

No: 1542 – Mahreç İşareti

TOKAT KARAYAKA KUZU ETİ

Tescil Ettiren

TOKAT İLİ DAMIZLIK KOYUN KEÇİ YETİŞTİRİCİLERİ BİRLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.04.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.02.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1542
Tescil Tarihi	: 19.02.2024
Başvuru No	: C2022/000129
Başvuru Tarihi	: 18.04.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Tokat Karayaka Kuzu Eti
Ürün / Ürün Grubu	: Kuzu eti / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Tokat İli Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Güneşli Mahallesi İmamlık Bulvarı Fidanlık Mevkii No:48 TOKAT
Coğrafi Sınır	: Tokat ili
Kullanım Biçimi	: Tokat Karayaka Kuzu Eti ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tokat Karayaka Kuzu Eti ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karayaka koyunun tarihi yaklaşık 300 yıl öncesine dayanır. Bu koyun ırkının ismini de Tokat ilinin Erbaa ilçesindeki Karayaka kasabasından alır. Osmanlı imparatorluğu döneminde Karayaka eti “saray eti” olarak da adlandırılmıştır.

Tokat Karayaka Kuzu eti üretiminde kullanılan kuzular safkan Karayaka ırkı koyunlardır. Melezlenen Karayaka ırkı koyunlar kullanılmaz. Tokat ilinde yetiştirilen Karayaka ırkı koyunların en büyük farkı geleneksel yöntemlerle yetiştirilmesidir. Hayvan yemleri ihtiyaç olmadığı durumlarda kullanılmaz ve koyunların meralarda otlaması sağlanır.

Tokat ilinde yetiştirilen kuzu etlerinin mermerleşme özelliği yüksektir. Coğrafi sınırda üretilen Karayaka kuzusu etlerinin çayır-mera ve yaylalarında bulunan aromatik bitkiler (özellikle sumak, yabani kekik ve nane) ile kazandığı tat ve aroma özellikleri ile ırkın kendi genetik yapısından kaynaklı et kalite özellikleri (kırmızılık, parlaklık, pH, su tutma kapasitesi, kuru madde içeriği vb.) birleştiğinde Tokat Karayaka Kuzu Eti kendine özgü bir nitelik kazanır.

Tablo 1. Tokat ilinde yetiştirilen Karayaka koyununun bazı verim özellikleri

Verim Özelliği	Değer
Koç ağırlığı	55-90 kg
Koyun ağırlığı	40-70 kg
Doğum ağırlığı	2,5-6 kg
Sütten kesim ağırlığı	19,5-2 kg
İkizlik	%8-29
Laktasyon süt verimi	60-90 kg
Laktasyon süresi	100-160 gün
Kirli yapağı verimi	2-3,5 kg
Temiz yapağı oranı	%64-68
Elyaf uzunluğu	17-19 cm
Lüle uzunluğu	20-30 cm
Yapağı elastikyeti	%25-36

Yapağı kalitesi (sortiman)	36-46 'S (E-F)
Elyaf çapı	39-43 µ
Ondülasyon	37-39 deg/mm

Tablo 2. Tokat ilinde yetiştirilen Karayaka kuzularının Longissimus Dorsi ve Semitendinosus Kaslarındaki Bazı Et Kalite Parametreleri ve Kimyasal Kompozisyonu

Özellik	Longissimus Dorsi Değer	Semitendinosus Değer
pH	5,41-5,79	5,44-5,71
Su Tutma Kapasitesi	33,05-35,62	33,01-35,70
<u>Damlama Kaybı (%)</u>		
3.gün	9,65-10,47	10,03-10,44
7.gün	11,98-13,82	12,20-13,45
Dondurma-Çözme Kaybı (%)	11,04-12,25	10,25-11,44
Piştirme Kaybı (%)	28,40-31,82	29,14-31,40
<u>Renk</u>		
L	40,75-44,15	39,77-42,60
a	19,80-21,10	20,66-21,45
b	5,87-7,02	6,78-7,95
Kuru Madde (%)	24,01-25,30	23,34-24,55
Kül	0,98-1,17	1,01-1,18
Protein	17,60-19,45	18,92-19,97
Kas İçi Yağ (Intramuscular fat)	3,14-4,01	2,48-2,90

