

**No: 711 – Mahreç İşareti**

**KASTAMONU PASTIRMASI**

Tescil Ettiren

**KASTAMONU ESNAF VE SANATKÂRLAR ODALARI BİRLİĞİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.12.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.03.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 711
<b>Tescil Tarihi</b>	: 29.03.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2018/006
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 29.12.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Kastamonu Pastırması
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Pastırma / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Kastamonu Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliği
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Honsalar Mahallesi Kale Kapısı Sokak No: 5 Merkez KASTAMONU
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Kastamonu ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Kastamonu Pastırması ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kastamonu Pastırması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Geçmiş çok eskiye dayanan Kastamonu Pastırması; derin kesikler atılan (şaklama) kemiksiz sırt etinin kaya tuzu ile tuzlanıp 3 gün bekletilmesi sonrasında suyunu büyük oranda kaybeden etin ağırlıklar yardımı ile sıkıştırılması ve daha sonra yıkanıp güneşte kurutulularak coğrafi işaret tescili bulunan Taşköprü Sarımsağı ilave edilen çemen ile kaplanması sonucu elde edilir. Genel olarak eylül-nisan aylarında üretilen Kastamonu Pastırması; orta derecede tuzlu, hafif asidik lezzete, orta derecede sığır eti lezzetine, belirgin sarımsak aromasına ve belirgin karakteristik pastırma lezzetine sahiptir.

Kastamonu Pastırmasının ayırt edici özellikleri aşağıda üç başlık altında verilmektedir.

#### 1. Hammadde özellikleri:

Kastamonu Pastırmasının üretiminde; Kastamonu yaylalarında beslenen 2-2,5 yaşındaki büyükbaş hayvanların etleri kullanılmaktadır. Bu hayvanlar; 3-6 ay boyunca besiye alınır. Kesimden önceki 1-2 ay ise buğday, arpa ve mısırla beslenir. 600-800 kg kesim ağırlığına erişen hayvanın en değerli kısmı olan sırt, kontrfile, bonfile ve antrikot etleri kullanılır. Bu etlerden sırt, kuşgömü ve şekerpare gibi 1. sınıf pastırma üretilir.

Kontrfileden yapılan pastırma genel olarak "Sırt" olarak adlandırılır. Sırt az yağlı pastırma çeşididir. Bonfileden yapılan pastırma " Kuşgömü" olarak adlandırılır ve bonfilenin sinirsiz ve oldukça yumuşak olmasından dolayı en kaliteli pastırma çeşididir. Antrikottan yapılan pastırma ise daha yağlıdır. Antrikottan yapılan pastırma yağlı ve yumuşak olmasından dolayı yendiğinde ağızda erir. Az yağlı ve yağsız etten yapılan pastırmada ise bonfile ve tranç gibi kısımlar kullanılır.

**Tablo 1.** Kastamonu Pastırmasının kimyasal bileşimi ve pH değeri

<u>Analiz</u>	<u>Minimum</u>	<u>Maksimum</u>
Nem miktarı (%)	45,41	50,04
Protein miktarı (%)	25,97	36,91
Yağ miktarı (%)	5,27	12,46
Kül miktarı (%)	5,17	9,86
Tuz miktarı (kuru maddede %)	7,32	13,57
pH değeri	5,40	6,07

Kastamonu Pastırmasının çemeninde, coğrafi işaret tescili bulunan Taşköprü Sarımsağı kullanılır.

## 2. Üretim metodu farklılığı:

- Üretimde kullanılan etler kaya tuzunda 3 gün bekletilerek mikrobiyal aktivite için gerekli olan suyun büyük oranda kaybedilmesi sağlanır.
- Kastamonu Pastırması, geleneksel yöntemlerle askıda, sayvan denilen tel örtüler ile kapatılan açık alanlarda Ilgaz Dağının esintisiyle kurutulur. Uzun süren kurutma işleminden ürünün lezzeti etkilenmez.
- Pastırmaya lezzet vermek ve pastırmanın fazla kurummasını önlemek, hava ile temasını kesip bozulmayı önlemek amacıyla yapılan çemenleme işleminde coğrafi işaret tescilli bulunan Taşköprü Sarımsağı kullanılır. Taşköprü Sarımsağına aromasını veren kükürtlü uçucu yağ ve türevlerinin fazla olması, Kastamonu Pastırmasında kullanılmasının tercih nedenidir.

Blok halinde üretilen Kastamonu Pastırmasının blok uzunluğu  $59,1 \pm 8,98$  cm olup diğer fiziksel özelliklere aşağıda yer verilmektedir.

**Tablo 2.** Kastamonu Pastırmasının Fiziksel Özellikleri

Yüzey rengi (çemen tabakası)	Kesit yüzeyi rengi (bıçak kesiti)	Yağ rengi	Rengin homojenliği	Çemen tabakasının düzgünlüğü	Şekil
Kahverengimsi kırmızıdan, kiremit kırmızimsı kahverengiye değişen renkte	Bordomsu kahverengiden, açık kahverengiye değişen renkte	Beyazdan ekruya ve sarımsı beyaza değişen renkte	Rengin homojen dağılımı iyi	Düzenli, pürüzsüze yakın özellikte	Yassı silindirik

## 3. Nihai ürün nitelikleri

Gün kurusu olması ve sıcaklık farkı nedeniyle etin iç ve dış tabakasının aynı anda kurumaması, Kastamonu Pastırmasının sert olmamasını sağlar. Elle gerçekleştirilen kesme işleminde, birinci sınıf çelikten mamul keskin bir bıçak kullanılır ve dilim kalınlığı ortalama  $0,750 \pm 0,147$  mm'dir.

