

No: 314 – Menş e Adı

BALIKESİR KUZU ETİ

Tescil Ettiren

BALIKESİR TİCARET BORSASI

Bu coğ rafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.12.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.01.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 314
Tescil Tarihi	: 02.01.2018
Başvuru No	: C2017/002
Başvuru Tarihi	: 28.12.2016
Coğrafi İşaretin Adı	: Balıkesir Kuzu Eti
Ürünün Adı	: Kuzu Eti
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Balıkesir Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Gümüşçeşme Mah. 369. Sok. Ticaret Borsası Sitesi 24A Altıeylül / BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili
Kullanım Biçimi	: Etiketleme



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Balıkesir kuzusunun geçmişi Osmanlı İmparatorluğu zamanına kadar dayanmaktadır. Osmanlı İmparatorluğu döneminde başlatılan ıslah çalışmaları ve daha sonra Türkiye Cumhuriyeti'nin ilk yıllarında devam eden bu çalışmalar sonucu bölgede farklı bir koyun tipi oluşmuş, bu koyun tipinin mevcut şartlarda yüksek verimli olması ve yetiştiriciler tarafından benimsenmesi ile günümüze kadar uzanan bir üretim modeli ortaya çıkmıştır.

Geçmişten günümüze kadar yapılmış olan çalışmalar sonucu ortaya çıkmış olan bu koyun tipi çabuk gelişme gösterdiğinden kuzuları aynı şartlarda bakılan kıvrıcık kuzularına nazaran 5-7 kilo fazla canlı ağırlığa sahip olmaktadır. Hızlı gelişmeye ek olarak kıvrıcık ırkıdan gelen lezzetli et özelliğine sahip olması dolayısıyla hem yetiştiricilerden hem de kuzu eti tüketicilerinden yüksek talep görmesini sağlamaktadır.

Balıkesir ilinde yetiştirilen Merinos X Kıvrıcık melez koyun tipi merinostan kaynaklı yıl boyunca üreme yeteneğine sahip olması ve erken gelişme özelliği, kıvrıcık ırkıdan gelen et kalitesi, et lezzeti ve hastalık direnci gibi özellikleri bir arada bulundurması, ince kuyruk yapısı nedeniyle kas arası ve kas içi yağlanmanın makul seviyede olması gibi avantajlarından dolayı ülke genelinde tüketimi yaygınlaşmış ve her mevsim kuzu eti sağlaması sebebiyle Balıkesir ili ülke genelinde ön plana çıkmıştır. Yıllar öncesinden gelen bu süreçte ülkemizde "Balıkesir Kuzusu" diye bir kavram oluşmuş, büyük şehirlerde seçkin restoranlarda "Balıkesir Kuzu Eti" bir kalite göstergesi olmuştur.

125 ilâ 135 günlük Balıkesir kuzularına ve etlerine ilişkin değerler aşağıda verilmiştir. Balıkesir Kuzu Eti'nin "Skalalar ile Kalite Derecelendirilmesi" yöntemine göre (ISO 4121) tat ve kokunun birlikte dikkate alındığı lezzet bakımından duyuusal analizleri yapılmıştır. Et örnekleri tat ve koku olarak 1 ilâ 9 puan arası skala üzerinden değerlendirilmiştir ve ortalama tat ve koku 6,84 puan olarak belirlenmiştir.

Tablo 1. Balıkesir Kuzularında bazı vücut ölçüleri

	Minimum	Maksimum	Ortalama	Std. Hata
Kuzu Canlı Ağırlık (kg)	32,90	44,80	39,40	0,682
Vücut Uzunluğu	59,00	75,00	68,13	0,90
Cidago Yüksekliği	59,00	71,00	64,88	0,88
Sağrı Yüksekliği	62,00	75,00	67,31	0,79
Sağrı Genişliği	20,00	27,00	22,81	0,42
Göğüs Çevresi	83,00	103,00	91,63	1,39

Göğüs Derinliği	26,00	32,00	28,94	0,46
Göğüs Genişliği	21,00	32,00	23,31	0,75
But Çevresi	31,00	50,00	38,5	1,25
İncik Çevresi	8,50	10,50	9,53	0,14

Tablo 2. Balıkesir Kuzusunda karkas ölçülerine ait tanımlayıcı istatistikler

	Minimum	Maksimum	Ortalama	Std. Hata
Sıcak Karkas Ağırlığı (kg)	14,40	25,60	19,87	0,69
Soğuk Karkas Ağırlığı (kg)	14,40	25,40	19,57	0,67
Karkas Uzunluğu (cm)	57,00	68,00	62,70	0,72
Pelvis Genişliği (cm)	19,00	25,00	23,45	0,30
Göğüs Genişliği (cm)	16,00	23,00	20,80	0,45
Göğüs Derinliği (cm)	24,00	28,00	25,85	0,25
Pelvik-Bacak Uzunluğu (cm)	38,00	46,00	41,70	0,49
Vücut Yağı Kalınlığı (mm)	7,50	35,00	23,85	0,47
Yağ Kalınlığı (mm)	5,00	22,00	12,48	0,92
MLD Alanı (cm ²)	9,99	19,57	15,23	0,63
MLD Çevresi (cm)	13,35	20,02	16,71	0,40

