

No: 1129 – Mahreç İşareti

SİVAS PASTIRMASI

Tescil Ettiren

SİVAS TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.10.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 30.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1129
Tescil Tarihi	: 30.05.2022
Başvuru No	: C2020/338
Başvuru Tarihi	: 15.10.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Sivas Pastırması
Ürün / Ürün Grubu	: Pastırma / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sivas Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Demircilerardı Celal Bayar Cad. No:3 Merkez SİVAS
Coğrafi Sınır	: Sivas ili
Kullanım Biçimi	: Sivas Pastırması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sivas Pastırması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sivas Pastırması; 2 yaşını doldurmuş erkek dana etinin literatürde karıncabaş denilen 1-2 mm boyutundaki yeraltı kaynak tuzu ile tuzlanıp doğal hava şartlarında kurutulması ve çemen ile kaplanması suretiyle üretilen pastırmadır. Dilimlenmiş olarak satışa sunulacak Sivas Pastırmasının dilim kalınlığı en fazla 2 mm'dir.

Sivas Pastırmasında erkek danadan elde edilen sırt ve bonfile eti, öğütülmüş çemen unu (buy otu unu) ve karıncabaş olarak ifade edilen boyuttaki yeraltı kaynak tuzu kullanılır. Sivas Pastırmasına karakteristik özelliğini kazandıran bir diğer önemli unsur kurutma işleminin tamamen doğal hava şartlarında yapılmasıdır. Pastırmanın doğal ortamda kurutulması ile etin tüm tabakalarında aynı oranda kuruma sağlanır. Üretim süresi hava sıcaklığına ve hava akım hızına bağlı olarak değişir. Yaz aylarında (25-30 m/s hava akım hızında ve 25-35 °C sıcaklıkta) üretim 13-14 gün sürerken, kış aylarında (5 m/s hava akım hızında ve -10/+5°C sıcaklıkta) üretim 22 güne kadar çıkar. Sivas Pastırmasının üretiminde kontrollü klima odaları kullanılmaz.

Üretimde kullanılan nitrit miktarı en fazla 150 mg/100 kg karışımdır. Çemen hamurunda yapay renklendirici bulunmaz. Çemen kaplaması homojen olup en fazla 3 mm'dir. Tekstürel açıdan sertlik 1 değeri 2 N'den fazla değildir. pH değeri 5,4-5,8 aralığındadır. Nem oranı çemen hariç kütlece en çok %40'tır. Tuz oranı en fazla %6'dır. Maya-küf sayısı, 10-102 kob/g düzeyini geçmez. Escherichia coli ve Salmonella içermez.

Sivas Pastırmasının iç kesitinin kolorimetrik renk değerleri:

L* (parlaklık) değeri	: 40-45
a * (kırmızılık) değeri	: en az 11
b * (sarılık) değeri	: 13-15

Sivas Pastırmasının geçmişi, 1900'lü yılların başında Sivas ilinin Kızılca Köyünde başlamış olup zamanla tüm ile yayılmış ve coğrafi sınır için önemli bir geçim kaynağı olmuştur. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunan Sivas Pastırmasının coğrafi sınır ile ün bağı oluşmuştur.

Üretim Metodu:

Kullanılan Aletler:

Krom pastırma baskı makinesi
Krom pastırma tuzlama teknesi
Tartım aletleri
Askı ipi
Yerden en az 10 m yükseğe konumlandırılmış, kemirgen ve sineklerden korunaklı, askılı doğal kurutma alanı

100 kg Sivas Pastırması Üretimi için Gereken Bileşenler:

- 80-85 kg en az 18 ay Sivas ilinde yetiştirilmiş ve 2 yaşını doldurmuş erkek danaların kemiksiz ve traşlanmış sırt ve bonfile etleri.
- 6-6,5 kg Sivas ilinde üretilen karıncabaş yeraltı kaynak tuzu
- 150 mg sodyum nitrit
- Yıkamak için içme suyu

- Çemen Hamuru
 - 10-12 l içme suyu
 - 10-12 l irmik boyutunda öğütülmüş çemen unu (buy otu unu)
 - 2-2,5 kg öğütülmüş sarımsak
 - 400-450 g tatlı toz kırmızıbiber

Üretim aşamaları:

Söküm: Pastırmalık etler büyük kitleler halinde kemiklerinden ayrılır.

Açım: Etlerin lenf yumruları, fascia, tendon, fazla yağlar, büyük damar ve sinirlerden ayrılıp dikdörtgen şekli verilir. Etlerin bir ucuna ip geçirilir ve büyüklüğüne göre 5-8 yerinden 45° açıyla et kalınlığının 1/2'sini geçmeyecek şekilde kas liflerine paralel olarak oyuklar açılır. Bu işleme "şaklama" denir. Bu işlem tuzun daha iyi geçişi ve su kaybını hızlandırmak içindir.

Etin Dinlendirilmesi: Çift bağlanan etler askıya alınır ve en az 12 saat soğuk ortamda bekletilir. Etler bu sayede yumuşar ve oluşan süngerimsi yapı, tuzlama işleminde tuz ve diğer bileşenlerin ete kolayca işlenmesine yardımcı olur. Askıya alınan etlerde dinlendirme; oda sıcaklığında 10-12 saat, soğuk depoda ise 8-10 saattir.

