

## **No: 35 – Mahreç İşareti**

### **KAYSERİ SUCUĞU**

Tescil Ettiren  
**KAYSERİ TİCARET ODASI**

Bu coğrafi işaret, 28.01.2001 tarih ve 24301 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname' nin 12 nci maddesi gereğince 28.01.2001 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

**Değişiklik İlanı:**

15.03.2022 tarih ve 121 sayılı Bülten

<b>Tescil No</b>	: 35
<b>Tescil Tarihi</b>	: 25.06.2002
<b>Başvuru No</b>	: C2000/007
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 13.09.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Kayseri Sucuğu
<b>Ürün Adı</b>	: Sucuk / İşlenmiş ve işlenmemiş et türüleri
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Kayseri Ticaret Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Alsancak Mah. Kocasinan Bul. No:167 Kocasinan KAYSERİ
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Kayseri ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Kayseri Sucuğu ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kayseri Sucuğu ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayseri Sucuğu, kıyılmış sığır etinin sarımsak ve baharatlarla karıştırılarak yoğurulması ve bağırsaklara doldurularak kurutulmasıyla üretilen fermente et ürünüdür. Kayseri Sucuğu parmak şeklindedir ve sarımsak ve kimyon aromasının baskın olduğu, belirgin şekilde acı bir tada sahiptir. Kayseri Sucuğunun üretiminde sağlıklı, 2-5 yaş aralığında erkek ya da doğum yapmamış dişi sığır eti ve doğal bağırsak kullanılır. Tüketime hazır Kayseri Sucuğunun iç ve dış rengi koyu kırmızı olmakla birlikte, içinde bulunan iç yağdan dolayı ürün dokusunda, özellikle dilimlenince mozaik görümlü beyaz benekler bulunur.

Kayseri ilinin coğrafi konumu ve iklim şartlarının elverişli olması nedeniyle çok eski zamanlardan beri yaygın olarak tarım ve hayvancılık yapılmaktadır. Soğutucuların olmadığı dönemlerde, kesilen hayvanların etlerinin bozulmaması için et kurutma yöntemleri geliştirilmiş ve bunun sonucunda coğrafi sınırdaki sucuk üretimi geleneksel bir hal almıştır.

Kayseri’de, özellikle sonbahar mevsiminde görülen kuru hava şartları ile Erciyes Dağından esen rüzgâr, sucuğun açık havada kurutulmasını mümkün kılar. Coğrafi sınırdaki gece ve gündüz arasındaki yüksek sıcaklık farkının yaşandığı ‘pastırma yazı’ olarak adlandırılan dönemde, gündüz 25-30°C arasında olan sıcaklık seviyesi gece 0-5°C arasına düştüğünden, gündüzleri sıcak havada fermente olan sucukların gece soğuk havada aroması olgunlaşır ve hızlı olmayan homojen bir kuruma gerçekleşir. Ürüne talebin artması, sucuk üretimi yapan işletmelerde, bu ortamı sağlayan endüstriyel koşulların geliştirilmesine neden olmuştur. Kayseri Sucuğunun belirgin tadının oluşmasında, ipek yolu üzerinde olan Kayseri’de halkın, yüzlerce yıl öncesinde de kırmızı toz biber, kimyon, karabiber gibi birçok baharata kolaylıkla ulaşabilmesi önemli rol oynamıştır.

Kayseri Sucuğunda kullanılan bileşenlerin seçilmesi, hazırlanması, sucuk hamurunun yoğurulması, bağırsaklara doldurulması ve parmak sucuk şekline getirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Kayseri Sucuğunun üretiminde yerel ustaların bilgi birikimi çok önemlidir. Sucuğun yoğurulma süresi ustalar tarafından belirlenir. Yoğurmanın başarısız olması durumunda mozaik yapı oluşmaz. Sucukların dolundan sonra yeterli olgunluğa ulaştığı ustalar tarafından dikkatle kontrol edilir. Fermantasyon sonucu uygun pH değerine ulaşan sucuklar uzun süre muhafaza edilebilir.

Tüketime Hazır Kayseri Sucuğunun Kimyasal ve Fiziksel Özellikleri	
Toplam et proteini	En az % 16
Yağ oranı	%35-40
Nem oranı	En fazla %40
pH	En fazla 5,4
Nem miktarının toplam et proteinine oranı	En fazla 2,5
Üretimde kullanılan nitrit /nitrat miktarı	En fazla 150 ppm

Uzunluk	10-12 cm
Çap	3-5 cm

Kayseri mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Kayseri Sucuğu, köklü bir geçmişe ve üne sahiptir. Evliya Çelebi'nin Seyahatname isimli eserinde Kayseri Sucuğunu, 17. yüzyılda Kayseri Sucuğu ile ilgili "Makulat ve imalata has beyaz ekmeği, lavaşa yufkası, katmerli böreği, lahm-ı kadit namı ile şöhret bulan kimyonlu sığır pastırması ve nilskli et sucuğu bir tarafta yoktur. İstanbul'a hediye olarak gider." şeklinde ifade eder. 1928'de yayımlanan Askeri Tıbbi Baytarı Mecmuasında, "en nefis pastırma ve sucuk Kayseri'de i'mâl olunduğu ma'lûmdur." ifadesi bulunur.

