

İncirliova Deve Sucuğu

İncirliova; Türkiye’de deve sucuğu üretiminin geleneksel özellik kazandığı, tarihsel bilgi ve deneyimlerin şekillendirdiği üretimin günümüzde de sürdürüldüğü deve sucuğu ile ünlenmiştir. Deve sucuğunun tek üretim yeri İncirliova olmuştur.

Ülkemizde deve etinin en yaygın tüketim biçimi deve sucuğudur. Fizyolojik yapısı nedeniyle kesimi ve parçalanması ustalık bilgisi ve deneyimi gerektiren deve eti; tat ve besin değeri açısından sığır etine yakın olmasına rağmen yağ, E vitamini ve düşük kolesterol değeri ile ayrışır. Deve etinin kalsiyum içeriği sığır etinden daha fazladır. Deve eti ve ürünleri insanlar için önemli mineral kaynağı olarak kabul edilir. İncirliova Deve Sucuğu üretiminde yalnızca devenin etlik bölümleri ve çene kasları (massater) kullanılır. Sucuk üretiminde gerekli olan yağ ihtiyacı sığır iç yağı ile karşılanır.

İncirliova Deve Sucuğu; ustalık bilgisi olan kasaplarca kesimi yapılarak parçalanan deve karkas etinin sucuk üretim tesislerinde çeşitli işlem süreçlerinden geçirilip tuz, sarımsak, baharat vb. katkı maddeleri ile karıştırılarak olgunlaşma işleminden sonra doğal sığır/ dana bağırsağından üretilmiş kılıflara doldurularak tercihler doğrultusunda fermente (geleneksel) ve ısıtma işlemi (modern yöntem) uygulanarak ve geleneksel olarak parmak sucuk formunda üretilen işlenmiş et ürünüdür. Tercihe göre kangal ve yarım muz formunda üretimi de yapılmaktadır.

GELENEKSEL LEZZET, BENZERSİZ TAT

Kendine özgü mayhoş (ekşimsi) tadı ve doğal aroması, ustalık bilgisi ve deneyimi (deve kasaplığı ve kesimi, sucuk üretimi), parçalama tekniği, form özelliği ve doğal malzeme kullanımı ile ayrışan



İncirliova Belediye Mezbahası

İncirliova Deve Sucuğu; yirminci yüzyıl başlarından itibaren önce evlerde ve sonrasında kasaplarda kişisel ihtiyaçlar için sınırlı olarak üretilirken, 1949 yılında İncirliova Belediyesi tarafından hizmete açılan “Belediye Mezbahası” ve bu yapının bir parçası olarak 1952 yılında “Sucukhâne” nin faaliyete geçmesiyle birlikte ticari boyut kazanmıştır. Bu sürecin doğal bir sonucu olarak ilçe merkezi ve yakın çevredeki bilinirliğinin artmasıyla; devecilik kültürünün yaygın olduğu ve günümüzde de deve güreşleri düzenlenen Aydın, Çanakkale, Muğla, Antalya, İzmir, Denizli, Balıkesir ve Manisa illeri olmak üzere Batı Anadolu’da, kısaca deve güreşleri kültürel coğrafyasında geleneksel bir damak tadı haline gelerek tanınmış, talep edilir hale gelmiştir. Yörede var olan devecilik ve Yörük kültürü ile ilçenin coğrafi konumunun deve sucuğunun gelişmesini temellendirdiği anlaşılmaktadır.

2013 yılına kadar faaliyetini sürdüren mezbaha ve sucukhâne İncirliova Deve Sucuğu’nun bugünlere ulaşmasında hem üretici hem de tüketici boyutunda önemli katkılar sunmuştur. Sucukhânede

veteriner kontrolünde üretilen deve sucuklarının üzerindeki etikette üretici adı, logosu, üretim/tüketim tarihlerinin yanı sıra “İncirliova Belediyesi Mezbahası’nda veteriner kontrolünde üretilmiştir” ibaresinin yer alması; yıllar boyunca güven ve sağlıklı ürün algısı yaratarak İncirliova Deve Sucuğu’nun tercih edilmesini sağlamıştır.

YAŞATILAN KÜLTÜREL MİRAS

Deve güreşi şenlikleri İncirliova Deve Sucuğu’nun bugün bile geçerli olan en önemli satış ortamlarından biridir ve deve sucuğu üreticileri için kesime gidecek deve tedarik etme ve deve sahipleriyle etkileşim ortamı anlamı taşır. Deve güreşlerinin yanı sıra; ilçede 1970-1980’li yıllarda yapılan Rahvan at yarışları ile özellikle bazı köylerde yoğunlaşan ve bugün de hâlen devam eden boğa güreşleri ve bayramlarda kurulan lunapark alanlarında da deve sucuğu satışları gerçekleştirilmiştir. Öteden beri İncirliova’da deve sucuğu üreten firmalar Batı Anadolu’daki haftalık pazarlara ve deve güreşleri düzenlenen günlerde güreşin düzenlendiği yerleşmelere satış amacıyla deve sucuğu göndermektedir.

