

No: 990 – Mahreç İşareti

TOKAT BEZ SUCUK

Tescil Ettiren

TOKAT TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.06.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 990
Tescil Tarihi	: 03.01.2022
Başvuru No	: C2018/142
Başvuru Tarihi	: 27.06.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Tokat Bez Sucuk
Ürün / Ürün Grubu	: Sucuk / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Tokat Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Gaziosmanpaşa Bulvarı No: 4/2 Merkez TOKAT
Coğrafi Sınırı	: Tokat ili
Kullanım Biçimi	: Tokat Bez Sucuk ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tokat Bez Sucuk ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Tokat Bez Sucuk; kıyma makinesinden çekilen etin ve yağın tuz, sarımsak ve baharatlarla karıştırıldıktan sonra bez kılıflara doldurulması, askıya asılarak olgunlaştırılması ve merdanelemeyle yassılaştırılması suretiyle üretilen fermente sucuktur.

Tokat Bez Sucuğun ayırt edici özelliklerine ve bu özellikleri etkileyen bileşen özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan et, doğal ortamda veya yaylalarda yetiştirilen danaların karkas etinden elde edilir.
- Genellikle koyun kuyruk yağı kullanılır. Ayrıca genç danalardan elde edilen iç yağ, kavram yağı veya kas dokusu üzeri yağları da belli miktarda kullanılabilir. Sucuğun etten sonraki en önemli bileşeni olan yağ, sucuğun dokusunu ve lezzetini etkiler. Yüksek sıcaklıkta bekletilmiş yumuşak kıvamlı yağlar, olgunlaşma ve depolama sırasında sucuğun acılaşmasına (oksidatif ransiditeye) ve dolayısıyla renk ve tat bozukluklarına neden olur. Bu nedenle dondurularak soğukta muhafaza edilen sert yapıdaki yağlar kullanılır.
- Acı kırmızıbiber, tatlı kırmızıbiber, karabiber, kimyon, yenibahar, sarımsak, tuz ile isteğe bağlı olarak da tarçın ve karanfil kullanılır. Fermantasyonun uygun şekilde gerçekleşmesi ve ortamın pH'sının düşürülmesi için sucuk formülasyonuna şeker katılabilir. Bunun yanı sıra sucuk üretiminde nitrit tuzları antimikrobiyal ve antioksidan özelliklerinden ötürü son üründe 150 mg/kg'ı geçmeyecek miktarda kullanılabilir. Ayrıca pH'nın dengede tutulması ve su bağlama kapasitesinin artırılması için de formülasyona fosfat tuzu ilave edilebilir. Üretimde kullanılan baharatlar ve tuz, gıda mevzuatına uygundur.
- Sucuk hamurunun doldurulması, şekil verilmesi, sucuğun korunması, olgunlaşması ve kurutulması için kullanılan sucuk kılıfları; %100 pamuk ipliğinden dokunmuş, 3 cm²'sinde 40-100 çözgü ve 35-70 atkı bulunan, boyasız beyaz mermerşahi kumaştan yapılır. Sucuğun üretimde kullanılmadan önce; gıda üretimine uygun temizlik ürünleri ile yıkanır, durulanır ve kurutulur. Sucuk hamuru doldurulduktan sonra kılıfların uçları, paslanmaz alüminyum malzemeden yapılan klipsler ile kapatılır.
- Fermantasyon ve olgunlaştırma aşamasında önemli rol oynayan mikroorganizmalar *Lactobacillus*, *Staphylococcus*, *Micrococcus* cinslerinin üyeleridir.
- Fermantasyon ve olgunlaştırma süresini bez kılıf içinde geçiren sucuklar, 2-3 defa merdaneleme işlemine tabi tutuldukları için yassı şekle sahiptirler.
- Fermantasyon ve olgunlaştırma işlemi sonunda 200-250 g ağırlığındadır.
- Tokat Bez Sucuğun renk ve tonları, kiremit renginden koyu kahverengine kadar değişebilir. Üretiminde kullanılan bileşen ve miktarlarına bağlı olarak karakteristik koku ve tada sahiptir.
- Satışa sunulan ürünün bez kılıfı ve sucuk hamuru arasında hava boşluğu bulunmaz.
- pH, toplam et proteini, kollajen, nem ve yağ miktarları, gıda mevzuatına uygundur.
- Ambalajlamada; ürünün özelliklerini korumak ve raf ömrünü uzatmak amacıyla gıda mevzuatına uygun vakumlu plastik ambalaj kullanılır. Ambalaj malzemesinin taban kısmı polipropilen (PP), baskılı olan üst kısmı ise polietilen (PET) malzemeden yapılmış olmalıdır.

