

No: 36 – Mahreç İşareti

KAYSERİ PASTIRMASI

Tescil Ettiren
KAYSERİ TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 28.01.2001 tarih ve 24301 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararnamenin 12 nci maddesi gereğince 13.09.2000 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

01.09.2022 tarih ve 132 sayılı Bülten

Tescil No	: 36
Tescil Tarihi	: 25.06.2002
Başvuru No	: C2000/008
Başvuru Tarihi	: 13.09.2000
Coğrafi İşaretin Adı	: Kayseri Pastırması
Ürün / Ürün Grubu	: Pastırma / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kayseri Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Alsancak Mahallesi Kocasinan Bulvarı No:167 Kocasinan 38110 KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili
Kullanım Biçimi	: Kayseri Pastırması ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kayseri Pastırması ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayseri Pastırması; büyükbaş hayvan karkaslarından elde edilen parça etlerin kürlenme (tuzlama), yıkama, baskılama ve kurutma işlemlerine tabii tutulup çemenlendikten sonra kurutulması suretiyle Kayseri ilinde üretilen pastırmadır.

Kayseri Pastırmasının şekli yassıdır. Çemenli veya çemeni sıyrılmış halde, bütün ya da dilimlenerek paketlenmiş olarak satışa sunulur.

Bütün haldeki Kayseri Pastırmasının dış rengi, çemen ile kaplanmış olduğundan kahverengimsi, iç rengi ise kırmızımsıdır. Dilimlenen pastırma, etin yağlı kısmının verdiği renk farklılığı nedeniyle, içinde beyazlıklar bulunan kırmızımsı bir görüme sahip olur.

Kayseri Pastırmasının üretiminde, 2-5 yaşındaki sağlıklı ve en az 250 kg ağırlığındaki erkek buzağının sırt, but ve kol kısmından elde edilen iri parçalı etler kullanılır.

Kayseri Pastırmasının üretiminde kullanılan çemen, aşağıdaki bileşenlerden oluşur.

- % 45 buy otu-burçak-buğday karışımı: % 30 buy otu tohumu unu, % 30 burçak ve % 40 buğday
- % 5 baharat karışımı: % 1,5 tatlı toz kırmızıbiber, % 1,5 acı toz kırmızıbiber, % 2 kimyon
- % 5 sarımsak
- % 45 su

Üretimde kullanılan yaş çemen miktarı; çemenlenecek et miktarının %15'i olup pastırma kurduğunda bu oran %10'u geçmez.

Çemenin içerdiği kimyon miktarı fazla olduğu için, Kayseri Pastırmasında kimyon tadı baskındır.

Kayseri Pastırmasında kürlenme işlemi; 1 kg tuza 5 g nitrit eklenerek hazırlanan nitritli kürlenme tuzundan, 1 ton eti tuzlamak için 60- 80 kg kullanılarak gerçekleştirilir. Bu tuz halk arasında "karıncabaş" olarak da bilinir.

Yaygın biçimde hayvancılık yapılan Kayseri'nin ipek yolu üzerinde bulunması pastırmanın, çok eski tarihlerden beri baharat kullanılarak et saklama yöntemi olarak kullanılmasını sağlamıştır.

Kayseri'de, özellikle sonbahar mevsiminde görülen kuru hava şartları ile Erciyes Dağından esen rüzgâr, pastırmanın açık havada kurutulmasını mümkün kılar. Coğrafi sınırda gündüz 25-30°C olan sıcaklık gece 0-5°C

arasına düşer. Gündüz ve gece arasındaki sıcaklık farkının yüksek olduğu bu dönem, pastırmanın kuruması için ideal şartları sağlar ve bu nedenle “pastırma yazı” olarak adlandırılır.

Kayseri Pastırması, üretim tesislerinde korumalı açık hava bölümlerinde kurutulur. Hava şartlarının uygun olmadığı durumlarda ise, tesis içerisindeki 20-25 °C’deki iklimlendirme odaları kullanılır.

Kayseri Pastırmasının özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Özellik	Miktar
Kütlece nem miktarı (çemen hariç)	En çok % 50
pH	En çok % 6
Kuru maddede kütlece tuz miktarı (çemen hariç)	En çok % 10
Kütlece kuru çemen miktarı	En çok % 10

Kayseri Pastırmasının geçmişi eskiye dayanır. Evliya Çelebi’nin Seyahatname isimli eseri ile Askerî Tıbbî Baytarî Mecmûası başta olmak üzere birçok tarihi belgede yer alır.

Kayseri Pastırması, coğrafi sınırın ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Ülke genelinde düzenlenen gastronomi içerikli fuarlarda ve başta Erciyes Kayak Merkezinde düzenlenen Sucuk ve Pastırma Ekmek Festivali olmak üzere coğrafi sınırdaki gerçekleştirilen etkinliklerde yer alır.

Kayseri Pastırmasının üretiminde kullanılan etin seçilmesi, şaklanması, kürlenmesi, çemenin kaplanması ve kurutma aşamaları coğrafi sınıra özgü nitelikte olup ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kayseri Pastırmasının üretiminde, pastırmanın yüzeyini kaplamak için kullanılan çemen, aşağıda belirtilen oranlardaki bileşenlerle hazırlanır.