Deve sucuğunun geleneksel satış ortamları olan yerel pazarlar ve deve güreşlerinin yanı sıra, yeni perakende ve toptan satış ortamları da gelişmektedir. Türkiye’de deve güreşlerinin yapıldığı kültürel coğrafyadaki tarihsel ün ve bilinirliği, bu bölgelerde deve güreşleri alanları dışında da deve sucuğunun talep edilmesini sağlamış, ilgili kentlerdeki marketlere yönelik toptan satışlar yapılmaya başlanmıştır. E-ticaret olanakları ile soğuk zincir korunarak tüm Türkiye’ye satışı yapılabilmektedir.

Değişen toplumsal koşullar, tüketici talepleri, Ortadoğu ülkeleri kaynaklı göç hareketleri, yürütülen ulusal ve uluslararası projelerin varlığıyla deve ve deve sucuğu, deve sütü vb. deve ürünlerine



[Teşekkürler]

İncirliova Deve Sucuğu'nun coğrafi işaret tescil yolculuğuna destek ve emek veren, hatırdaki bulunan tüm kişi ve kuruluşlara gönülden teşekkürlerimizi sunuyoruz. (*)

239 Sayılı İncirliova Tarım Kredi Kooperatifi Başkanlığı ◉ Adnan Menderes Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanlığı ◉ Adnan Menderes Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı Başkanlığı ◉ Aydın İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ◉ Aydın İncirliova Esnaf ve Sanatkarlar Odası Başkanlığı ◉ Aydın Ticaret Borsası Başkanlığı ◉ Aydın Ticaret Odası Başkanlığı ◉ EM-KO Gıda Üretimi Paz. San. Tic. Ltd. Şti. (Genç Güven Sucukları Firması) ◉ İncirliova İlçe Sağlık Müdürlüğü ◉ İncirliova İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ◉ İncirliova Şoförler ve Otomobilciler Esnaf Odası Başkanlığı ◉ İncirliova Ziraat Odası Başkanlığı ◉ S.S. İncirliova Esnaf ve Sanatkarlar Kredi ve Kefalet Kooperatifi ◉ TARIŞ S.S. 109 No'lu İncirliova Pamuk ve Yağlı Tohumlar Tarım Satış Kooperatifi Başkanlığı



**T.C.
İNCİRLİOVA BELEDİYESİ
KÜLTÜR VE SOSYAL İŞLER MÜDÜRLÜĞÜ**

COĞRAFİ İŞARET TESCİL YOLCULUĞU

2017 yılında İncirliova Belediyesi tarafından ilçe adına “*İncirliova Deve Sucuğu*” coğrafi işaret (Mahreç) tescili yapılmak üzere Türk Patent ve Marka Kurumu'na sunulan başvuru dosyası; çeşitli tarihlerde ortak akıl ve katılımcılık odaklı yaklaşımla güncellenerek 29.03.2021 tarihinde ilgili kurumdan tescil onayı almıştır.

Ülkemizde deve ürünlerine yönelik alınan ilk coğrafi işaret niteliğindeki tescil onayı; özellikle deve sucuğunu, üreticileri/tüketicileri koruma, güven verme ve yeni girişimleri teşvik işlevleriyle ile olumlu motivasyon oluşturmada, kuşaklar boyunca gelişerek bugüne ulaşan benzersiz bir kültürel mirasın gelecek nesillere aktarılma sorumluluğunu, ürünün ulusal düzeydeki değerini geliştirerek uluslararası pazarlara açılma potansiyelini güçlendirmektedir.

