutulur. Fermantasyon sürecinin tüm aşamalarında sıcaklık değeri 10°C - 15°C'dir. Fermantasyon sürecinde ilk 6-8 saat süresince ortam bağıl nemi %95, hava akımı 1m/sn'dir. Daha sonra 8-10 saat süresince ortam bağıl nemi %75-80, hava akımı 0,8-1m/sn koşulları uygulanarak işlem tamamlanır. Fermantasyon işlemi sonrasında sucuklar askılara alınır ve pulverize fiskeye altında şebeke suyu ile yıkanır. Yıkama işleminden sonra fırına alınan sucuklar 72°C de dönüşümlü üç aşamayı içerecek şekilde yaklaşık 100 dakika süre ile buhar ve kuru havaya maruz bırakılır. Bu süreçte sırasıyla uygulanan işlem adımlarına aşağıda yer verilmektedir.

Şekil 2: Fırınlama İşlemi



* Buhar süresi sucuğun durumuna göre değişim gösterebilir.

Kurutma işlemi sırasında ortama verilen buhar yardımıyla kabuk oluşumu engellenir ve daha etkili bir kurutma işlemi sayesinde sucuğun iç kısımlarının da pişmesi sağlanır. Böylelikle; ekşime, bozulma ve mikro organizma oluşumu engellenerek ürüne uzun raf ömrü niteliği kazandırılır. Bu süreçte sucuk iç sıcaklığı (65°C) sucuğun içerisine yerleştirilen çubuk araçlarla kontrol edilir.

Fırınlama işleminden sonra sucuklar 30-35 dakika tekrar pulverize fiske ile yıkama işlemine tabi tutulur. Buradan sonra dinlenme odasında bir gün bekletilen sucukların etiketleme işlemi yapılarak satışa hazır hale getirilir. Modern yöntemle üretilen İncirliova Deve Sucuğu, kurutma işleminin fırınla yapılması nedeniyle, üretime başlanan günün ertesi gününde satışa hazır hale gelir. Isıl işlem görmüş İncirliova Deve Sucuğunun son tüketim tarihi, uygun saklama koşullarında imal tarihinden itibaren iki aydır. Raf ömrü geleneksel yöntemle üretilen deve sucuğuna göre daha uzundur. Modern yöntemle üretilen İncirliova Deve Sucuğu formülasyonu aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 3: Modern Yöntemle (Isıl İşlem) Üretilen İncirliova Deve Sucuğu Formülasyonu

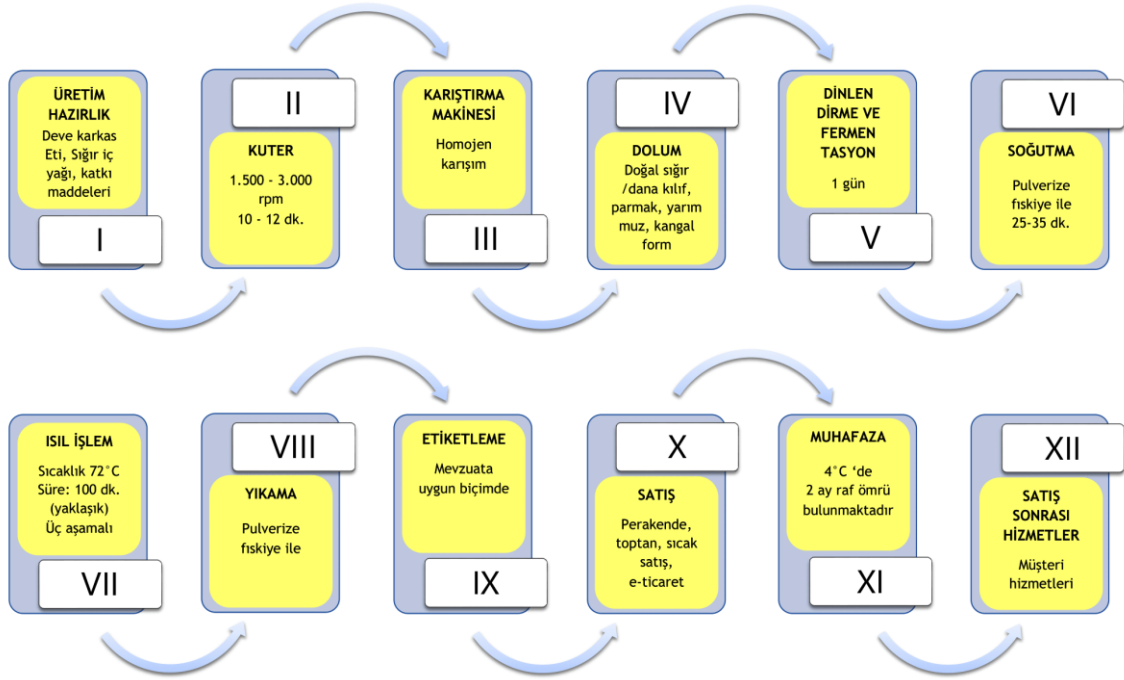
Malzemenin Cinsi/Oranı	Malzeme Türü	Oran (%)
Et %64	Deve Karkas Eti	64
Yağ %27	Sığır İç Yağı	27
Tuz* ve Baharatlar %8,14	Tuz*	1,5-1,85
	Sarımsak	1-1,25
	Kimyon	2,1-2,3
	Toz Kırmızıbiber	3-3,1
	Karabiber	0,55-1
Gıda Katkı Maddeleri ve Aroma Vericiler %0,86	Fosfat	0,20
	Eritorbat	0,05
	Dekstroz	0,50
	Maya Ekstratı	0,10

* Kullanılan tuzun içerisinde % 0,65 oranında nitrit bulunur.

Modern yöntem ile üretilen deve sucuklarının etiketlerinde "Isıl İşlem Görmüş İncirliova Deve Sucuğu" ibaresi kullanılır.

Modern yöntemle üretilen İncirliova Deve Sucuğunun üretim akış şemasına, aşağıda yer verilmektedir.

Şekil 3: Modern Yöntemle (Isıl İşlem) Üretilen İncirliova Deve Sucuğunun Üretim Akış Şeması



Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

İncirliova Deve Sucuğunun geçmişi eskiye dayanır ve yerel üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu nedenle İncirliova ile ün bağı bulunan, İncirliova Deve Sucuğunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; İncirliova Belediyesinin koordinatörlüğünde, İncirliova İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, İncirliova İlçe Sağlık Müdürlüğü, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ile Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalından konuda uzman en az birer kişinin katılımı ile oluşturulacak denetim mercii tarafından yerine getirilir.

Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır. Denetim mercii tarafından; kesimhaneden temin edilen deve etinin belgelerinin uygunluğu; üretimde kullanılan etin deve karkas eti olup olmadığı; sucuk kılıfının uygunluğu; üretim metoduna uygunluğu; ürünün kimyasal özelliklerinin uygunluğu; ambalaj ve muhafaza koşullarının uygunluğu; modern yöntemle üretilen deve sucuklarının etiketinde “Isıl İşlem Görmüş İncirliova Deve Sucuğu” ibaresinin kullanılıp kullanılmadığı ile İncirliova Deve Sucuğu ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.