Geçmiş 1900' lü yılların başına dayanan Tokat Bez Sucuğun, coğrafi sınıra özgü bileşen kullanımı ve üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

Tokat Bez Sucuk formülasyonunda 100 kg sucuk harcına (Et: 75-80 kg + 20-25 kg yağ) ilave edilecek bileşenler ve kullanım oranları (%) aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo. Tokat Bez Sucuk Üretiminde Kullanılan Bileşenler

Bileşen	Kullanım Oranı (%)
Tuz	1-2
Sarımsak	1-2
Karabiber	1-2
Acı kırmızı biber	1-2
Tatlı kırmızı biber	1-1,5
Kimyon	1-2
Yenibahar	0,5-1,0
Sakkaroz	0,2
Fosfat tuzu	0,1-0,25

Tokat Bez Sucuğun üretimi; temel olarak formülasyon, fermentasyon ve olgunlaştırma/kurutma olmak üzere üç aşamadan oluşur.

Formülasyon, sucuk kılıfına doldurulmak üzere et, yağ ve diğer tüm bileşenlerin hesaplanarak hazırlandığı aşamadır. Tokat Bez Sucuk üretiminde kullanılacak yağ, 3 mm gözenek çapındaki aynalı kıyma makinasından çekilerek dondurulur. Kemikten ayrılmış dana karkas eti ise; 10 mm gözenek çapındaki aynalı kıyma makinesinden çekilir, üzerine önceden dondurulmuş yağ formülasyondaki diğer bileşenler ilave edilir ve 10-12°C'yi geçmeyecek sıcaklıkta karıştırılır. Tüm kitle 3 mm gözenek çapındaki aynalı kıyma makinasından çekilerek homojen hale gelinceye kadar karıştırılır. Elde edilen sucuk hamuru, fermentasyon ve olgunlaştırma işlemi sonunda 200-250 g olacak şekilde otomatik dolum makinesinde bez kılıflara doldurulur.

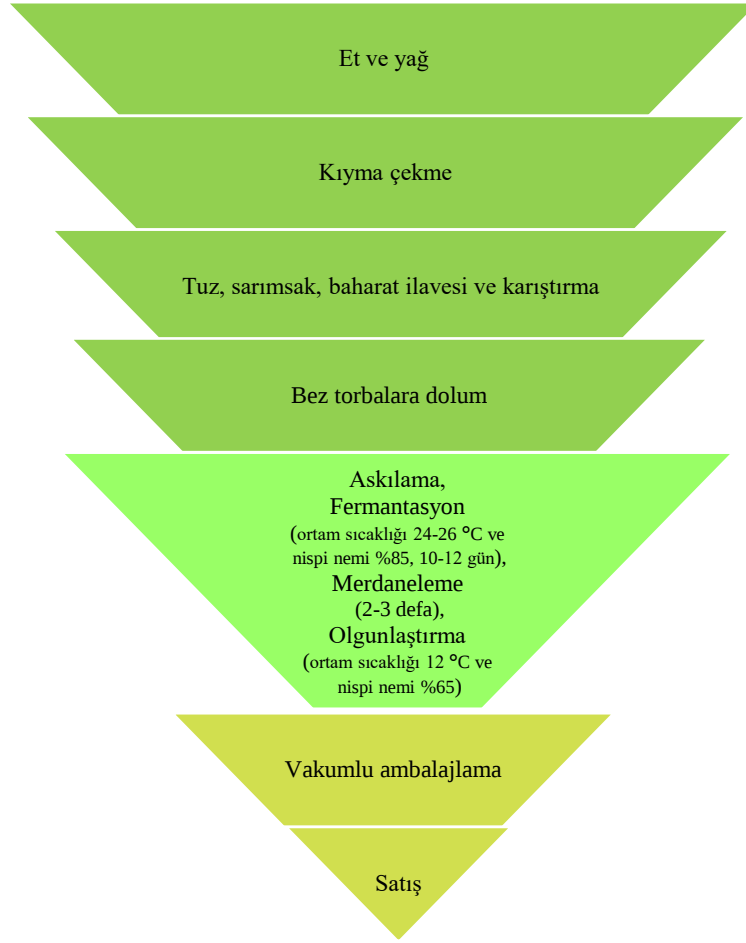
Sucuk hamuru doldurulan ve uçları klipslerle bağlanan bez kılıflar, askılama arabalarına konularak nemi ve sıcaklığı ayarlanabilen, hava sirkülasyonuna sahip fermentasyon odalarında/kabinlerinde doğal fermentasyon ve olgunlaştırmaya tabi tutulur.

