

No: 238 – Mahreç İşareti

SUSURLUK AYRANI

Tescil Ettiren

SUSURLUK TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.02.2013 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.11.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 238
Tescil Tarihi	: 20.11.2017
Başvuru No	: C2013/019
Başvuru Tarihi	: 27.02.2013
Coğrafi İşaretin Adı	: Susurluk Ayrarı
Ürünün Adı	: Ayrarı
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Susurluk Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Han Mah. Şehit Fikret Güney Cad. No: 6 Susurluk BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Susurluk
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Susurluk Ayrarı, Balıkesir'in Susurluk ilçesine özgü yapımı ve tadı klasik ayrarıya göre farklılık gösteren Türk mutfağına ait yöresel bir içecektir. Ayrarı ufak bir elektrikli motor ile soğutuculu kazandan çekilerek dar bir boru aracılığıyla yüksekten hızlı bir şekilde tekrar kazana boşaltılır veya insan gücü ile yüksekten kova ile doldur boşalt yapmak suretiyle ayrarının yağının ayrarı üzerinde köpük oluşturması sağlanır. Ayrıca tuz miktarı azdır. Ürünün içinde herhangi bir katkı maddesi yoktur. Sadece yoğurt ile mayalanan doğal yoğurt, tuz ve suyun uygun oranlarda karışımı yapılarak hazırlanmakta olan Susurluk Ayrarı'nın en önemli özelliği köpüğüdür. Yoğurdun kendi yağı ve kaymağı alınmadan yapılması köpüğünün oluşmasındaki en önemli etkidir.

Susurluk Ayrarı Türk kültüründe ve özellikle yörede geleneksel içecek maddesi olarak ilçenin sembolü haline gelmiş bir üründür. Susurluk ilçesine özgü yöresel bir içecek olan geçmişte yayıkta yapılan ve yağlı olması, tadı ve köpüğüyle ünlü Susurluk Ayrarı'nın tarihi 1950'lere dayanmakta olup, ünü yurt dışına kadar ulaşmıştır. Susurluk Ayrarı adına her yıl, "Susurluk Ayrarı Festivali" düzenlenmektedir. Bulunduğu konum itibarıyla Bursa-İzmir karayolu üzerinde bulunan mola yerlerinin çokluğu sebebi ile yolcuların ve çevredeki insanların molalarında uğrak yeri olan Susurluk ilçesinin tesis ve işletmelerinde en çok tercih edilen içecektir.

Üretim Metodu:

Ayrarının ana unsuru yoğurttur. Yoğurt, herhangi bir katkı maddesi içermeden sadece doğal maya (yoğurt) kullanılarak üretilen bir süt ürünüdür. Susurluk Ayrarı'nın lezzetli ve köpüğünün bol olması için yapımında kullanılan yoğurdun üretiminde kullanılacak çiğ inek sütünün yağ ve kuru madde oranı yüksek olmalı, sütün içeriğinden yağı alınmamalı (süt yağı ayrarının köpüğünün fazla olmasını ve lezzetli olmasını sağlar), herhangi bir kimyasal madde katılmamalı ve tamamen doğal olmalıdır. Hastalıklı ve antibiyotik kullanan hayvanların sütleri maya tutmayacağı için kesinlikle kullanılmaz.

Susurluk Ayrarı Yapımında Kullanılacak Yoğurdun İçeriği ve Yapım Tekniği:

İnek sütü sağımdan sonra süzülür, süzülen inek sütünün yağ ve kuru madde oranları tespit edilir. Normal bir inekten alınan sütün yağ oranı mevsimsel olarak ve beslenme şartlarına göre değişiklikler göstermekle birlikte ortalama %3,3-3,5 kuru madde oranı ise ortalama %9-12 civarındadır.

Yoğurt yapılacak olan süt, besin değerinin azalmaması için kaynatılmadan maksimum 80-85 °C ısıda pastörize edilir. Süt pastörizasyon sonrasında vakum ünitesinden geçirilerek içindeki suyun uçurulması veya doğal süt kreması katılması suretiyle kuru madde oranı en az %13, yağ oranı ise en az %3,8 düzeyine yükseltilir.