Tuzlama: Üretimde kullanılan tuzun en önemli kriteri iriliğidir. Sivas Pastırması üretiminde karıncabaş boyutunda yeraltı kaynak tuzu kullanılır. Çünkü ette bulunan protein liflerinin tümünün tuzu çözünür hale getirmeden önce bir kısmının difüze edebilmesi tuz granüllerinin boyutuna bağlıdır. Tuzlama sırasında tuzun etin sertleşmesine neden olmaması ve rengini koyulaştırmaması için ete tuzla birlikte 150 ppm sodyum nitrit eklenir. Nitrit aynı zamanda ürünün dayanma süresini uzatır ve oksidatif randisitenin oluşumunu sınırlar. Pastırma üretiminde en önemli aşama tuzlama işlemi olup bu aşamada, etin tüm yüzeyi nitritli tuzla kaplanır ve daha önceden etin kalınlığının yarısını geçmeyecek şekilde açılmış oyuklar nitritli tuza doyurulur. Tuzlama paslanmaz çelik tencereler içinde veya masalar üzerinde, oyuklar üstte gelecek şekilde, benzer kalınlık, büyüklük, şekil ve kalitedeki etler üst üste gelecek şekilde birbirlerine çapraz olarak istiflenir ve bu şekilde 24 saat bekletilir.

Yıkama: Tuzlarını tamamen çeken etler, sürekli akan su altında, tekne veya otomatik yıkama makinelerinde yıkanılır. Yıkama sırasında etler hareket ettirilip ovulur ve su birkaç kez değiştirilir.

Birinci Kurutma (Sergileme): Gündüzleri güneşli ve sıcak (yaklaşık 25°C), geceleri serin ve rüzgârlı olduğu (5 °C) pastırma ayazı döneminde 3-5 günde kurutulur.

Birinci Denklem (Baskı, Soğuk Denklem): Birinci kurutması tamamlanmış etler baskı aleti ya da otomatik baskı makinelerinde 75-100 cm yüksekliğinde 200-300 kg ağırlıkta olacak şekilde istiflenir ve 6-12 saat baskıya alınır. Böylece etler bir miktar daha su kaybederek yassı bir şekil alır.

İkinci Kurutma (Terleme, Ağarma): Kalın pastırmalık etlere uygulanır. Kurutma süresi hava durumuna göre 10 gün kadar sürer. Bu süre içinde yüzeydeki yağlar eriyerek et beyaz buzlu bir görünüm alır. Buna terleme veya ağarma denir.

İkinci Denklem (Baskı, Sıcak Denklem): Etler, birinci baskıda olduğu gibi baskıya alınarak 4-5 saat bekletilir.

Üçüncü Kurutma (Gölgede Kurutma): Son kurutmadır. Etlerin, kuzey cephesi açık diğer cepheleri kapalı, güneş almayan ve hava akımı olmayan kurutma alanında yavaş yavaş kuruması sağlanır. Bu aşama yaz aylarında 3-5 gün, kış aylarında 10-15 gün sürer.

Çemen Hazırlama ve Çemenleme: Çemenleme Sivas Pastırmasına özel bir görünüm, renk, aroma ve lezzet kazandıran, mikroorganizmaların gelişmelerini engelleyen bir soslama işlemidir. İçilebilir su, irmik boyutunda öğütülmüş çemen unu (buy otu unu), öğütülmüş sarımsak, tatlı toz kırmızıbiber karıştırılır ve macun kıvamında çemen hazırlanır. Etler çemenin içinde 12-36 saat bekletilerek her tarafının homojen şekilde ve kalınlığı 3 mm'yi geçmeyecek şekilde çemenle kaplanması sağlanır.

Çemenli Kurutma (Dördüncü Kurutma): Çemenlenen etler, askılıklarda doğal hava şartlarında kurutulurlar. Etler birbirine değmeyecek ve hava akımlarını etkilemeyecek şekilde asılarak en az 2 gün kurutulur.

Çemeni kuruyan Sivas Pastırması, dilimlenmeden bütün halde 4-5 °C'de 3 ay, 6-15 °C'de ise 45 gün muhafaza edilebilir. Muhafaza işlemi, hava sirkülasyonunun az olduğu depolarda olmalıdır. Dilimlenerek satışa sunulan Sivas Pastırmasının dilim kalınlığı en fazla 2 mm olmalı ve 4-5 °C'de soğuk zincir içinde azot-oksijen karışımı MAP (modifiye atmosfer paketleme) teknolojisi ile paketlenmelidir. Bu şekilde paketlenen ürün 90 gün raf ömrüne sahiptir.

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

Sivas Pastırmasının geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Coğrafi sınırın ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretimde en az 18 ay Sivas ili sınırlarında yetiştirilmiş 2 yaşını doldurmuş erkek dana etleri ve Sivas ilinde çıkarılan karıncabaş boyutundaki yeraltı kaynak tuzu kullanır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Sivas Pastırmasının tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki üretimde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Sivas Ticaret Borsası koordinatörlüğünde ve Sivas Ticaret Borsası, Sivas İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Sivas Belediyesi ve Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan etin ve yeraltı kaynak tuzunun uygunluğu. (Etin temin edildiği hayvanın menşei, yaşı, cinsiyeti gibi özellikleri hayvan pasaportu bilgileri üzerinden denetlenir.)
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün mikrobiyolojik, duyu ve kolorimetrik özelliklerinin uygunluğu.
- Çemen kalınlığının uygunluğu.
- Ürünün nem oranının uygunluğu.
- Tuz oranının uygunluğu.
- Sivas Pastırması ibaresinin 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.