Tablo 3. Balıkesir Kuzusunda karkas sınıflandırmaya ilişkin tanımlayıcı istatistikler

	Minimum	Maksimum	Ortalama	Std. Hata
Etilenme durumu	5,65	7,35	6,50	1,82
Yağlanma durumu	9,82	10,88	10,35	1,14
Karkas ağırlığı (kg)	14,40	25,60	19,87	0,69
Yağ kalınlığı (cm)	0,50	1,70	1,25	0,09
pH	4,94	6,16	5,54	0,07

Tablo 4. Balıkesir Kuzu Etinde renk parametreleri

	Minimum	Maksimum	Ortalama	Std. Hata
L*	39,86	48,26	43,37	0,45
a*	17,82	20,38	19,17	0,16
b*	4,02	8,42	5,46	0,24
C*	18,27	20,05	19,95	0,21
h*	2,20	4,36	3,51	0,13

Tablo 5. Balıkesir Kuzusunda kasın kimyasal özellikleri

Kimyasal özellikler	Minimum	Maksimum	Ortalama	Std. Hata
Kuru Madde (g/100g)	34,11	52,48	43,10	1,00
Kül (g/100g)	0,65	0,94	0,8	0,02
Protein (g/100g)	14,88	19,5	17,14	0,28
Karbonhidrat (g/100g)	0,00	2,19	0,3	0,14
Yağ (g/100g)	19,42	39,07	26,12	1,27
Enerji (kcal/100g)	230,0	400,0	299,8	10,3
Kolesterol (mg/100g)	65,98	95,17	80,02	2,03

Üretim Metodu:

Balıkesir Kuzu Eti üretim metodu yörede yetiştirilen koyun tipinin özellikleriyle bağlantılıdır. Merinos ırkından gelen erken gelişme, canlı ağırlık ve yıl boyu üreme özellikleri, Kıvrıcık ırkından gelen et kalitesi ve hastalık direnci gibi özelliklerin birleşmesi ile yetiştiricilerin yıllar süren deneyimleri sonucunda bir üretim metodu oluşmuştur.

1. Koç Katımı: Yılın her mevsimi olabilmekte olup genellikle koçlar sürünün içinde serbest olarak bulundurulmuş koyunların bir süre sonra tekrar gebe kalması sağlanır. Kuzu üretiminin sürekliliği esastır.
2. Gebe Koyunların Bakımı: Gebeliğin son 50 - 60 günü koyunlara ek yemleme yapılarak kuzuların daha sağlıklı ve güçlü doğması sağlanır.

3. Kuzuların Bakımı: Kuzular süttten kesim dönemine (80 - 90 gün) kadar genellikle analarıyla beraber aynı ortamda barındırılırlar. Kuzular için ağıl içinde özel bölmeler oluşturularak bu bölmelere koyunların giremeyeceği boyutlarda özel kapılar yapılır. Kuzular 15. günden itibaren bu bölmelerin içine konulan kaliteli yonca ve dışarıdan satın alınan hazır kuzu başlangıç yemine alıştırlılırlar. Süttten kesim dönemine kadar kuzuların hem analarını emmeleri hem de hazır kuzu başlangıç ve kuzu büyütme yemi yemeleri sağlanmış olur.
4. Kuzu Besisi: Süttten kesim döneminden sonra kuzular ayrı bir bölme alınarak burada önlerine kaliteli yonca, fiğ gibi kaba yemler ve dışarıdan satın alınan kuzu besi yemleri verilerek yaklaşık olarak 45 gün beslenirler. Kuzuların bu dönemdeki canlı ağırlıkları 40 - 45 kg'a ulaşmış olur. Kesimevlerinde kuzu kesimi genellikle bu kg aralığında yapılmakta olup bunun dışında kuzu kesimi yapılmamaktadır.

Kullanılan Yem Materyali:

Koyun ve kuzulara belirli dönemlerde verilen yemlerin içerikleri farklı firmalar tarafından üretilen ve markaları farklı olan yemler olmakla beraber bu yemlerin besin madde içerikleri ve besleme değerleri birbirlerine çok yakın ve belirlenen standartlardadır.

a) Koyun Süt Yemi: Koyunlara gebeliğin son 50-60 günü ve kuzu emzirme döneminde koyunlara yedirilen yemin içeriği aşağıda tabloda verilmiştir.

