

**No: 1311 – Mahreç İşareti**

**ERZURUM PASTIRMASI**

Tescil Ettiren  
**ERZURUM TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 23.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1311
<b>Tescil Tarihi</b>	: 10.01.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000131
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 23.03.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Erzurum Pastırması
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Pastırma / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Erzurum Ticaret Borsası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Kazım Karabekir Paşa Mahallesi Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Erzurum ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Erzurum Pastırma ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Pastırması ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Pastırması; büyükbaş hayvanların antrikot, kontrafile ve but kısımlarından elde edilen etlerin standardizasyon işlemi sonrasında tuzlanıp kurutulması ve çemenlenip tekrar kurutulması suretiyle üretilir.

Tablo 1. Erzurum Pastırması, üç sınıf halinde üretilir. Bu sınıflara ait özellikler aşağıdaki gibidir.

Özellikler	Sınıf 1	Sınıf 2	Sınıf 3
Kas içi yağ dağılımı	Belirgin	Az belirgin	Belirgin değil
Yağlılık	Az yağlı	Orta yağlı	Yağlı
Renk	Pembeden kırmızıya kadar	Kırmızıdan koyu kırmızıya kadar	Koyu kırmızı
Yapı	Orta yumuşak	Yumuşak	Çok katı veya çok yumuşak
Gevreklik	Gevrek	Yarı gevrek	Sert
Çemen oranı, % (m/m), en çok	6	8	10

Tablo 2. Erzurum Pastırmasının Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Özellik	Değer
Rutubet, % (m/m), en çok	50
Tuz, % (m/m), (kuru maddede), en çok	7
Yağ, % (m/m), en çok	40
pH değeri	4,5 - 5,8
Nitrat mg/kg en çok	150

Erzurum Pastırmasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum'un mutfak kültürü içine önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırdan temin edilen etler kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

## **Üretim Metodu:**

Erzurum Pastırmasının üretiminde kullanılan etler, Erzurum'un yüksek rakıma sahip meralarında doğal yemlerle beslenmiş büyükbaş hayvanlardan elde edilir. Üretimde, kullanılacak hayvan etleri kesilen hayvanların antrikot, kontrafile ve but kısımlarından elde edilir.

100 kg Erzurum Pastırması üretmek için gerekli bileşenler aşağıda verilmektedir.

115-125 kg et

9,5-12,5 kg tuz

7-12,5 kg çemen

50 mg/kg sodyum nitrit

Fire oranı %15-25 arasında değişir.

Çemenli kurutma: Çemenleme işlemi tamamlanmış etler  $20\pm 1^{\circ}\text{C}$ 'de ve  $70\pm 2$  bağıl nemde 8 gün süre ile kurutulmuştur.

Hayvanlardan elde edilen  $0-7^{\circ}\text{C}$  sıcaklığındaki etler açılır. Etlerin açılması işleminde parça etler lenf, yumrularından, fazla yağlarından, büyük damar ve sinirlerinden arındırılarak ve birkaç yerinden kesilerek etin içindeki sıvının akıtılması sağlanır. Açılan etler, 24-48 saat arasında kesilerek birinci tuzlama işlemiyle tuzda bekletilir. Tuzda bekletilerek suyun dışarıya çıkarılması sağlanır ve su aktivitesini azaltarak etin bozulması engellenir. İlk tuzlamadan alınan etler ters yüz edilerek 12-24 saat kadar ikinci kez tuzda bekletilir. Tuzlama işlemi; etin uzun süre muhafaza edilebilmesi için küflenmeyi önlemek amacıyla fazla suyun dışarı çıkmasını kolaylaştırmak için yapılır. Tuzunu tamamen almış olan etler, yıkanıp kurumaları için 2-3 gün oda şartlarında bekletilir. Kurutulan etler, fazla suyunun uzaklaştırılması için baskıya alınarak denkleme işlemi uygulanır. Denkleme işleminden sonra etler, çemenlenir. Çemenleme, baskılama ve kurutma işlemlerinden sonra etler daha önceden hazırlanan çemen hamuru içerisinde  $4^{\circ}\text{C}$ 'de 1 gün bekletilir. Daha sonra etlerin yüzeyindeki çemen takriben 2-3 mm olacak şekilde inceltilerek çemenli kurutma işlemine geçilir. Çemen hamurunun hazırlanmasında 500 g buy otu tohumu unu, 450 g sarımsak, 150 g kırmızı tatlı toz biber ve 150 g kırmızı acı toz biber kullanılır ve bu bileşenler su ilave edilerek çemen hamuru kıvamına getirilir.

Çemenlenmiş etler, kurumaları için oda şartlarında 1-3 gün bekletilir. İkinci defa kurutma işlemi uygulanır. Erzurum Pastırması, son olarak ürün paketlemesi yapılır. Paketleme için gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenir  $0-4^{\circ}\text{C}$  de depolanır ve ürünün sevkiyatı da soğuk zinciri bozulmadan aynı sıcaklıkta yapılır. Paketleme üzerinde üretim ve son tüketim tarihleri bulunan etiketler yapıştırılarak etiketleme işlemi yapılır.

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

Erzurum Pastırmasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum'un mutfak kültürü içine önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırdan temin edilen etler kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Erzurum Pastırmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleşir.

## **Denetleme:**

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda, Atatürk Üniversitesi Ziraat fakültesi Gıda Mühendisliği bölümünden, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Erzurum Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Erzurum Pastırması üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; etin coğrafi sınırdan temin edilmesi; üretim metoduna uygunluk ve Erzurum Pastırması ibaresinin, logosunun ve 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.