Tokat Karayaka Kuzu Eti kırmızı ve parlaktır. Ette kas içi yağ dağılımı, yani mermerleşme iyidir. Tokat Karayaka Kuzu Etinin aroması da bu nedenle yüksektir. Ayrıca, etin su tutma kapasitesi de yüksektir. Bu durum etin rengini, tekstürünü, sululuğunu ve gevrekliğini olumlu yönde etkiler. Tokat ilinde yetiştirilen Karayaka kuzusundan elde edilen etin kuru madde oranı diğer yerli ırklarla karşılaştırıldığında daha yüksektir.

Tablo 3. Tokat ilinde yetiştirilen Karayaka kuzularının bazı karkas özellikleri

Özellik	Değer
Kesim ağırlığı, kg	37,90-43,05
Soğuk karkas ağırlığı, kg	17,20-18,90
Kabuk yağı kalınlığı, mm	02,44-03,10
Kas derinliği, cm	13,35-14,66
Karkas uzunluğu, cm	63,80-66,60

Tablo 4. Tokat ilinde yetiştirilen Karayaka kuzularının Longissimus Dorsi ve Semitendinosus Kaslarındaki Yağ Asidi Kompozisyonu

Özellik	Longissimus Dorsi Değer	Semitendinosus Değer
ΣSFA	31,30-32,10	34,84-36,22
ΣMUFA	35,45-36,66	44,09-45,15
ΣPUFA	31,40-32,37	18,92-19,87
ΣMUFA+ΣPUFA) /ΣSFA	1,98-2,34	1,67-1,91
Σn-6	19,74-20,65	12,99-14,01
Σn-3	6,41-7,07	1,69-1,91
Σn-6/Σn-3	3,04-3,49	7,34-7,89

Tokat Karayaka Kuzu Eti coğrafi sınırdan uzun bir geçmişe sahiptir. Tokat ilinin ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Tokat Karayaka Kuzu Etinin üretiminde, Tokat ilinde yetişen Karayaka ırkı koyunların kuzuları kullanılır. Koyun ve kuzuların yetiştirilmesinde dikkat edilmesi gereken hususlara ve Tokat Karayaka Kuzu Etinin üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Gebe Koyunların Bakımı

Koyunların 2 yaşından önce gebe kalmalarına izin verilmez. Analar yıl boyu meraların açık olduğu dönemlerde mutlaka meralarda otlatılır. Meraların kapalı olduğu ya da ot potansiyellerinin düşük olduğu dönemlerde mutlaka yonca, fiğ, buğday ya da arpa samanı ve koyun süt yemi ile mutlaka takviye edilir. Özellikle gebeliğin son 50 gününde proteince zengin yemleme yapılarak kuzuların et verimi ve kalitesi iyileştirilir. Koyunlar bu şekilde beslenmediği zaman kuzuların doğum ağırlığı düşecek ve buna bağlı olarak et verimi ve kalitesi de bundan olumsuz etkilenir. Yıl içerisinde koyunlara şap, enterotoksemi, brucella ve koyun vebası için aşılama işlemleri ile birlikte iç ve dış parazitlerle mücadele uygulamaları mutlaka yapılır.

Kuzuların Bakımı ve Beslenmesi

Kuzular, doğumu takiben ilk 7 gün mutlaka kolostrum almaları sağlanır. Bu durum kuzuların bağışıklık sistemini geliştirerek daha sağlıklı ve hastalıklara dirençli kuzular elde edilmesine olanak sağlar. İlk 7 günden sonra kuzular annelerinden ayrılır ve günde 3 defa süt emmesi sağlanır. İlk 7 günlük süreçten sonra kuzular kaliteli yonca kuru otu ve kuzu başlangıç yemi ile beslenerek kısa sürede bu tür yemlere alıştırılır.

