



T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No : 35
Başvuru Tarihi : 13.09.2000
Başvuru No : C 2000/007
Yayın Tarihi : 28.01.2001
Türü : Menşe
Başvuru sahibinin kimliği : Kayseri Ticaret Odası
Başvuru Sahibinin Adresi : Tennuri Sok. No:6 KAYSERİ



Coğrafi Sınırları : Kayseri il Sınırı İçi
Kullanılacağı ürün : Sucuk

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret 28.01.2001 tarih ve 24301 sayılı Resmi Gazete’de ilan edilmiş ve 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname’nin 12 nci maddesi gereğince 28.01.2001 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Selim Mustafa ŞENGÜN
ENSTİTÜ BAŞKANI

Kullanım Biçimi : İşaretleme

Kayseri Sucuğu'na Ayırt Edicilik Özelliği Sağlayan Etmenler : Sucuk; sucukluk sığır etleri sarımsak ve baharat karıştırılıp bağırsaklara doldurularak hazırlanan yiyecektir. Özel kurutma ve renk aldırma işlemlerinden geçirilmelidir.

Kurutma işlemi özelliği : Başka yerde olmayan Kayseri'ye has yıl boyunca her yönden gündüzleri sıcak, geceleri, serin esen rüzgar sucuğun uygun şekilde kurumasını sağlar.

Renk Alma Özelliği : Kayseri'deki yer altı sularında belirli oranda bulunan nitrat maddesi sayesinde sucuğun kendine has kırmızı rengi doğal olarak sağlamaktadır. Sucukluk etler kıyma makinalarına girmeden önce bu su ile bolca yıkanır

Kayseri Sucuğunun Üretim Tekniği : Sucuk için seçilen etler bu iş için özel olarak eğitilmiş sucuk ustaları tarafından önce kuşbaşı şeklinde hazırlanarak kıyma makinalarında kıyılır. Sucuk harman teknelerine konulur. Sucukluk yağlar kuşbaşı şeklinde kıyılarak üzerine konulur.

Bu karışıma tuz, baharat, kimyon ve sarımsak ilave edilerek iyice karıştırılır. Karışım 1 gün teknede bekletilir. Kıyma makinalarında ince kıyma şeklinde kıyılarak sucuk hamuru hazırlanır. Sucuk hamuru özel makinalarla tabii ve suni bağırsaklara doldurulur. Bağırsaklara doldurulan sucuklar kurutulur.

100 kg. taze sucuk karışımının bileşimi;

80 kg. az yağlı sığır eti

20 kg. sığır iç yağı

2 kg. toz halinde tatlı kırmızı biber

1 kg. toz halinde acı kırmızı biber (İsteğe göre acı kırmızı biber artırılır veya eksiltir.)

2 kg. sofralık tuz

0,5 kg. karabiber

0,4 kg. yenibahar

2,5 kg. sarımsak

Denetimi : Üretiminin ve yukarıda belirtilen özellikteki sucuğun üretime uygun şekilde yapılıp yapılmadığının denetimi mevcut kanun ve yönetmeliklere göre Belediye, Tarım İl Müdürlüğü, İl Sağlık Müdürlüğü ve Ticaret Odası uzman elemanlarından oluşturulacak bir Komisyon tarafından yapılır.