

No: 238 – Mahreç İşareti

SUSURLUK AYRANI

Tescil Ettiren
SUSURLUK TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 03.04.2017 tarih ve 02 sayılı Resmi Coğrafi İşaretler ve Geleneksel Ürün Adları Bülteninde ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararnamenin 12 nci maddesi gereğince 27.02.2013 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

01.02.2019 tarih ve 46 sayılı Bülten

Tescil No	: 238
Tescil Tarihi	: 20.11.2017
Başvuru No	: C2013/019
Başvuru Tarihi	: 27.02.2013
Coğrafi İşaretin Adı	: Susurluk Ayranı
Ürün Adı	: Ayran
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Tescil Ettiren	: Susurluk Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Han Mah. Şehit Fikret Güney Cad. No: 6 Susurluk / BALIKESİR
Coğrafi Sınırı	: Susurluk
Kullanım Biçimi	: Markalama



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Susurluk Ayranı, Balıkesir'in Susurluk ilçesine özgü yapımı ve tadı klasik ayrana göre farklılık gösteren Türk mutfağına ait yöresel bir içecektir. Ayran 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 ayranın yağının ayran 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 Ayranının en önemli özelliği köpüğüdür. Yoğurdun kendi yağı ve kaymağı alınmadan yapılması köpüğünün oluşmasındaki en önemli etkidir.

Susurluk Ayranı 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 Ayranının tarihi 1950'lere dayanmakta olup, ünü yurt dışına kadar ulaşmıştır. Susurluk Ayranı adına her yıl, "Susurluk Ayran 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:

Ayranın ana unsuru yoğurttur. Yoğurt, herhangi bir katkı maddesi içermeden sadece doğal maya (yoğurt) kullanılarak üretilen bir süt ürünüdür. Susurluk Ayranının 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 ayranın 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 Ayranı Yapımında Kullanılacak Yoğurdun İçeriği ve Yapım Tekniği:

İnek sütü sağımdan sonra süzülür, süzülen inek sütünün yağ ve kuru madde oranları tespit edilir. Normal bir ineekten 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, mayalanan 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 yoğurtun asitlik derecesi (PH) 4,60 - 4,80 geldiğinde 15-20 dakika havalandırılıp ortam sıcaklığına erıştırilen oda içinde bekletilir. Daha sonra soğuk hava deposuna alınarak, 2-4 °C'de en az 48 saat dinlendirildikten sonra, Susurluk Ayranı 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, ayrına arzu edilen tat ve aromayı vermesi amacıyla ilave edilen önemli bir hammaddedir. 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 Ayrana 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 Ayrana 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 Ayrasının 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.