



T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No : 74
Başvuru Tarihi : 31.12.2003
Başvuru No : C 2003/027
Yayın Tarihi : 28.05.2004
Türü : Mahreç İşareti
Başvuru Sahibinin Kimliği : Afyon Ticaret Odası
Başvuru Sahibinin Adresi : Dumlupınar Mah. Dumlupınar Cad. Ticaret
Odası İşhanı
AFYON
Coğrafi İşaret : AFYON SUCUĞU
Coğrafi Sınırları : Afyon ili ve ilçeleri.
Kullanılacağı ürün : Sucuk

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret 28.05.2004 tarih ve 25475 sayılı Resmi Gazete'de ilan edilmiş ve 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 28.05.2004 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

0118
Doç. Dr. Yusuf BALCI
Enstitü Başkanı

Uzman : S.KIZILKAYA
Şube Müdürü : M.YILMAZ
Daire Başkanı : K.KUMBASAR
Enstitü Başk.Yard. : M.MURAT

Kullanım Biçimi : Markalama

Ürünün Tanımı: Dana, Sığır ve Manda etleri ve yağlarının çeşitli baharat, tuz, stabilizatör, antioksidan ve antimikrobiyal maddelerle karıştırılarak ısı işlemi görerek suni ya da doğal bağırsak içine depolanmak suretiyle kullanıma arz edilmesidir.

100 Kg lık bir birleşimin içeriği şu şekildedir:

1. ET: %70.320 70.320 Kg

<u>Etin Cinsi</u>	<u>% si</u>	<u>Miktarı (Kg)</u>
Dana Karkas eti	70	49.224
Sığır Karkas Eti	15	10.548
Manda Eti	15	10.548

2. İÇ YAĞI: %22 22 Kg

3. BAHARAT KATKI MADDELERİ: % 7.4 7.4 Kg

TUZ	2.5 Kg
KIRMIZI BİBER (ACI)	0.6 Kg
KIRMIZI BİBER (TATLI)	0.8 Kg
KİMYON	1 Kg
SARIMSAK	1 Kg
ŞEKER	0.6 Kg
KARABİBER	0.5 Kg
YENİBAHAR	0.3 Kg
ZENCEFİL	0.1 Kg

4. STABİLİZATÖR : % 0.2 0.2 Kg

SODYUM BİFOSFAT (E 450-E452) 0.2 Kg

5. ANTİOKSİDAN MADDE : % 0.04 0.04 Kg

ASKORBİK ASİT (E 300) 0.04 Kg

6. ANTİMİKROBİYAL MADDE : % 0.04 0.04 Kg

SODYUM NİTRAT (E 250) 0.025 Kg

SODYUM NİTRİT (E 251) 0.015 Kg

TOPLAM 100 Kg

Ürünün Üretim Tekniği: Afyon'da kesilen hayvanların etleri kesimhanelerde temiz de olsa su değmeden elde edilir. Bu özellik Afyon sucuğunda kullanılan etlerin kalitesini, et ürünlerinde dayanıklılık ve olgunlaşmada, renk ve elde edilen rengin devamlılığını sağlamaktadır. Sucukluk etler tendo, fasias, kan damarı, ve lenf bezleri ayıklandıktan sonra iri parçalar halinde en az bir gün dinlendirilir. Dinlendirilen etler iri olarak kıyma makinalarında çekilerek hamur haline getirilir. Hamura içyağları, baharatlar, stabilizatör, antioksidan madde ve antimikrobiyal maddeler eklenir. Hamur homojen olarak karıştırılır. Karışım en az 12 saat bekletilir. Dinlendirilen sucuk hamuru kıyma makinalarında tekrar ince olarak çekilir. Daha önce hazırlanmış olan doğal veya suni bağırsak içine doldurulur ve serin bir yerde üzerleri örtülerek terlemeye bırakılır. Terletilen sucuk çizileri doğal veya teknolojik ortamlarda (Türk

Gıda Kodeksi Et Ürünleri Tebliğine göre ısıtılardan geçirilerek) kurumaya bırakılır. Üretimin her aşaması Türk Gıda Kodeksi Et Ürünleri Tebliğine uygun olarak yapılmalıdır.

Ayrırt Edici Özelliđi : Doğal Faktörler: Afyonun coğrafi konumu ve coğrafi özellikleri, rakımı, sert iklim şartları, doğal kaynak suları, sahip olduğu mera ve otlaklar, hayvanların daha çok doğal otlak ve yaylaklarda kekik gibi otları yiyerek beslenmeleri, besiye çekildiklerinde özellikle Afyon'a özgü haşhaş (yerel tanımlamayla haşkeş) küspesi ile beslenmeleri Afyon etine ayrı bir lezzet vermektedir. Bu lezzet de sucuğa yansımaktadır. İnsan Faktörü: Sucuk üretimi konusunda ustalık çok önemlidir. Aynı şartlarda aynı malzemeye her usta aynı lezzeti tutturamaz. İşte sucuk üretimi konusunda Afyon'da çıraklıktan itibaren titiz bir çalışma sonucu sucuk ustaları yetişmektedir. Sucukta kullanılacak malzemenin seçilmesi, hazırlanması, yoğrulması, ince bir ustalık gerektirmektedir. Bir kişinin Afyon sucuğunun üretim tekniğini kavrayabilmesi ve ehil usta olabilmesi için Afyon Sucuk İmalathanelerinde en az beş yıl bilfiil çalışması gerekir. Manda Eti Faktörü : Dana ve sığır etinin yanında sucuğa lezzet ve damak tadı bırakmak için belli bir oranda manda eti karıştırılmaktadır. Manda etli karışım Afyon sucuğunu benzerlerinden hem kalite hem de lezzet bakımından ayrırt etmektedir.

Denetim: Yukarıda belirtilen özelliklere uygun üretimin yapılması; Afyon Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı, Afyon Belediyesi Zabıta Müdürlüğü Temsilcisi, Afyon Kasaplar ve Sucuklar Odası Temsilcisi, İl Sağlık Müdürlüğü Temsilcisi, AKÜ Veterinerlik Fakültesi Temsilcisi, Afyon Ticaret Odasından Bir Temsilci, Afyon Ticaret Borsası Temsilcisi'nden oluşacak Denetim Kurulu tarafından denetlenir. Denetim Kurulu'nun görevleri: Afyon Sucuğu Mahreç İşaretini kullanmak isteyen sucuk imalatçılarının başvurusunu değerlendirip kabul veya reddetmek; başvurusu kabul edilen imalatçı ile Afyon Ticaret ve Sanayi Odası arasında ikili protokol yapılır; bu protokolden sonra imalatçı coğrafi işaret şeklini etiket ve ambalajlarında kullanabilir; Afyon Sucuğu Mahreç İşaretini kullanan sucuk imalatçılarını yılda en az üç defa mutut olarak denetlemek; şikayet üzerine her zaman uygunluk denetimini yapmak; haksız veya kurallara aykırı olarak Afyon sucuğu mahreç işaretini kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurmak. Denetim Kurulu yılda üç defa mutut olarak toplanıp Afyon Sucuğu mahreç işaretini kullanan imalatçılarının uygunluk denetimini yapar. Şikayet vuku bulduğunda her zaman toplanıp denetim faaliyetlerini icra eder. Denetim kurulu üyelerinin her biri Kamu Hizmeti Yapan kurumların temsilcisi olduklarından bu iş için ayrıca bir ücret almazlar.