- % 45 buy otu-burçak-buğday karışımı: % 30 buy otu tohumu unu, % 30 burçak ve % 40 buğday
- % 5 baharat karışımı: % 1,5 tatlı toz kırmızıbiber, % 1,5 acı toz kırmızıbiber, % 2 kimyon
- % 5 sarımsak
- % 45 su

Yaz aylarında gerçekleştirilecek üretimlerde, ekşimeyi önlemek amacıyla su yerine buz kullanılması önerilir.

Üretimde kullanılan yaş çemen miktarı; çemenlenecek et miktarının %15’i olup pastırma kurduğunda bu oran, %10’u geçmez.

Kayseri Pastırmasında kürlenme işlemi; 1 kg tuza 5 g nitrit eklenerek hazırlanan nitritli kürlenme tuzundan, 1 ton eti tuzlamak için 60- 80 kg kullanılarak gerçekleştirilir.

Kayseri Pastırmasının üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- 2-5 yaşındaki sağlıklı ve en az 250 kg ağırlığındaki erkek buzağının sırt, but ve kol kısmından iri parçalı etler alınır.
- Üst üste istiflenen etlere, bıçak ya da enjeksiyon iğneleri kullanılarak 45⁰’lik eğimlerle “şaklama” adı verilen kesit açma işlemi uygulanır.
- Açılan kesitlere, boşluk kalmayacak şekilde taze hazırlanan nitritli kürlenme tuzu doldurulur. Nitritli tuz; kürlenmiş etin renk, lezzet ve doku özelliklerinin geliştirilmesi ve ayrıca, özellikle Clostridium botulinum başta olmak üzere patojen mikroorganizmalar ile oksidatif acılaşmayı engellemek amacıyla kullanılır.
- Tuzlanan etler krom teknelere konularak 2-4 gün bekletilir.
- Bekleme süresinin sonunda suyunu bırakan etler, yıkama teknelerine aktarılıp tuz deliklerinde hiç tuz kalmayınca kadar en az bir saat yıkanır.
- Yıkama teknelerinden alınan etler, askılara asılarak bu işlem için hazırlanan odalarda suyunun süzülmesi için 5 -7 gün bekletilir.
- Suyu süzülen etler, şaklama yerleri alt kısımda kalacak şekilde 12-24 saat preslenerek hem kalan suyun çıkması sağlanır hem de etlere yassı şekil verilir.

• Kayseri Pastırması üretimi yapılan tüm işletmelerde, coğrafi sınırın rüzgârından faydalanmak için korumalı açık hava bölümleri bulunur. Presleme işlemi tamamlanan pastırmalar, askılara asılarak bu bölümlerde açık havada kurumaya bırakılır. Kuruma süresi; hava sıcaklığı, nem ve hava sirkülasyon hızına göre 5-7 gün kadardır. Hava şartlarının uygun olmadığı durumlarda ise ürünler, tesis içerisindeki 20-25 °C'deki iklimlendirme odalarında kurutulur. Kurutulan ürünlerdeki nem miktarı, çemen hariç en çok %50 olur.

• Kurutulan pastırmalar, 15–30 dakika ikinci kez preslenir. Yassı şekli bozulmuşsa düzeltilir.

• Şekil verilen pastırmalar, çemen kazanına konularak çemen ile tamamen kaplanır. Üst üste istiflenip 0-4°C'deki soğuk hava deposunda 1- 2 gün dinlendirilir.

• Dinlendirilen pastırmalar, depodan çıkarılarak askılara asılır. Çemenin fazlası, pastırmanın üzerinde ince bir çemen tabakası kalıncaya kadar sıyrılır ve şekli düzeltilip silinir.

• 20- 25°C sıcaklıktaki iklimlendirme odasında ya da korumalı açık havada askılara asılarak son halini alıncaya kadar kurutulur.

• Kayseri Pastırması dış kısmı çemenli ya da çemeni sıyrılmış şekilde satışa sunulabilir.

• Kayseri Pastırması bütün halde veya dilimlenmiş olarak satışa sunulabilir.

• Kayseri Pastırması 0-4 °C sıcaklıkta 3-4 ay, modifiye atmosfer paketlerde (MAP- %70 N2 (azot), % 30 CO2 (karbondioksit)) ise 4- 6 ay muhafaza edilebilir.

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

Kayseri Pastırmasının geçmişi eskiye dayanır. Kayseri ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kullanılan etin seçilmesi, şaklanması, kürlenmesi, çemenin kaplanması ve kurutma aşamaları coğrafi sınıra özgü nitelikte olup ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kayseri Pastırmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kayseri Ticaret Odasının koordinatörlüğünde ve Kayseri Ticaret Odası, Kayseri Büyükşehir Belediyesi, Kayseri İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kayseri İl Sağlık Müdürlüğü ve TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Kayseri İl Temsilciliğinden konuda uzman en az 4 temsilcinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda 1 kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Etin şaklanması, kürlenmesi, çemenin kaplanması ve kurutma aşamalarını içeren üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün; çemen hariç olmak üzere kütlece nem, kuru maddede kütlece tuz ve kütlece kuru çemen miktarları ile pH değeri bakımından uygunluğu.
- Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Kayseri Pastırması 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.