Kayseri Sucuğu, yerli ve yabancı turistler tarafından çok rağbet görür ve şehrin ekonomisinde önemli bir rol oynar. Kayseri'de bulunan Erciyes Kayak Merkezinde düzenlenen Sucuk Ekmek Festivali yerli ve yabancı turistler tarafından yoğun ilgi görür.

### Üretim Metodu:

Üretim Metodu: Kayseri Sucuğunun üretimi; geleneksel ve endüstriyel olmak üzere iki şekilde gerçekleştirilir.

#### Geleneksel yöntem ile üretim

##### 100 kg sucuk hamur bileşimi:

- 80 kg az yağlı sığır eti
- 20 kg sığır iç yağı
- 2 kg toz tatlı kırmızı biber
- 1 kg toz acı kırmızı biber (İsteğe göre acı kırmızı biber artırılır veya eksiltilir.)
- 1,5-2 kg nitrit katkılı tuz
- 0,5 kg karabiber
- 0,4 kg yenibahar
- 2,5 kg sarımsak

- Sığır eti ve iç yağ, 2,5 -3 mm aynalara ve kevgire sahip olan kıyma makinasından geçirilir.
- Elde edilen kıymaya, kıyma makinesinden geçirilmiş sarımsak, tuz ve baharat ilave edilerek yoğrulur ve homojen hale gelmiş sucuk hamuru hazırlanır.
- Sucuk hamuru, dolum makinası ile doğal bağırsaklara doldurulur.
- Doldurulan bağırsaklar, Kayseri Sucuğunun parmak şeklini alabilmesi için 10 -12 cm uzunluğunda boğumlar elde edilecek şekilde ip ile bağlanarak sucuk arabaları ya da kancalara asılır.
- Kancaya asılan sucuklar, 3- 5 gün boyunca nem, hava sirkülasyon hızı, sıcaklık ve sucuğun nem oranına göre fermente edilir. En fazla %40 nem ve en fazla 5,4 pH değerine ulaşan sucuklar satışa sunulur.

#### Endüstriyel yöntem ile üretim

Bileşen	Oran
Sığır eti	% 70
Sığır iç yağı	% 20
Sarımsak	% 1,4
Nitritli kütleme tuzu (E250)	% 1,6
Su	% 1
<b>Baharat</b>	<b>% 6</b>
Baharat içeriği	
Acı kırmızı toz biber	%35
Tatlı kırmızı toz biber	%22
Kimyon	%22,5
Kırmızı pul biber	%2
Yenibahar	%4
Kekik	%2
Karabiber	%4

- Sığır eti ve iç yağ, 2,5 -3 mm aynalara ve kevgire sahip olan kıyma makinasından geçirilir.

- Elde edilen kıymaya, kıyma makinesinden geçirilmiş sarımsak, tuz ve baharat ilave edilerek yoğurulur ve homojen hale gelmiş sucuk hamuru hazırlanır.
- Sucuk hamuru, dolum makinası ile doğal bağırsaklara doldurulur.
- Doldurulan bağırsaklar, Kayseri Sucuğunun parmak şeklini alabilmesi için 10 -12 cm uzunluğunda boğumlar elde edilecek şekilde ip ile bağlanarak sucuk arabaları ya da kancalara asılır.

Kancaya asılan sucuklar, 3- 5 gün boyunca nem, hava sirkülasyon hızı, sıcaklık ve sucuğun nem oranına göre fermente edilir. En fazla %40 nem ve en fazla 5,4 pH değerine ulaşan sucuklar satışa sunulur.

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

Kayseri Sucuğunun geçmişi eskiye dayanır. Kayseri ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretimde kullanılan bileşenlerin seçilmesi, hazırlanması, sucuk hamurunun yoğurulması, bağırsaklara doldurulması ve parmak sucuk şekline getirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu nedenlerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kayseri Sucuğunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Kayseri Ticaret Odası koordinatörlüğünde; Kayseri Ticaret Odası, Kayseri Büyükşehir Belediyesi, Kayseri İl Sağlık Müdürlüğü, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Kayseri İl Temsilciliği, Kayseri İl Tarım ve Orman Müdürlüğünde görevli, konuda uzman en az üç kişinin katılımı ile oluşturulan denetim mercii tarafından yerine getirilir.

Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; ürünün fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu ile Kayseri Sucuğu ibaresinin, logosunun 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.