

**No: 680 – Menş e Adı**

**KIRKLARELİ KIVIRCIK KUZU ETİ**

Tescil Ettiren

**KIRKLARELİ DAMIZLIK KOYUN VE  
KEÇİ YETİŞTİRİCİLERİ BİRLİĞİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 04.01.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.02.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 680
<b>Tescil Tarihi</b>	: 18.02.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2018/007
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 04.01.2018
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Kırklareli Kıvırcık Kuzu Eti
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kırmızı Et / İşlenmiş ve işlenmemiş et türüleri
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Kırklareli Damızlık Koyun ve Keçi Yetiştiricileri Birliği
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: İstasyon Mahallesi Sungurbey 2. Sokak No:20 Merkez KIRKLARELİ
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Kırklareli ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Kırklareli Kıvırcık Kuzu Eti ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, bütün haldeki kuzu karkasının but bölgesine yapıştırılmış şekilde yer alır. Kırklareli Kıvırcık Kuzu Eti ibareli logonun ve menşe adı ambleminin uygulanmasında kullanılan malzemeler, 30382 sayılı Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygun olur. Kırklareli Kıvırcık Kuzu Etinin parçalanmış halde satışında ambalajı üzerine logo uygulanır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kırklareli Kıvırcık Kuzu Eti ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kırklareli Kıvırcık Kuzu Eti, Kırklareli ilinde yetiştirilen, 3 ilâ 6 aylık ve 30-50 kg ağırlıktaki saf Kıvırcık ırkı kuzulardan elde edilir.

Kıvırcık kuzular, sütten kesim sonrası besiyeye alındığında coğrafi sınırdaki doğal kaynaklardan beslenir ve etleri ayırt edici özellik kazanır. Kırklareli Kıvırcık Kuzu Etinin özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Kesim ve Karkas Özellikleri

<u>Özellik</u>	<u>En Az</u>	<u>En Çok</u>
Sıcak Karkas Ağırlığı kg	13,25	22,10
Sıcak Karkas Randımanı %	43,05	50,63
Soğuk Karkas Ağırlığı kg	12,80	21,85
Soğuk Karkas Randımanı %	41,54	50,06
Soğutma Finesi %	1,13	3,51
Kabuk Yağı Kalınlığı* mm	0,18	5,22
LD(Longissimus dorsi) Kası Kesit Alanı mm <sup>2</sup>	8,90	15,80
Konformasyon Puanı	5,00	11,00
Yağlılık Puanı	7,00	11,00

\*: Longissimus dorsi kası üzerinde yer alan yağ tabakasının, son torakal ile ilk lumbal omurlar arasından alınan kesit üzerindeki kalınlığı

**Tablo 2.** Ph Değeri, Pasif Su Kaybı, Basınçla Su Kaybı, Pişirme Kaybı ve Warner Bratzler (Wb) Pik Kesme Kuvveti

<u>Özellik</u>	<u>En Az</u>	<u>En Çok</u>
pH <sub>24. saat</sub>	5,44	5,94
Pasif Su Kaybı, %	0,79	3,70
Pişirme Kaybı, %	19,96	31,87
Basınçla Su Kaybı, %	8,80	16,30
WB Pik Kesme Kuvveti, kg	1,80	6,65

**Tablo 3.** Kırklareli Kıvrıcık Kuzu Etinin duyusal özellikleri#

<u>Özellik</u>	<u>En Az</u>	<u>En Çok</u>
Koku Yoğunluğu	4,38	5,63
Yumuşaklık	4,13	6,63
Sululuk	3,38	6,00
Tat Yoğunluğu	3,71	5,50
Tat Kalitesi	3,50	6,13
Genel Beğeni Düzeyi	3,25	6,13

#: 1-8 skalasında

**Tablo 4.** Kırklareli Kıvrıcık Kuzu Etinin yağ asidi kompozisyonu (%)

<u>Yağ Asidi</u>	<u>En Az</u>	<u>En Çok</u>
$\Sigma$ SFA	45,71	53,62
$\Sigma$ MUFA	35,70	46,67
$\Sigma$ PUFA	7,62	11,72
$\Sigma$ UFA	46,38	54,29
$\Sigma$ PUFA/ $\Sigma$ SFA	0,16	0,24
$\Sigma$ UFA/ $\Sigma$ SFA	0,86	1,19
$\Sigma$ n-6	5,63	8,65
$\Sigma$ n-3	1,75	4,00
$\Sigma$ n-6/ $\Sigma$ n-3	1,67	4,76
Besleyici Değer	2,01	2,67
AI	0,64	1,09
TI	0,76	1,02
$\Sigma$ DFA	64,23	71,34

SFA (Saturated fatty acids - Doymuş yağ asitleri)

MUFA (Mono unsaturated fatty acids - Tekli doymamış yağ asitleri)

PUFA (Poly unsaturated fatty acids (Çoklu doymamış yağ asitleri)

