

No: 1558 – Mahreç İşareti

KAYSERİ SUCUK İÇİ

Tescil Ettiren
KAYSERİ TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.10.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.03.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1558
Tescil Tarihi	: 11.03.2024
Başvuru No	: C2021/000431
Başvuru Tarihi	: 14.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kayseri Sucuk İçi
Ürün / Ürün Grubu	: Et ürünü / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kayseri Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Alsancak Mah. Kocasinan Bulvarı No:167 Kocasinan KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili
Kullanım Biçimi	: Kayseri Sucuk İçi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kayseri Sucuk İçi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Kayseri Sucuk İçi, sucuk üretmek amacıyla kullanılmaz. Pişirilerek tüketilir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayseri Sucuk İçi; kuzu ve dana eti, sarımsak, acı ve tatlı toz kırmızıbiber, kimyon, kekik, zencefil, karanfil ve tuz kullanılarak Kayseri ilinde üretilen hazırlanmış et karışımıdır. Üretimde kullanılan etin karışım oranları %10-20 kuzu ve %80-90 dana olup, hayvanların göğüs kısmından elde edilen yağlı ve yumuşak döş etidir. Kayseri Sucuk İçi, sucuk üretmek amacıyla kullanılmaz. Pişirilerek tüketilir.

Kayseri Sucuk İçi; 0-4 °C sıcaklıkta 10 gün, -40 °C'de şoklandıktan sonra -18 °C'de ise 6 ay muhafaza edilebilir. Dondurucuların olmadığı eski zamanlarda, bağ evlerinin buzdolabı görevi gören boş su kuyularında ya da "zerzembi" adı verilen serin mahzenlerde muhafaza edilmiştir.

Kayseri Sucuk İçinin geçmişi eskiye dayanır. Kayseri ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Günün her öğününde ve özellikle ramazan ayında her iftar sofrasında yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

100 kg Kayseri Sucuk İçi üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

87,97 kg et (%10-20 kuzu döş eti, %80-90 dana döş eti)
5 kg sarımsak
2 kg acı toz kırmızıbiber
2 kg tatlı toz kırmızıbiber
1 kg kimyon
250 g kekik
250 g zencefil
30 g öğütülmüş karanfil
1,5 kg tuz

Parça etler, 2,5-3 mm aynalara ve kevgire sahip olan kıyma makinalarından geçirilerek kıyma haline getirilir. Üzerine, kıyma makinesinden geçirilen kıyılmış sarımsak, tuz ve diğer baharatlar ilave edilip homojen bir hamur elde edinceye kadar 20-30 dakika yoğrulur. Yoğurma işlemi bittikten sonra ambalajlanır.

Kayseri Sucuk İçi; 0-4 °C sıcaklıkta 10 gün, -40 °C'de şoklandıktan sonra, -18 °C'de ise 6 ay muhafaza edilebilir.

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

Kayseri Sucuk İçinin geçmişi eskiye dayanır. Kayseri ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle Kayseri Sucuk İçi üretiminin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kayseri Ticaret Odasının koordinatörlüğünde ve Kayseri Ticaret Odası, Gıda Mühendisleri Odası Kayseri İl Temsilciliği, Kayseri Ticaret Borsası ile Kayseri İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Özellikle et olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kayseri Sucuk İçi ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.