İşlenmiş süte hiçbir kimyasal ve koruyucu madde ilave edilmeden hijyenik bir ortamda dinlendirilerek, mayalanma sıcaklığı olan yaz mevsiminde 45°C, kış mevsiminde ise 48-50 °C ısıya düşmesi beklenir. Bu ısıya ulaşan süt %1 oranında doğal yoğurt mayası ile mayalanır. Yoğurt mayası katılan süt gıda ile temas etmesi Bakanlıkça onaylanmış ambalaj malzemelerine (kova, bidon, kap vb.) doldurularak yaz mevsiminde 2,5 saat, kış mevsiminde 3 saat süreyle 40-48 °C ısıya sahip inkubasyon odasında mayalanması sağlanır. Mayalanan yoğurdun asitlik derecesi (PH) 4,60 - 4,80 geldiğinde 15-20 dakika havalandırılıp ortam sıcaklığına eriştirilen oda içinde bekletilir. Daha sonra soğuk hava deposuna alınarak, 2-4°C'de en az 48 saat dinlendirildikten sonra, Susurluk Ayrarı yapılmak üzere piyasaya arz edilir.

Susurluk Ayrasının İÇeriği ve Üretimi:

Gerekli malzemeler ve gramajları:

- 10 kg yoğurt
- 8-9 litre su
- 2 yemek kaşığı tuz

Susurluk Ayranı yapımı için 10 kg yoğurt, 8-9 litre su ve 2 yemek kaşığı tuz kovalara konulur. Ayranın yapımında kullanılan yoğurt tam yağlı olmalı ve yoğurdun kaymak tabakası alınmayıp ayran üretimi sırasında yoğurt ile birlikte eritilerek kullanılmalıdır. Tuz, ayrana arzu edilen tat ve aromayı vermesi amacıyla ilave edilen önemli bir hammadDEDİR. Su ise ayranın istenilen kıvama ve tadın elde edilmesinde önemli bir yer tutmaktadır. Kovaya konulan yoğurt, tuz ve su makine veya insan gücü ile ayran istenilen kıvama gelinceye kadar karıştırılır. Bu karışımDA Susurluk Ayranı'na özel köpük ortaya çıkmaktadır.

Ardından bidonlara alınarak 0 ile 4°C'de soğuk hava deposunda veya buzdolabında muhafaza edilmek üzere beklemeye alınır. Susurluk Ayranı servis edilmeden önce doğal köpüğünün devamının sağlanması için devir daim makinesinin saatte bir 5 dakika çalıştırılması gerekir veya kaptan kaba yüksekte boşaltılarak da köpüğü sağlanabilmektedir. Böylece Susurluk Ayranı'na has köpüğün sürekliliği sağlanmış olur ve her an sunuma hazırdır. İdeal sunum ısısı -1 °C ile 2 °C arasında olmalıdır.

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

Ayranın ana unsuru tam yağlı yoğurttur. Yoğurt tamamen katkısız sadece doğal maya (yoğurt) kullanılarak üretilen bir süt ürünüdür ve üzerindeki kaymak ile birlikte kullanılır. Yoğurdun kuru madde oranı en az %13, yağ oranı ise en az %3,8 olmalıdır.

Denetleme:

Susurluk Ayranı'nın üretim metoduna uygun olarak üretim yapılıp yapılmadığına dair kontroller Susurluk Ticaret Odası koordinatörlüğünde, Susurluk Belediye Başkanlığı ile Susurluk Kaymakamlığı İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü tarafından oluşturulan en az iki kişilik komisyon tarafından yılda en az bir kez olmak üzere ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

Komisyon görev dağılımını kendi arasında gerçekleştirecektir. Denetim esnasında oluşturulan iki kişilik komisyon tarafından Susurluk Ayranı yapımında kullanılan yoğurdun özellikleri, su ve tuzun karışım oranları, üretim esnasında köpüğün devamlılığının sağlanıp sağlanmadığı vb. özelliklerin uygun olup olmadığı kontrol edilecektir. Komisyon görevlileri ilgili mevzuattaki denetim görevlerini yerine getirip denetimlerle ilgili sonuçları rapor halinde başvuru sahibine sunacaktır.

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