

No: 1819 – Mahreç İşareti

HAYMANA SUCUĞU

Tescil Ettiren
HAYMANA BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 08.02.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.02.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|--------------------------------|---|
| Tescil No | : 1819 |
| Tescil Tarihi | : 06.02.2026 |
| Başvuru No | : C2024/000042 |
| Başvuru Tarihi | : 08.02.2024 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Haymana Sucuğu |
| Ürün / Ürün Grubu | : Sucuk / İşlenmiş ve işlenmemiş et türünleri |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Mahreç işareti |
| Tescil Ettiren | : Haymana Belediyesi |
| Tescil Ettirenin Adresi | : Yeni Mah. Ankara Cad. no:17 Haymana ANKARA |
| Coğrafi Sınır | : Ankara ili Haymana ilçesi |
| Kullanım Biçimi | : Haymana Sucuğu ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Haymana Sucuğu ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işlemede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Haymana Sucuğu; dana döş eti ve kuzu kol etinin, dana iç yağı ile birlikte kıyma haline getirilip tuz, sarımsak ve baharatlarla yoğrulduktan sonra dana bağırsağına kangal şeklinde doldurulmasıyla üretilen fermente et ürünüdür.

Haymana ilçesi sınırlarında, yazın meralarda doğal şekilde otlatılmış ve kışın kapalı çiftliklerde besiyeye alınmış 1,5–2 yaşındaki danalar ile 7–8 aylık erkek kuzuların etleri kullanılır. Merada kekik yoğunluğu zengin bitkilerle beslenmiş hayvanlardan elde edilen et, aroması ve yumuşak dokusu ile Haymana Sucuğunun belirgin lezzetini oluşturur.

Haymana Sucuğu; koyu kırmızı renkte, baharat ve sarımsak aromasının dengeli şekilde hissedildiği, dilimlendiğinde mozaik görümlü beyaz yağ benekleri içeren, kılıf ile et arasında hava boşluğu bulunmayan bir yapıya sahiptir.

Tablo 1: Haymana Sucuğunun Kimyasal Özellikleri

| Özellik | Değer |
|------------------------------------|---|
| Rutubet, % (m/m), en çok | 40 |
| pH | 4,61 -5,4 |
| Hidroksiprolin, mg/100 g, en çok | 400 |
| Boyar madde | Bulunmaz.(Rengini etten ve baharattan alır) |
| Protein (N x 6,25), % (m/m), en az | 16 |
| Yağ, % (m/m), | 30 - 40 |
| Tuz kg/kg en çok | 2 |

Ankara ili Haymana ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Haymana Sucuğu ilçenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

100 kg Haymana Sucuğu üretimi için bileşenler:

- 66,5 kg dana döş eti

- 5 kg kuzu kol eti (toplam etin %10'unu geçmeyecek şekilde)
- 20 kg dana iç yağı
- 2,7 kg acı toz biber
- 1,75 kg kimyon
- 0,5 kg karabiber
- 2,2 kg tane sarımsak
- 1,55 kg tuz
- Dana bağırsağı (50–55 kalibre, doludan önce 24 saat suda bekletilmiş)

Parça etler ve yağlar kıyma makinesinde kıyılarak küçültülür. Kıyma makinesinde küçültülen ete önceden kıyılmış sarımsak, tuz ve baharat karışımı ilave edilip 30 dakika yoğrulduktan sonra -2 °C de 24 saat dinlendirilir. Böylece sucuğun olgunlaşması sağlanır. Hazırlanan karışımlar doğal veya yapay kılıflara dolum makinesi ile uzunluğu 40-50 cm olacak şekilde kangal şeklinde doldurulur. Doldurma işlemi tamamlanan sucuklar fermentasyon ve olgunlaştırma işlemi için 20-21 °C de 4 saat dinlendirilir ve ardından serin ve kapalı ortamda olgunlaşması için 5 gün bekletilir. Paketlenmeye alınan sucuklar tüketime hazırdır ve depolamak gerekirse 4 °C'de saklanır.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Ankara ili Haymana ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Haymana Sucuğunun ilçe mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Haymana Sucuğunun bütün üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler Yeşilirmak Haymana Belediyesi koordinatörlüğünde; Haymana Belediyesinden, Haymana İlçe Tarım Müdürlüğünden ve Haymana Ziraat Odasından ürün konusunda uzman 3 temsilcinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından;

- Haymana Sucuğu üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk
- Haymana Sucuğu ibareli logo ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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