Tablo 7. Koyun süt yemi içeriği

Madde İçeriği	Miktarı (%)
Kuru Madde(en az)	88
Ham Protein	18-20
Ham Selüloz(en fazla)	10
Ham Kül(en fazla)	10
Nişasta	16-19
Ham Yağ	3-5
ADF	10-14
NDF	32-34
ADL	3-5

b) Kuzu Büyütme Yemi: Kuzular doğumdan sonra 15-20 günlük oldukları dönemden başlayarak süttten kesim (80-90 gün) dönemine kadar hem analarını emerek hem de sadece kuzuların girip çıkabileceği ayrı bölmelere konulan kaliteli kaba yem (yonca, fiğ kuru otu) ve kuzu büyütme yemini tüketmeleri sağlanır. Süttten kesim sonrasında analarından ayrılarak besi için hazırlanmış özel bölmelere alınırlar ve yaklaşık 45 günlük bir besiyeye tabi tutulurlar. Besi döneminde kaliteli kaba yem(yonca, fiğ kuru otu) ve kuzu büyütme yemini Ad-libitum olarak tüketirler. Yedirilen kuzu büyütme yemlerinin içeriği aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 8. Kuzu büyütme yemi içeriği

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

Kuzu Kesimi ve Karkasın Değerlendirilmesi: 125 - 135 günlük ve canlı ağırlıkları ortalama olarak 40 - 45 kg olan kuzuların kesim çağına geldikleri kabul edilerek kesimevine sevk edilir.

- a. Kesim: Kesimevlerine gelen kuzular kontrol edilerek "Balıkesir Kuzusu" özelliklerine uygun olanları farklı fiyat uygulaması sebebiyle ayrı partiler halinde kesilir ve karkaslar tartılıp fiyatlandırma

yapıldıktan sonra hemen soğuk (-1°C ila +1°C) muhafaza depolarında en az 1 gün dinlendirme işlemine tabi tutulur. Dinlendirilmiş kuzu karkasları ertesi gün tüketime hazır olarak piyasaya sürülmektedir. Uzun süre saklanacak olan karkaslar soğuk hava depolarında (-18°C) muhafaza edilir.

- b. Parçalama ve Paketleme: Kesimevindeki kuzu karkasları kasap market ve restoranlar tarafından tüketiciye ulaştırmak ve ürüne çevrilmek üzere bütün olarak alınıp, tüketim şekli ve tüketici talepleri göz önünde bulundurularak parçalanır, paketlenir ya da ürüne çevrilir.

Denetleme:

Balıkesir Kuzu Etinin, yukarıda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler Balıkesir Ticaret Borsası koordinatörlüğünde; 3 üyeden oluşan bir denetim mercii tarafından yapılacaktır. Denetim mercii Balıkesir Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü'nden; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Koyunculuk Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü'nden ve Balıkesir Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Biyoloji Bölümü Zooloji Anabilim Dalından konusunda uzman birer temsilci bulunacaktır.

Denetleme amacıyla öncelikle Balıkesir Kuzu Eti tescilinin coğrafi sınırları içinde yer alan üretici-yetiştiricilerin tespit edilerek kayıt altına alınması, kaydedilen işletmelerdeki kuzu üretimine esas olan anaç koyunların tespit edilerek kayıt altına alınması, doğan kuzuların küpe numaralarının kaydedileceği ve kuzunun yetiştirildiği alan bilgilerinden oluşan bir veri tabanı oluşturulacaktır. Söz konusu veri tabanı bir bilgisayar paket programı ile yönetilecek olup, yetiştirici bilgilerinin sisteme girişinden sonra 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 ortaya konularak kontrolü sağlanabilecektir. Balıkesir Ticaret Borsası tarafından, kesimevleri için detayları yukarıda verilen Balıkesir Kuzu Eti logosu bastırılacak, ürünü satmak için Balıkesir Ticaret Borsasına başvuran kesim yapan kesimevlerine söz konusu logo, kontrollü olarak verilecek olup sisteme kayıtlı işletmelere ait kesilen kuzuların küpe numaralarının takibi yapılarak düşümleri yapılacaktır. Logoların perakende satış yapan şarküteri, kasap ve marketlere verilmesi durumunda, kuzu etinin alındığı yetiştirici-üreticinin bilgilerini içeren logo veya kare kod yardımıyla takibi yapılabilecektir. Ticaret Borsasında kurulan kayıt ve takip sisteminde üretilen kuzu ve tüketilen kuzu karkası ve eti kontrol altına alınmış olduğu için başka bölgelerden getirilebilecek olan fazla kuzu etinin tespit/kontrol edilmesi sağlanacaktır.

Denetim mercii, her rutin denetleme öncesi toplantı yapıp, denetlenecek olan yerlere göre bir denetleme planı yapacaktır. Denetim mercii, üretim, pazarlama ve satış dâhil olmak üzere sürecin tüm evrelerine yönelik yılda 1 defa düzenli olarak ve ihtiyaç durumunda ya da şikâyet halinde ise her zaman denetim işlemlerini yürütecek ve durumu raporlayacaktır. Denetleme, denetim mercii tarafından gerekli hallerde numuneler alınarak laboratuvar analizlerinin, bağımsız laboratuvarında yapılması sağlanır. Masraflar üretici veya pazarlama aşamasındakiler tarafından karşılanacaktır.

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