UFA (Unstaurated fatty acids - Doymamış yağ asitleri)

$$\begin{aligned} \text{Besleyici değer} &= (\text{C18:0} + \text{C18:1})/\text{C16:0} \\ \text{AI (Atherojenik indeks)} &= (\text{C12:0} + (4*\text{C14:0}) + \text{C16:0})/\Sigma\text{UFA} \\ \text{TI (Thrombojenik indeks)} &= (\text{C14:0} + \text{C16:0} + \text{C18:0})/(0.5*\text{C18:1}) + (0.5*\Sigma\text{MUFA}) + (0.5*\Sigma n-6) + \\ & (3*\Sigma n-3) + (\Sigma n-3/\Sigma n-6) \\ \text{DFA (Desirable fatty acids - İstenen yağ asitleri)} &= (\text{C18:0} + \Sigma\text{MUFA} + \Sigma\text{PUFA}) \end{aligned}$$

**Tablo 5.** Kırklareli Kıvırcık Kuzu Etinde Kas\* Örneklerinin Kimyasal Kompozisyonu

<u>Kimyasal özellikler</u>	<u>En Az</u>	<u>En Çok</u>
Kuru madde (g/100 g)	27,90	28,74
Rutubet (g/100 g)	71,27	72,10
Kül (g/100 g)	1,10	1,20
Protein (g/100 g)	23,50	24,70
Karbonhidrat (g/100 g)	0	0
Yağ (g/100 g)	2,10	3,70
Enerji (kcal/100 g)	117,30	127,30
Kolesterol (mg/100 g)	33,80	48,30

\*Kaslar arası yağ dokusu fiziksel olarak ayrılmış kas örnekleri

#### **Üretim Metodu:**

Kırklareli Kıvırcık Kuzu Eti üretiminde koyunlar çoğunlukla, verimliliğini yılın çoğu zamanında koruyan orman içi ve çevresi meralarda otlatılır. Ormandaki ağaçların alçakta kalan yaprakları ve dökülen meşe palamutları da otlatmada kullanılır. Ancak ana karnında kuzu büyümesinin hızlandığı gebeliğin son 45-60 gününde ve koyunun süt verim döneminde, koyunlara süt yemi verilir.

**Tablo 6.** Süt Yemi İçeriği

<u>İçerik</u>	<u>En Az</u>	<u>En Çok</u>
Ham protein %	16,0	18,0
Ham selüloz %	6,4	13
Ham kül %	7,7	9,0
Ham yağ %	2,5	4,6

Kuzular zengin bitki örtüsünden faydalanan koyunların sütünü emerek yetişir. Kuzular anne sütünün yanı sıra coğrafi sınırdaki yetiştirilen yemlerle beslenir ve havalar iyi olduğu zaman meralarda otlar.

Kırklareli Kıvırcık Kuzu Eti yüksek bir et kalitesine sahiptir. Kırklareli Kıvırcık Kuzusunun et kalitesinde, karakteristik ırk özelliklerinin yanı sıra beslenme şeklinin ve yetiştirildiği coğrafyanın kendine özgü yapısının etkisi vardır.

Kırklareli ilinde mera vejetasyonunda bitki örtü çeşitliliğinde; çayır salkımotu (*P. pratensis*), çayır kelp kuyruğu (*Phleum pratense*), darıcan (*Echinochloa crus-galli*), çok yıllık çim (*Lolium perenne*), saçaklı yumak, sıçanotu (*Vulpia ciliata*), yabani yulaf (*Avena fatua*), sakal otu (*Aegilops triuncialis*), sarı sakal otu, türkistan çimeni (*Botriochloa ischaemum*), yeşil buzağı otu (*Chrysopogon gryllus*), üçgül (*Trifolium tenuifolium*), çayır üçgülü (*Trifolium pratense*), iri kır üçgülü (*Trifolium campestre*), yonca (*Medicago sativa*), boynuzlu geven (*Astragalus hamosus*), koca fiğ (*Vicia narbonensis L.*), adi fiğ, kara fiğ (*Vicia sativa*), küçük yonca (*Medicago minima*), büyük çiçekli fiğ (*Vicia grandiflora*), turna gagası (*Grenium stepporum*), yabani tere (*Cardaria draba*), kulakçıklı çoban

dağarcığı (*Thlapsi perfoliatum*), tarla hezeranı (*Consolida regalis*), gelincik (*Papaver rhoeas*), sarı kantaron (*Hypericum perforatum*), küçük ebegümeci (*Malva neglecta*), tüylü aslan dişi (*Taraxacum serotinum*), tarla eşek marulu (*Sonchus arvensis*), uzun gövdeli kekik (*Thymus longicaulis*), meryem ana süt dikenini (*Sylibum marianum*), yalancı rumeli keteni (*Camelina rumelica*), kır kimyonu (*Carum carvi*), çok çiçekli düğün çiçeği (*Ranunculus polyanthemos*), atmaca otu (*Pilosella hoppeana*), evelik, kıvrıkcık labada (*Rumex crispus*) ve beyaz civan perçemi (*Achillea millefolium*) bulunur.