Tokat Bez Sucuk üretiminde doğal fermentasyon yöntemi uygulanır. Doğal fermentasyon, işletme ortamında bulunan mikroorganizmaların sucuk hamuruna geçmesiyle gerçekleşir. Fermentasyon ve olgunlaştırma aşamasında önemli rol oynayan mikroorganizmalar *Lactobacillus*, *Staphylococcus*, *Micrococcus* cinslerinin üyeleridir. Doğal fermentasyon sırasında florada yer alan Laktobasiller, bileşimde bulunan fermente edilebilir şekerleri fermente ederek sucuğa hafif ekşi tadını veren laktik asidi oluştururlar. Doğal fermentasyonun kontrollü koşullarda yapılmasıyla, asit miktarında belirli bir artış sağlanırken ürün pH değerinde düşüş meydana gelir. Bu durum, et proteinlerinin su tutma kapasitesini azaltarak ürünün kuruma hızını ve dilimlenme kabiliyetini artırır. Ayrıca fermente ürünlerin olgunlaşma süresince; protein ve yağ degradasyonunu içeren birçok kimyasal değişimde gerçekleşir ve ikincil reaksiyonlar sonucu karakteristik aroma bileşenleri oluşur. Doğal florada bulunan *Micrococ*'ların lipolitik hidrolizi sonucunda oluşan serbest yağ asitleri, havadaki oksijen ile önce hidroperoksitleri daha sonra ise sucuk aromasına katkı sağlayan aldehitler, ketonlar ve uçucu yağ asitlerini oluştururlar.

Fermentasyon ve olgunlaştırma aşamasında fermentasyon odasının/kabininin başlangıç nispi nem oranı %85, sıcaklığı 24-26 °C'dir. Ortamın nispi nem oranı ve sıcaklığı; günlere bağlı olarak kademeli biçimde ve 10-12 günlük sürenin sonunda, % 65'e ve 12°C'ye düşürülür. Bez kılıflardaki sucuklara, fermentasyon ve olgunlaştırma süresince 2-3 defa merdaneleme işlemi uygulanarak, bez kılıfların içindeki hava boşluklarının uzaklaştırılması ve sucuğun yassı bir şekil alması sağlanır.

Fermentasyon ve olgunlaştırma işlemi tamamlanan Tokat Bez Sucuk ambalajlanarak vakumlanır. Vakumlu ambalajlarda 2-4 °C'de 4 ay depolanabilir.

Şekil: Tokat Bez Sucuk Üretim Akış Şeması



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

Tokat Bez Sucuğun geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü bileşen kullanımı ve üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı oluşan Tokat Bez Sucuğun tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Tokat Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Tokat Ticaret ve Sanayi Odası, Gaziosmanpaşa Üniversitesi Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ile Tokat İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam üç kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda en az iki kere, ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Özellikle et ve yağ olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin ve oranlarının uygunluğu.
- Bez kılıfın uygunluğu.
- Fermantasyonu sağlayan mikroorganizmaların ve fermantasyon odası/kabini koşullarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün fiziki özelliklerinin ve gerek görülmesi halinde pH, toplam et proteini, nem ve yağ miktarlarının gıda mevzuatına uygunluğu.
- Ambalajlama ve depolama koşullarının uygunluğu.
- Tokat Bez Sucuk ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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