

## **No: 73 – Mahreç İşareti**

### **AFYON PASTIRMASI**

Tescil Ettiren  
**AFYON TİCARET ODASI**

Bu coğrafi işaret, 13.06.2004 tarih ve 25491 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararnamenin 12 nci maddesi gereğince 31.12.2003 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

**Değişiklik İlanı:**

03.05.2021 tarih ve 100 sayılı Bülten

<b>Tescil No</b>	: 73
<b>Tescil Tarihi</b>	: 02.08.2005
<b>Başvuru No</b>	: C2003/028
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 31.12.2003
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Afyon Pastırması
<b>Ürün/Ürün Grubu</b>	: Pastırma/İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Afyon Ticaret Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Dumlupınar Mah. Ticaret Odası İşhanı AFYONKARAHİSAR
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Afyon ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Afyon Pastırması ibaresi, aşağıda yer alan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afyon Pastırması ibaresi, aşağıda yer alan logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Afyon Pastırması; sığır veya manda karkas eti kullanılarak üretilir. Hayvanın karkasından alınan parça etler, teknolojisine uygun olarak kürlenme ve yıkama işlemlerinden sonra baskılama ve kurutma işlemlerine tabi tutulup çemenlendikten sonra yeniden kurutulur. Afyon Pastırması, kürlenmiş ve kurutulmuş et ürünüdür.

Afyon Pastırmasının çemeni; buy otu tohumu unu, toz kırmızıbiber ve sarımsak karışımının tuz ve su ile karıştırılıp hamur haline getirilmesi suretiyle Türk Gıda Kodeksine uygun olarak hazırlanır.

#### **Üretim Metodu:**

Afyon Pastırması; Afyon ili sınırlarında en az 3 ay boyunca açık ve kapalı çiftliklerde beslenen sığır veya mandaların karkas eti kullanılarak üretilir. Bahar ve yaz mevsimlerinde Afyon ilinin iklim şartlarında yapılan kurutma işlemi; iklimlendirme odalarında da gerçekleştirilir.

**Etin Dinlendirilmesi:** Kesilen hayvanların etleri, blok halinde kemiklerinden ayrılır. Daha sonra bu etler fasias, tendo, lenf bezleri, yağ ve şekilsiz et parçalarına ayrılarak pastırmalık ete şekil verilir. Sığır veya manda karkasları kesimden sonra en az 24 saat dinlendirilmeye bırakılır ve daha sonra pastırmalık kaslar çıkartılır.

**Tuzlama:** Pastırmalık etlere ip takılmasından sonra tuzlama işlemine başlanır. Tuzlama işlemine başlamadan önce her parça etin yüzüne bıçakla kesikler (şaklama) atılır. Tuzlama sırasında tuzun bu kesiklerden etin iç kısımlarına iyice girmesi sağlanır. Pastırmalık etler tekne denilen büyük kaplarda orta irilikte tuza yatırılır ve fazla tuzlar silkelenerek bıçak kesikleri üstte gelecek şekilde üst üstte istiflenir. Tuzlanarak istif edilen etler en fazla 4 °C'de en az 24 saat bekletilir. Tuzlama işlemi sonunda etler kanlı sularını bırakır.

**Birinci Kurutma:** Tuzlama süresini dolduran pastırmalık etler, temiz su dolu küvetlerde önce çalkalanarak daha sonra küvette sabit tutularak tuzlarından arındırılır. Kurutma işlemi doğal ortamda, yüksek, esintili olan ve uçan haşarelerin girmeyeceği en az üç tarafı açık yerlerde veya iklimlendirme odalarında kontrollü şartlarda (%65-70 bağıl nem içeren fanların bulunduğu ve temiz havayı içeri alabilen 20-22 °C sıcaklığındaki odalarda) ortalama 3-5 gün süreyle gerçekleştirilir.

**Birinci Denkleme:** Kurutulan etler düz bir zeminde birbirlerinin üstüne çapraz istiflenerek yüksekliği 1 metreyi geçmeyecek şekilde denklenir. Bu dengin üzerine konulan ağırlık ile et kütlesi baskıya alınır. Bu işlemlerden sonra et kütlesi kalınlığına göre en az 6 saat oda sıcaklığından bekletilir.

**İkinci Kurutma:** Baskıdan çıkan etler tekrar en az 2 gün süreyle askıya alınır. Kurutma süresi mevsime ve meteorolojik şartlara göre değişir. Kışın iç ortamda yukarıda belirtilen klimatik oda koşullarında yapılırken bahar ve yaz aylarında normal hava sıcaklıklarında yapılır.

**İkinci Denkleme:** İkinci defa kurutulan etler birinci denklemedeki koşullarda yeniden en az 4 saatlik baskıya alınır.

**Çemende Yatırma:** Olgunlaştırılan ve kurutulan (nem oranı en fazla %50 olacak şekilde) pastırmalık etlerin yüzeyi, aroma ve tadını kazanması ve dış koşullara karşı etin korunması için; buy otu tohumu unu, toz kırmızı biber ve sarımsak, tuz ve su karışımının hamur haline getirilmesi suretiyle hazırlanan çemen hamuru ile iyice kaplanır. 100 kg taze çemen hamuru hazırlamak için yaklaşık 25 kg çemen unu (buy otu tohumu unu), 7 kg toz kırmızı biber, 18 kg ince kıyılmış sarımsak ve bu malzemeyi bağlayabilecek kadar su kullanılır. Çemenle kaplanan etler küvetlerde en az 15 saat bekletilir. Bu süre sonunda pastırmaların yüzeyi etin şekline göre ayarlanarak düzeltilir.

**Çemenli Kurutma:** Çemenlenen etler uç kısımları aşağıda olacak şekilde askı üzerine yerleştirilerek en az üç gün hava akımı olan bir yerde bekletilir. Doğal ortamda en az iki gün, iklimlendirme odasında (en az 16 °C) en az 24 saat süreyle son askı işlemine tabi tutulur.

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

Geçmişe eskiye dayanan ve üretimi ustalık becerisi gerektiren Afyon Pastırmasının üretiminde, Afyon ilinde en az 3 ay boyunca açık ve kapalı çiftliklerde beslenen hayvanların etleri kullanılır. Coğrafi sınırla ün bağı bulunan Afyon Pastırmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

### **Denetleme**

Denetimler; Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası, Afyonkarahisar Belediyesi Zabıta Müdürlüğü, Afyonkarahisar Kasaplar ve Sucukçular Esnaf Odası, Afyon Kocatepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Afyon Kocatepe Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi Bölümü ve Afyonkarahisar Ticaret Borsasından birer, Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2 kişi olmak üzere 8 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir kere düzenli olarak, ayrıca gerek görülen hallerde ve şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

1. Afyon Pastırmasının üretiminde kullanılan etin, Afyon ilinde en az 3 ay boyunca açık ve kapalı çiftliklerde beslenen hayvanlardan elde edilmesi ve diğer bileşenlerin uygunluğu.
2. Üretim metoduna uygunluğu.
3. Afyon 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.