Kastamonu Pastırmasının dilim rengi "açık kahverengiden, kiremit kırmızimsı kahverengiye değişen renkte", dilimin içerisinde belirgin olarak bulunabilecek yağ rengi ise blok pastırmada olduğu gibi "beyazdan ekruya ve sarımsı beyaza değişen renkte"dir. Renk dağılımındaki homojenliği iyi, orta derecede mozaik görümlü, düzgün ve pürüzsüz yüzeyli, dilim sıklığı açısından ise sıkı yapıdadır.

Kastamonu Pastırmasının dilimin duysal tekstür (doku) özellikleri; ortaya yakın düzeyde çiğnenebilir ve orta derecede lifli, nemli ve sert olduğu hissi veren, hafif-orta derecede elastiktir.

### Üretim Metodu:

Büyükbaş hayvanların kemiksiz sırt etine, yöresel olarak çizik atma denilen derin kesikler (şaklama) atılır. Kesik atılan etler kaya tuzuyla bol miktarda tuzlandıktan sonra üst üste koyulur ve 3 gün bekletilir. Bekletme sonucu suyunu büyük oranda kaybeden etler yıkanarak Ilgaz Dağından gelen esinti ile sayvan denilen üstü kapalı çatılarda sağlığa uygun şartlarda güneşte 30 gün kurutulur. Kurutulan etler; çemen unu, su, kırmızı toz biber, kimyon, tuz ve Taşköprü Sarımsağı ile oluşturulan çemen ile kaplanır.

### Çemen Bileşimi (%)

- % 60 su
- % 30 Buy otu tohumu unu (çemen unu)
- % 8 Taşköprü Sarımsağı
- % 1 Kırmızıbiber
- % 0,5 Kimyon
- % 0,5 Tuz

Kırmızıbiber, su, tuz ve kimyon karışımına özel makinalarda çekilen Taşköprü Sarımsağının ezmesi eklendikten sonra; karışıma buy otu tohumu unu (çemen unu) karıştırılarak kıvam artırılır. Sonrasında hazırlanan çemen, etin miktarı nispetinde çemenin ağırlığı %10-15 oranında olacak şekilde kurumuş etin üzerine sürülür. Bu

işlem homojen bir şekilde çemen kalınlığı tüm parça boyunca eşit olacak şekilde yapılır. Çemenleme işlemi bittikten sonra hali hazırda iplenmiş durumdaki pastırma tekrar sayvandaki yerini alır, tekrar kurumaya bırakılır ve çemen odasında servise hazır olması için 2-3 gün bekletilir.

Tüketime hazır hale gelen Kastamonu Pastırması, keskin bıçaklarla elle kesilir.

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

Geçmişe eskiye dayanan Kastamonu Pastırmasının üretimi; özellikle üretimde kullanılan etlerin seçimi ve hazırlanması, geleneksel yöntemlerle ve Ilgaz Dağının esintisiyle kurutulması, kendine has tadını vermesi amacıyla çemeninde coğrafi işaret tescilli Taşköprü Sarımsağının kullanılması, blok halinde üretilen pastırmanın keskin bıçak yardımıyla elle ince kesilmesi olmak üzere büyük ustalık becerisi gerektirdiğinden Kastamonu ile ünlenmiştir. Bu sebeple üretim aşamalarının tamamı belirtilen coğrafi sınır içinde gerçekleşmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Kastamonu Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliği koordinatörlüğünde ve Kastamonu Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliği, Kastamonu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kastamonu Belediye Başkanlığı, Kastamonu Üniversitesi, Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odasından oluşturulacak en az 4 kişilik denetim mercii tarafından yılda en az bir kere gerçekleştirilir. Denetim mercii, şikâyet olması halinde ayrıca denetimler gerçekleştirir.

Denetim mercii; Kastamonu Pastırmasının ayırt edici ürün, üretim yöntemi ve nihai ürün özelliklerinin denetimlerini yapar. Bu doğrultuda üretim yerinin ziyareti yapılarak hammaddesinin Kastamonu besi hayvanı olup olmadığı (kesimhane raporları ve faturaları), üretim tekniğinin ve ürün özelliklerinin Kastamonu Pastırmasına uygunluğu değerlendirilir. Tuzlama sırasında kullanılan tuzun kaya tuzu olup olmadığına bakılır. Çemen yapımında kullanılan sarımsağın Taşköprü Sarımsağı olup olmadığına bakılır. Son olarak satış sırasında müşteriye sunulan ürünün yeterli incelekte el ile doğranıp doğranmadığı kontrol edilir.

Denetim mercii denetim sırasında incelenecek numuneleri kendisi alır ve denetime ilişkin masrafları denetlenenlerden talep edebilir.

Denetime ilişkin raporlar Kastamonu Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliği tarafından ilgili mevzuatta öngörülen sürelerde Türk Patent ve Marka Kurumu'na gönderilir.

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.