

No: 1865 – Mahreç İşareti

KADIRLI SUCUK EKMEK

Tescil Ettiren
KADIRLI KAYMAKAMLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.07.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.06.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1865
Tescil Tarihi	: 09.06.2026
Başvuru No	: C2025/000191
Başvuru Tarihi	: 14.07.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Kadirli Sucuk Ekmek
Ürün / Ürün Grubu	: Sucuk ekmek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kadirli Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Dere Mah. Kaymakamlık Binası No: 45 80750 Kadirli OSMANİYE
Coğrafi Sınır	: Osmaniye ili Kadirli ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kadirli Sucuk Ekmek ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kadirli Sucuk Ekmek ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kadirli Sucuk Ekmek, dana etinin küçük parçalar hâlinde doğranarak sarımsak, taze iç yağ, tuz ve lezzet verici çeşnilerle yoğrulması suretiyle elde edilen sucuk hamurunun, pişirilip ekmek içerisinde sunulmasıyla hazırlanan bir üründür.

Kadirli Sucuk Ekmek yapımında kullanılan sucuk 80-100 gram aralığında yuvarlak biçimde şekillendirilir. Kılıflara doldurulmaz. Şekillendirme işleminin ardından ürün, 4 °C'de 2-3 gün arasında dinlendirilir. Dinlendirilmiş sucuk, standartlara uygun odun kömürü kullanılarak yakılan ocaklar üzerinde enine ve boyuna parçalanmak suretiyle pişirilir.

Kadirli Sucuk Ekmek iç harcı, elastik kıvamda ve homojen yapıda bir köfte türüdür. Bu elastik kıvam ve homojen yapı, pişirilme aşamasına kadar bütün hâlde kalmasını sağlar. Pişirildiğinde koyu kahverengi tonlara ulaşır ve köfte bütünlüğü bozulmuş, iri kıyma parçaları hâline gelmiş olur. Ağızda yağlı ve baharatlı bir tat bırakır.

Kadirli Sucuk Ekmek, düğün sonrası gelin, damat ve misafirlerin birlikte yediği geleneksel bir ikram hâline gelmiştir. Ramazan ve Kurban Bayramlarında da Kadirli halkı ve misafirler tarafından yoğun olarak tüketilir.

Kadirli Sucuk Ekmek, sucuğun hazırlanışı ve pişirilme aşamaları ile ustalık gerektirir. Bu nedenle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 1 kg Kadirli Sucuk Ekmek iç harç üretimi için bileşen listesi ve üretim metoduna aşağıda yer verilmiştir. 1 kg iç harçtan ortama 10-12 adet 80-100 gramlık porsiyonlar elde edilir.

Bileşen Listesi

- 700 g dana kıyma (tek çekim)
- 300 g gömlek yağı (dana ya da keçi)
- 50 g sarımsak
- 100 g kırmızı toz biber
- 15 g kimyon
- 10 g çemen tozu
- 5 g karabiber

- 5 g yedi türlü baharat
- 15 g tuz

Kesim sonrası 24 saat dinlendirilmiş tercihen coğrafi sınırdaki yetişen dana eti, kemik, sinir, zar ve fazla yağlarından ayıklanarak temizlenir. İç yağ ise dana ya da keçiden elde edilen gömlek yağıdır.

Et ve iç yağ küçük parçalara ayrılır. Dana eti 12 mm, iç yağ ise 13 mm bıçaklı kıyma makinelerinde çekilerek uygun kıvam elde edilir.

Kıyılmış et ve iç yağ karışımına, sarımsak ve ölçüsüne göre toz biber, kimyon, çemen tozu, karabiber, yedi türlü baharat ve tuz eklenir. Bileşenler homojen şekilde karışana kadar yaklaşık 15-20 dakika yoğrulur.

Hazırlanan sucuk hamurundan 80-100 gramlık porsiyonlar alınarak yuvarlak köfte şekli verilir. Kılıf kullanılmaz. Köfteler paslanmaz tepsilere dizilir. Şekillendirilmiş sucuklar 4 °C sıcaklıkta 2-3 gün süreyle dinlendirilir. Bu süreçte aroma ve yapı gelişimi sağlanır.

Piştirme işlemi, odun kömürüyle yakılan ocakların üzerine konulan paslanmaz krom saclarda (levha) pişirilir. Köfte spatulası ile ürün enine ve boyuna parçalanarak ustalıklarla pişirilir.

Pişen sucuklar yarım somun ekmeklerin içerisine konulur. Sucuğun üzerine domates ve sumaklı yoğrulmuş soğan eklenir. Ekmeğin uç kısmı sac üstündeki sucuk yağına batırılır ve Kadirli Sucuk Ekmeğin servisi yapılır. İsteğe bağlı olarak yanında ayran veya şalgam ile tüketilebilir.

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

Kadirli Sucuk Ekmeği coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Kadirli ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kadirli Sucuk Ekmeğin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kadirli Kaymakamlığı koordinatörlüğünde ve Kadirli Kaymakamlığı, Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Kadirli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kadirli İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü ve Kadirli Ticaret ve Sanayi Odasından konuyla ilgili uzman birer kişinin katılımıyla beş kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa ayrıca ihtiyaç ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Kadirli Sucuk Ekmeği ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.