Kuzular doğar doğmaz ağız sütü emmesi sağlanır. Kuzular iki haftalıktan 3-6 aylık oluncaya kadar kaba yem ve konsantre yem (kesif yem) verilmeye başlanır. Kuzular, koyunların meraya çıktıkları saatler dışında koyunların yanında tutulur ve anne sütü almaları sağlanır. Koyun ve kuzulara ağıl içinde verilen kesif yemler bölgede yetiştirilen tahıllar ve bunların karışımından oluşur. Kaba yem, coğrafi sınırdaki otlakların biçilmesi ve kurutulmasıyla elde edilen çayır otu, yonca ve fiğ gibi ürünlerden oluşur.

Kırklareli ilinde kuzulara yaygın olarak verilen kaba yem (kuru ot) ve kuzu büyütme yemi (kesif yem) içeriği aşağıda verilmiştir.

Tablo 7. Kuzulara Verilen Kaba Yem (Kuru Ot) ve Kesif Yem İçeriği

Bileşim	Kaba Yem		Kesif Yem	
	En Az	En Fazla	En Az	En Fazla
Kuru madde %	87,90	92,50	87,50	88,90
Ham protein %	5,05	13,86	13,35	18,98
Ham selüloz %	27,90	38,90	3,89	13,90
Ham kül %	2,12	5,95	2,26	7,65
Ham yağ %	0,29	3,25	1,65	4,55
Nişasta %	0,00	0,00	20,50	48,90
ADF %	36,85	47,75	6,75	15,25
NDF %	45,69	68,59	17,50	29,89
ME*	2001	2297	2530	2858

\*Metabolize enerji, Kcal ME/kg kuru madde

Ticari amaçlı koyun sütü üretimini hedefleyen işletmelerde kuzular ortalama 3 aylık olduklarında süten kesilir ve besiyeye alınır. Bazı işletmelerde ise kuzulara kaba yem ve konsantre (kesif) yem verilmez, kuzular 2 aylık yaştan itibaren koyunlarla beraber meraya çıkartılır.

Kuzular 3 ilâ 6 aylık olunca ve 30-50 kg canlı ağırlığa ulaşıncaya mezbahaya sevk edilir.

Mezbahada kesilen kuzu karkaslarının but bölümüne, Kırklareli Kıvrıkcık Kuzu Eti ibareli logo ve menşe adı amblemi yapıştırılır. Kırklareli Kıvrıkcık Kuzu Eti ibareli logonun ve menşe adı ambleminin uygulanmasında kullanılan malzemeler, 30382 sayılı Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygun olur. Karkaslar 0-4°C'de en az 24 saat süre bekletilir. Kırklareli Kıvrıkcık Kuzu Eti mezbahadan, üzerine logo uygulanmış karkas olarak satışa sunulur. Kırklareli Kıvrıkcık Kuzu Eti ihtiyaca uygun şekilde parçalanıp, üzerine logo uygulanmış ambalajla satılır.

#### Denetleme:

Denetimler; Kırklareli Damızlık Koyun, Keçi Yetiştiricileri Birliğinin koordinatörlüğünde ve Birlikte görevli bir veteriner hekim ile Kırklareli İl Tarım ve Orman Müdürlüğünde, İstanbul Üniversitesi Cerrahpaşa Veteriner Fakültesi Zootečni Anabilim Dalında, Kırklareli Ticaret ve Sanayi Odasında ve Kırklareli Ticaret Borsasında görevli konuda uzman birer personel olmak üzere toplam 5 üyeden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetim mercii yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca ihtiyaç ve şikâyet durumundaysa ise 1 hafta içinde denetim yapar.

Ürünü üretenler kuzuların doğumundan, kesilip pazarlanmasına kadarki süreçte yer alanlar olup denetime tabidir. Kuzuların küpe numaraları Birlik tarafından kayıt altına alınır. Kuzuların küpe numaralarının takibi yapılır ve mezbahada kesim işlemini takiben sistemden düşülür.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

1. Kuzunun, kulak küpesi vasıtasıyla Kırklareli ili sınırları içerisinde yetiştirilen Kıvrıcık ırkı koç ve koyunun kuzusundan elde edildiği.
2. Ağız sütü emmesi, ana sütü ile beslenmesi ve sonrasındaki besi yöntemi.
3. Gerektiği hallerde yem özellikleri.
4. Ürünün duyuusal değerlendirmesi.
5. Gerektiği hallerde ürünün yağ asidi kompozisyonu, kas örneği kimyasal kompozisyonu, pH değeri, pasif su kaybı, basınçla su kaybı, pişirme kaybı ve Warner Bratzler (Wb) pik kesme kuvveti.
6. Karkas özellikleri, ölçüleri.
7. Kesim belgesiyle mezbahaya sevk edilen 3 ilâ 6 aylık ve 30-50 kg canlı ağırlıktaki kuzudan elde edilmesi.
8. Kırklareli Kıvrıcık Kuzu Eti ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

Tescil ettiren hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütecektir. 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.