No: 1092 – Mahreç İşareti

ERZURUM SUCUĞU

Tescil Ettiren

ERZURUM TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 23.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1092
Tescil Tarihi : 25.04.2022
Başvuru No : C2021/000128
Başvuru Tarihi : 23.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı : Erzurum Sucuğu
Ürün / Ürün Grubu : Sucuk / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi : Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır : Erzurum ili
Kullanım Biçimi : Erzurum Sucuğu ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Erzurum Sucuğu ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Sucuğu; büyükbaş hayvanlardan (sığır, düve dana) elde edilen etin kıyma haline getirildikten sonra tuz, beyaz şeker ve çeşitli baharatlar ilave edilerek oluşturulan sucuk hamurunun doğal veya yapay kılıflara doldurulup olgunlaştırılmasıyla üretilen fermente kurutulmuş et ürünüdür.

Erzurum Sucuğunun üretiminde; kesiminden önce yorulmamış, fermente olabilen, karbonhidrat miktarı glikojene dönüşmemiş hayvan eti kullanılır. Bu etin pH'sı 5,90'ın üzerindedir. Etler fazla yağlarından ve sinirlerinden arındırılmış, iyi soğultulmuş veya dondurulmuştur. Üretimde, koyunlardan elde edilen kuyruk yağı kullanılır, kesinlikle iç yağ ve çöz yağı kullanılmaz.

Erzurum Sucuğunun rengi; kiremit renginden koyu kahverengine kadar değişen renk ve tonlarda olur. Sucuk etin baharatlarla harmanlanması ve fermentasyon işlemine tabi tutulmasıyla elde edilmiş olgunlaşmış sucuk kokusuna sahiptir. Yine Erzurum sucuğu içerisindeki baharatların etkisi ve geçirdiği fermentasyon sonucu fermente et tadına sahip bir ürünüdür. Kılıf ile sucuk hamuru arasında hava boşluğu bulunmaz. Kesit yüzeyi mozaik görünüşte olur ve hava boşluğu ile çatlak olmaz.

Tablo: Erzurum Sucuğunun Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Rutubet, % (m/m), en çok	40
Kürleme tuzu ppm, en çok (nitrit içeriğine sahip)	150
pH	4,7 - 5,4
Hidroksiprolin, mg/100 g, en çok	400
Boyar madde	Bulunmaz.
Protein (N x 6,25), % (m/m), en az	18
Yağ, % (m/m), en çok	30
Tuz kg/kg en çok	2
Beyaz şeker kg/kg en çok	0,5

Erzurum Sucuğunun geçmişi eskiye dayanır. Erzurum'un yemek kültürü içine önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Sucuğunun üretiminde kullanılan et; tercihen Erzurum ilinin bitki örtüsü açısından zengin meralarında, açık havada gezerek doğal yemlerle beslenen büyükbaş hayvanların, genellikle kol ve döş etlerinden elde edilir. Üretimde kullanılan kuyruk yağı da, tercihen Erzurum'daki meralarda beslenen koyunlardan elde edilir.

100 kg Erzurum Sucuğunun Bileşenleri:

85 kg et

15 kg kuyruk yağı

5 kg sucuk kombi (Erzurum sucuğu için kırmızıbiber, karabiber, kimyon, yenibahar, zerdeçal, zencefil, beyaz biber, kişniş, tarçın vs.)

1,7 kg kürleme tuzu

100 g kg baybal

Baybal; Sodyum Asetat (E 262), Sodyum Sitrat (E 331), Sodyum L-Askorbat (E301), L-Askorbat (E300) den oluşan et ürünleri için koruyucu katkı maddesidir.

Büyükbaş hayvanlardan elde edilen 0-4 °C sıcaklığında etin kabulü yapılır. Parça etler kıyma makinesinde kıyılarak küçültülür. Kıyma makinesinde küçültülen ete hayvansal yağ kürleme tuzu ve baharat karışımı ilave edilip bir gece bekletilen et homojen hale gelmesi ve daha küçük parçalara ayrılması için ikinci kez kıyma makinesinden geçirilir. Hazırlanan karışımlar 4°C de 24 saat boyunca pH değeri 5,9'a düşene kadar dinlendirilir. Böylece sucuğun olgunlaştırılması sağlanır. Hazırlanan karışımlar doğal veya yapay kılıflara dolum makinesi ile doldurulur. Doldurma işlemi tamamlanan sucuklar fermentasyon ve olgunlaştırma işlemi için 20-22 °C de 52 saat boyunca pH değeri 5,4'den küçük oluncaya kadar olgunlaşması için bekletilir. Paketlenmeye alınan sucuklar tüketime hazırdır ve depolamak gerekirse 4 °C de saklanır.

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

Erzurum Sucuğun geçmişi eskiye dayanır. Erzurum'un yemek kültürü içine önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Erzurum Sucuğunun tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsası koordinatörlüğünde ve Erzurum Ticaret Borsası, Atatürk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ile Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam üç kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluğu, ürünün kimyasal özelliklerinin uygunluğu ve Erzurum Sucuğu ibaresi, logosu ile 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.