İncirliova Deve Sucuğu tescil koşullarına uygunluk açısından yılda bir kez, gerektiğinde de her zaman olmak üzere; İncirliova Belediyesi koordinasyonunda, İncirliova Tarım ve Orman İlçe Müdürlüğü, İncirliova İlçe Sağlık Müdürlüğü, Adnan Menderes Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ve Adnan Menderes Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı Başkanlığı'ndan oluşan denetim mercii tarafından denetlenmekte, raporlar Türk Patent ve Marka Kurumu ile

Ahmet ÖKDEM
Ali KAYKI
Ali SÜTSEVER
Aslı ZUNGUR BASTIOĞLU (Arş.Gör.)
Atakan KOÇ (Prof.Dr.)
Aysun KOÇ (Dr. Öğr.Üyesi)
Aytekin KAYA (Belediye Başkanı)
Berkant KORUCU
Cavit KÜÇÜK
Cemil ŞAHİNER (Arş.Gör.)
Cihan ELMACI
Cumhur BECERİK
Devrim BEYAZ (Dr. Öğr. Üyesi)
Devrim ERTÜRK (Doç. Dr.)
Emin Burcin ÖZVURAL (Dr. Öğr. Üyesi)
Emre TANRIBULURDU
Ergün Ömer GÖKSOY (Prof.Dr.)
Erol YILDIZ
Esra YARDIM
Eyüp SALIK

Fatih AKKAYA
Feride Hülya ERGİNER
Fevzi ÇONDUR
Filiz KÖK (Prof.Dr.)
Gülşay ELÇİ
Gülbiye TETİK
Gürşat KALE
Hakan ÜLKEN
Hasan Başri ÖZDEMİR
Hicran TÖLEK
İhsan ATALAY
İlknur ANNIK
İlknur KABASAKAL
İsmail Hakkı USLUCAN
Mehmet AKKUŞ
Mehmet CENGİZ
Mehmet KARAKUŞ
Mehmet KURDİK
Metin KORUÇU (EM-KO)
Murat YILMAZ (Prof.Dr.)

Mustafa ÇETİNKAYA
Neslihan DUYMAZ
Neşe GÖKSU
Nilay TURAN
Onur YILMAZ (Dr. Öğr. Üyesi)
Osman TORUN
Önder AK (Foto Eylül)
Özcan İŞLAKÇA
Özlem KIZILTAŞ
Pelin Koçak KIZANLIK (Arş.Gör.)
Raşit TEKER
Sadık BÜYÜKYÖRÜK (Dr. Öğr. Üyesi)
Sedat ÇUKURCUOĞLU
Serdar YALÇIN
Vedat ÇALIŞKAN (Prof.Dr.)
Vehbiye Betül ÖZER
Yakup TAŞKIN
Yaşar Mert GÖKÇEĞÜN
Yusuf YAZGAN
Ziya DEDE

(*) Kişi ve kuruluş isimleri alfabetik sıra ile düzenlenmiştir.

Sağlıklı, kaliteli ve güvenli deve sucuğu için; üzerinde Türk Patent ve Marka Kurumu onaylı coğrafi işaret tescil ibaresi ve amblemi bulunan “İncirliova Deve Sucuğu”nu tercih ediniz. Afiyet olsun.

DEVE SUCUĞUNU NASIL TEMİN EDEBİLİRSİNİZ ?

Deve sucuğu temin etmek için; ilçemizde Coğrafi İşaret Tescil Uyum Protokolü'ne katılarak tescil koşullarına uygun deve sucuğu üreten firmalarla iletişim kurabilirsiniz: GENÇ GÜVEN SUCUKLARI (EM-KO) ◉ www.facebook.com/devemetinkorucu Tel: 0532 341 68 19 ◉ 0544 585 92 42 (İlgili Kişi: Metin KORUÇU)

©2021 T.C. İncirliova Belediyesi; Bu broşürün tüm yayın hakları T.C. İncirliova Belediyesi'ne aittir. Kaynak göstermek kaydıyla yapılacak kısa alıntılar dışında, kurumun yazılı izni olmaksızın broşürün tümünün veya bir kısmının elektronik, mekanik ya da diğer yollarla basımı, çoğaltımı ve dağıtımını yapılamaz. [İncirliova Deve Sucuğu Tanıtım Broşürü], gv8, Güncelleme: 12.03.2021; Broşür Tasarım ve Uygulama/Ürün Özel Logo Tasarım: Osman TORUN; Katkıda bulunanlar: Metin KORUÇU (EM-KO)/Genç Güven Deve Sucukları firması), Önder AK (Foto Eylül - İncirliova), Mehmet KURDİK ◉ [Bilgi Broşürleri Dizisi No: 9]

T.C. İNCİRLİOVA BELEDİYESİ

Cumhuriyet Mh. Prof. Dr. Türkan Saylan Cd. No: 37 09600 İncirliova - AYDIN
Tel: 0256 585 12 24 Faks: 0256 585 12 25 e-posta: info@incirliova.bel.tr
www.incirliova.bel.tr



tcincirliovabelediyesi



incirliovabelediyesi



incirliovabel



“Geleneksel lezzet, benzersiz tat”



İNCİRLİOVA AYDIN