



Avrupa'dan Tescil Alan Lezzet: Coğrafi İşaretli DANET Afyon Sucuğu

DANET'in en önemli gurur kaynaklarından biri, geleneksel üretim yöntemleriyle hazırlanan Afyon sucuğunun coğrafi işaret tesciline sahip olması. Bu özel ürün, yalnızca yerel lezzet mirasının korunması açısından değil, aynı zamanda küresel pazarda Türkiye'nin gastronomik değerlerini temsil etmesi açısından da büyük önem taşıyor.

Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası tarafından tescil ettirilen "Afyon Sucuğu", DANET'in kalite anlayışı ve üretim gücü sayesinde Avrupa Birliği'nin coğrafi işaret listesinde yer alma sürecine dahil oldu. Bu tescil; ürünün üretim yerinin, yönteminin ve kalitesinin resmen tanındığı anlamına geliyor. AB coğrafi işaret onayı, yalnızca bir kalite belgesi değil, aynı zamanda tüketici nezdinde güvenin ve şeffaflığın da teminatı olarak kabul ediliyor.

DANET olarak biz de bu sürecin bir parçası olmaktan büyük mutluluk duyuyoruz. Geleneksel tariflerle, doğal fermantasyonla ve glütensiz içerikle ürettiğimiz sucuklarımız, artık yalnızca Türkiye'de değil, birçok ülkede menşe garantili, güvenilir bir Türk ürünü olarak konumlanıyor. Bu gelişme sadece markamız adına değil, Türk et ürünleri sektörünün uluslararası düzeydeki temsili açısından da önemli bir dönüm noktası. Amacımız, bu tür tescillerle hem tüketici nezdinde kalite algısını pekiştirmek hem de yerli üreticilere ilham vermek. DANET Afyon Sucuğu, artık Avrupa sofralarında da orijinal lezzetin simgesi olarak yerini almaya hazır.