

No: 578 – Mahreç İşareti

SİVRİHİSAR DÖVME SUCUĞU

Tescil Ettiren
Sivrihisar Belediyesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.03.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.10.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 578
Tescil Tarihi	: 26.10.2020
Başvuru No	: C2019/036
Başvuru Tarihi	: 15.03.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Sivrihisar Dövmе Sucuğu
Ürün / Ürün Grubu	: Sucuk / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sivrihisar Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Süleyman Demirel Cad. No:1 Sivrihisar ESKİŞEHİR
Coğrafi Sınırı	: Eskişehir ili Sivrihisar ilçesi
Kullanım Biçimi	: Sivrihisar Dövmе Sucuğu ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Sivrihisar Dövmе Sucuğu ibareli logo ve mahreç işareti, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, işlemede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sivrihisar Dövmе Sucuğu, Eskişehir'in Sivrihisar ilçesine özgü, fermente sucuk hazırlama tekniği ile üretilen işlenmiş bir et ürünüdür. Sivrihisar Dövmе Sucuğunun tarifi yöreye özgü ve geleneksel olarak nesilden nesile aktarılmakta; hazırlama şekli bakımından farklılık göstermektedir. Yörede etlik zamanı olarak adlandırılan kurban bayramı sonralarında ve kış aylarından önce sucuk hazırlanmaktadır. Geleneksel yöntemlerde sucuk bıçak, satır ve zırh gibi el aletleri ile doğranan etlerin tokmak, döveç gibi el aletleri ile kıyma haline getirilip sakız kıvamının verilmesi ile hazırlanmaktadır. Sivrihisar Dövmе Sucuğunun üretimi günümüzde bu yöntemlerin korunabilmesi adına; teknolojik gelişmeler ile uyarlanmış sucuk hamurunun istenen kıvam ve homojen dağılımını sağlayan mikserler ve bu mikserlere takılan özel karıştırma uçları ile yapılır. Ürün teknolojik gelişmeler ile birlikte kullanılan ekipmanlar açısından değişime uğramak yerine teknolojik gelişmeler bölgeye özgü sucuk hazırlama yöntemine entegre edilmiştir.

Sivrihisar Dövmе Sucuğ; dana karkas etinin tamamı (tranç, nuar, kontrnuar, yumurta, sokum, incik, kol, döş, gerdan, paçeta, bonfile, antrikot ve kontrfile kısımları) kullanılarak hazırlanır. Dana karkas etinin tamamı oranlı bir şekilde kullanılarak önce kalın ayna ve daha sonra ince aynalı kıyma makinesinden geçirilmekte daha sonra mikser yardımıyla karıştırılmakta ve elde edilen sucuk hamuru iki aşamalı olarak fermentasyona bırakılmaktadır. Ayrıca üretim aşamalarında ustalık becerisi de önemli bir yer tutar.

Üretim Metodu:

Sivrihisar Dövmе Sucuğ Üretiminde (Ortalama 100 kg sucuk üretimi için) Kullanılan Bileşen Listesi:

Aşağıdaki bileşen miktarları; ortalama olarak ve kg cinsinden verilmiştir.

Dana Karkas Eti*	75
Dana İç Yağı	15
Sarımsak	1,90
Acı Kırmızı Toz Biber	0,85
Tatlı Kırmızı Toz Biber	1,80
Kimyon	2,30

Çemen Otu / Buy Otu	0,30
Yenibahar	0,10
Karabiber	0,50
Tuz (NaCl)	2,25
Sodyum Nitrit (E 250)	0,015

* Sivrihisar ilçesinde yetiştirilen danalara ait karkas etleri tercihen yaygın olarak kullanılır. Dana karkas eti içeriği çoktan aza doğru; kol, döş, gerdan, pançeta, yumurta, tranç, kontrnuar, incik, sokum, kontrfile, nuar, antrikot ve bonfile olacak şekilde hazırlanır. Tercihen, Sivrihisar ilçesinde yetiştirilen danaların etleri kullanılır.

Ürünün Hazırlanması:

Dana kesim işleminin ardından karkas halindeki etler en fazla 4°C sıcaklıkta en az bir gün dinlendirilir.

Karkaslar kemik ve bağ dokularından, sinirlerden ve kan damarlarından ayrıldıktan sonra elde edilen etler kıyma makinesinden geçirilmek üzere kabaca doğranır.

İlk başta dana iç yağı ve sarımsaklar kıyma makinesinden geçirilir ve baharat karışımının 1/3'ü ile birlikte karıştırma makinesinde harmanlanır.

Yağ, sarımsak ve baharatların iyice birbirine karıştırılmasının ardından karkas etler de kıyma makinesinden (kalbur ya da göz kullanılarak) ince kuşbaşı haline getirilerek karıştırma kabına alınır. Karıştırma kabına kalan baharat karışımı da eklenir ve 25-30 dakika kadar iyice karıştırılır.

Karıştırma işleminin tamamlanmasının ardından karışım ortalama 24 saat 4°C'de ilk fermentasyona alınır.

İlk fermentasyonun tamamlanması ile birlikte karışım ince aynalı kıyma makinesinden geçirilerek karıştırma kabına alınır ve bu aşamada homojen dağılımı kolaylaştıran özel mikser ucu ile karıştırılarak sucuk hamurunun yörede sakızlaştırma olarak adlandırılan kıvama gelmesi sağlanır. Bu işlem hazırlanan hamur içerisindeki malzemelerin birbiri içinde iyice harmanlanması sağlamaktadır.

Sakız kıvamını alan sucuk hamuru ortalama 8 saat boyunca 4°C'de 2. fermentasyona bırakılır.

2. fermentasyon işlemi tamamlanan sucuk hamuru karışımı doğal kılıf kullanılarak dolum işlemi yapılır. Dolum işlemi yapılacak kılıflarda yırtık, delik vb. kusurların olmaması gerekmektedir.

Dolum işlemi tamamlandıktan sonra askılara alınan sucuklar 1-2 saat içerisinde 2-3 kez yıkama işlemi yapılarak dışına çıkmış sıvılarından arındırılır.

Hazırlanan sucuklar olgunlaşmanın tamamlanacağı ortamın; sıcaklık ve nem oranına bağlı olarak genellikle 5-10 gün içerisinde olgunlaşmasını tamamlar. Olgunlaşması tamamlanan sucukların 4°C sıcaklığı geçmeyen muhafaza koşullarında son tüketim tarihi; üretim tarihinden itibaren 1 aydır.

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

Sivrihisar Dövme Sucuğunun, ustalık becerisi gerektiren yöreye has üretim metodu nedeniyle Sivrihisar ilçesiyle özdeşleşmiş, ustalık becerisi gerektirmesi, ünü ve bilinirliği bakımından coğrafi sınır ile ün bağı bulunmaktadır. Bu sebeple ürünün tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Ürünün denetimi; Sivrihisar Belediyesi koordinatörlüğünde; Sivrihisar Belediyesi, Sivrihisar İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Sivrihisar Kültür, Turizm ve Dayanışma Derneğinden birer üyenin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır ve 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Sivrihisar Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetim mercii, Sivrihisar Dövmе Sucuğu ibareli logo ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşen listesine ve üretim metoduna uygun olarak üretim yapıp yapılmadığını, kontrol eder. Denetim esnasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçек veya tüzel kişilerden denetimin gerçекleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.