Kuzular 3 aylıkken süttten kesilir. Fazla süt emmeleri durumunda etin kimyasal kompozisyonu ve yapısı bozulur. Bu nedenle kesinlikle kuzular 3 aylık yaşa ulaştıklarında süttten kesim işlemi tamamlanır.

Yem tüketmeye başladıktan sonra meraların açılması ile Tokat iline ait bitki florasında bulunan endemik bitkilerin tüketimini sağlamak için kuzular ve koyunlar mutlaka meraya çıkarılır. Tokat bölgesinde yer alan çayır, mera ve yaylalarda bulunan sumak, yabani kekik ve nane gibi aromatik bitkiler ile beslenen Karayaka kuzularının etlerinin kendine özgü aromatik içeriğinin oluşmasına imkan sağlar. Bu dönemde hedeflenen kesim ağırlığına ulaşmaları için meraya ek olarak kuzu büyütme yemi ile de takviye edilebilir.

Bu işlem 6 aylık olana kadar devam ettirilir. Kuzular en geç 6 aylıkken kesime gönderilir. Kuzularda özellikle burucella, enterotoksemi şap, çiçek gibi aşılabilir iç-dış parazitlerle mücadele bu süreçte eksiksiz olarak yerine getirilir.

Tablo 5. Karayaka kuzusunun beslenmesinde kullanılan kuzu büyütme yeminin içeriği

Madde İçeriği	Miktar (%)
Kuru Madde (en az)	88-90
Ham Protein	15-17
Ham Selüloz (en fazla)	10-12
Ham Kül (en fazla)	10-12
Nişasta	24-26
Ham Yağ	3-5
ADF	10-12
NDF	24-27
ADL	2-4

Kesim ve Muhafaza

Kesim çağına ulaşan (40-45 kg'lık) kuzular sağlıklı koşullarda mezbahalarda kesilir ve kesimin ardından elde edilen karkaslar 4 °C'ye hızlı bir şekilde soğutulmaları sağlanarak etin kalitesinin korunur. Soğutma işlemi etlerin transferinde ve kasaplarda satılncaya kadar mutlaka sürdürülür.

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

Tokat Karayaka Kuzu Eti coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Tokat ilinin ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Üretiminde, Tokat ilinde yetiştirilen Karayaka koyunları kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Tokat Karayaka Kuzu Eti tüm üretim aşamaları, belirlenen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Tokat İli Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliğinin koordinatörlüğünde, Tokat İli Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği, Tokat İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi Ziraat Fakültesinden ürün konusunda uzman birer üyenin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler yılda bir kez düzenli olarak, gerekli görüldüğünde veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetleme amacıyla öncelikle Tokat ilinde yer alan üretici-yetiştiricilerin tespit edilerek kayıt altına alınır. Kaydedilen işletmelerdeki kuzu üretimine esas olan anaç koyunların tespit edilerek kayıt altına alınır. Doğan kuzuların küpe numaralarının kaydedileceği ve kuzunun yetiştirildiği alan bilgilerinden oluşan bir veri tabanı oluşturulur. Bu veri tabanında kuzu üretim verim değerleri, doğan, ölen ve kasaplık olarak değerlendirilen kuzu sayıları güncel olarak sisteme girilecek ve her yıl ticareti yapılacak olan kuzu eti miktarı belirlenir.

Denetimlere esas kriterler aşağıda yer almaktadır.

- Karayaka koyunlarının coğrafi sınırda yetiştirilmesi ve otlatılması.
- Kuzuların beslenmesinde kullanım yemlerin içeriği.
- Kuzuların 6 aylıkken kesilmesi.
- Özellikle gebe koyunların bakımı ve kuzuların beslenmesi olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Kesim ve saklama koşullarının uygunluğu.
- Tokat Karayaka Kuzu Eti ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.