



**TÜRK
PATENT**
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU

COĞRAFI İŞARET SİCİL SURETİ

No:74 - Mahreç İşareti

AFYON SUCUĞU

Tescil Ettiren

AFYONKARAHİSAR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında
31.12.2003 tarihinden itibaren korunmak üzere
02.08.2005 tarihinde tescil edilmiştir.

Hakan KIZILTEPE
Kurum Başkanı a.
Coğrafi İşaretler Dairesi Başkanı

No: 74 – Mahreç İşareti

AFYON SUCUĞU

Tescil Ettiren
AFYON TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 28.05.2004 tarih ve 25475 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararnamenin 12 nci maddesi gereğince 31.12.2003 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

03.05.2021 tarih ve 100 sayılı Bülten

Tescil No : 74
Tescil Tarihi : 02.08.2005
Başvuru No : C2003/027
Başvuru Tarihi : 31.12.2003
Coğrafi İşaretin Adı : Afyon Sucuğu
Ürün/Ürün Grubu : Sucuk/İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Afyon Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi : Dumlupınar Mah. Ticaret Odası İşhanı AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır : Afyon ili
Kullanım Biçimi : Afyon Sucuğu ibaresi, aşağıda yer alan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afyon Sucuğu ibaresi, logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyon Sucuğunun üretiminde en az %15 oranında manda eti olmak şartı ile geri kalan kısım için sığır karkas eti kullanılır.

Üretimde Türk Gıda Kodeksine uygun olan baharat ve katkı maddeleri kullanılır.

100 kg'lık Afyon Sucuğunun bileşimi:

			Miktarı (kg)
Et			70,320 kg
Et cinsi			
Sığır karkas eti	en fazla	%85	59,772 kg
Manda eti	en az	%15	10,548 kg
İç yağı	en fazla		22 kg
Baharat / Katkı maddeleri			7,68 kg
Tuz	en fazla		2 kg
Kırmızı biber(acı)	en fazla		0,8 kg
Kırmızı biber(tatlı)	en fazla		0,8 kg
Kimyon	en fazla		1 kg
Sarımsak	en fazla		1,2 kg
Şeker	en fazla		0,6 kg
Karabiber	en fazla		0,5 kg
Yenibahar	en fazla		0,3 kg
Zencefil	en fazla		0,1 kg
Stabilizörler	en fazla		0,325 kg
Koruyucular	en fazla		0,015 kg

Antioksidanlar	en fazla	0,04 kg
	Toplam	100 kg

Sığır karkas etinin yanında sucuğa lezzet ve damak tadı bırakmak için sucukta en az %15 oranında manda eti kullanılır. Manda etinin kullanımı Afyon Sucuğunun önemli ayırt edici özelliklerinden biridir.

Üretim Metodu:

Afyon ili sınırlarında en az 3 ay boyunca açık ve kapalı çiftliklerde beslenen sığır ve mandaların etleri kullanılır.

Afyon Sucuğunun üretiminde kullanılacak etler kesim sonrası tendo, fascia, kan damarları ve lenf bezleri gibi ayrıldıktan sonra iri parçalar halinde en az bir gün dinlendirilir. Dinlendirilen etler iri olarak kıyma makinalarında çekilerek üzerine içyağları, baharat ve katkı maddeleri ilave edilir. Hazırlanan karışım kıyma makinalarında tekrar ince olarak çekilir ve doluma hazır hale gelir.

Bağırsak doldurulması: Hazırlanan sucuk hamuru sığır bağırsağına hava boşluğu kalmayacak şekilde basınçla doldurulur.

Sucuğa şekil verilmesi:

Kangal tipi: Bağırsak doldurma esnasında sucuk kendiliğinden at nalı şeklinde bükülür. Her iki uç sıkıca boğumlanır ve ipe birbirine bağlanır.

Düz kesim(parmak): Bağırsak doldurma esnasında bağırsak bükülmeden kesilerek her iki ucu boğumlanır.

Fermentasyon veya Isıl İşlem: Sucuk hamuru ile dolumu gerçekleştirilmiş olan bağırsaklar sucuk askılarına alınır. Askılardaki sucuklara doğal veya kontrollü koşullarda (22-30 °C sıcaklıkta ve %80-90 bağıl nemde) fermentasyon ve kurutma işlemi ya da Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliğine uygun bir şekilde ısıtma işlemi uygulanır.

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

Geçmişe eskiye dayanan ve üretimi ustalık becerisi gerektiren Afyon Sucuğunun üretiminde, Afyon ilinde en az 3 ay boyunca açık ve kapalı çiftliklerde beslenen hayvanların etleri kullanılır. Coğrafi sınırla ün bağı bulunan Afyon Sucuğunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki koşullarda gerçekleştirilir.

Denetleme

Denetimler; Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası, Afyonkarahisar Belediyesi Zabıta Müdürlüğü, Afyonkarahisar Kasaplar ve Sucukçular Esnaf Odası, Afyon Kocatepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Afyon Kocatepe Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi Bölümü ve Afyonkarahisar Ticaret Borsasından birer, Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden iki kişi olmak üzere 8 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir kere düzenli olarak, ayrıca gerek görülen hallerde ve şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

1. Afyon Sucuğunun üretiminde kullanılan etin, Afyon ili sınırlarında en az 3 ay boyunca açık ve kapalı çiftliklerde beslenen hayvanlardan elde edilmesi, manda etinin oranı ve diğer bileşenlerin uygunluğu.
2. Üretim metoduna uygunluğu.
3. Afyon Sucuğu 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.