

No: 1008 – Menş e Adı

ARDAHAN KAZ ETİ

Tescil Ettiren

ARDAHAN TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.12.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1008
Tescil Tarihi	: 24.01.2022
Başvuru No	: C2018/236
Başvuru Tarihi	: 19.12.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Ardahan Kaz Eti
Ürün / Ürün Grubu	: Kaz eti / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Ardahan Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Karagöl Mah. Kongre Cad. No:67 Kat:4-5 ARDAHAN
Coğrafi Sınırı	: Ardahan ili
Kullanım Biçimi	: Ardahan Kaz Eti ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde kullanılır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ardahan Kazı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ardahan Kaz Eti; Ardahan ilinde yetiştirilen yerli kazların, Linda ve Çin kazlarının karkas etlerinin kaya tuzuyla tuzlanması ve açık hava veya soğuk odada kurutulmasıyla elde edilen ettir.

Ardahan Kaz Etinin nem miktarı %40 civarındır. Kurutma sırasında nem miktarı azaldığı ve kuru madde miktarı arttığı için kaz eti biraz kurur ve bir miktar sertleşir. Yüksek yağ oranına sahiptir. Ardahan Kaz Etinin kurutulmuş karkas ağırlığı 1,9-3,7 kg arasındadır.

Yerli kazlar yörede uzun yıllardır yetiştirilip yöreye uyum sağlamış olup ayrıca Linda ve Çin kazları da üretilip Ardahan Kaz Eti adıyla satılmaktadır. Ardahan ilinde karasal iklim hâkim olup kışın sıcaklık -30 °C'nin altına düşer. Yaz sıcaklarının da yüksek olmaması nedeniyle çevre sıcaklığının yol açtığı sıcaklık stresi; kazlarda metabolik değişime yol açar ve protein sentezindeki aksamaya bağlı olarak karkas et miktarı azalır. Yağ miktarı artar, karkas su içeriği düşer ve et daha kuru olur. Ardahan Kaz Eti için en iyi kesim zamanı havaların soğuduğu, ilk karın yağdığı tarihten itibaren başlar. Kar ya da buz yiyen kazın eti, bu etkiyle daha yağlı olur. Düşük sıcaklık ve kar yağışı, ürünün kokusunun ve tadının oluşmasında etkilidir.

Ardahan ilinin soğuk iklim koşullarına bağlı olarak yetiştirilen kazlar fazla yağlı olmakta birlikte kazın yağı karın, sırt ve kuyruk kısmında toplanır. Kazın kesiminden sonra kurutma işleminin soğuk havada yapılmasıyla etin su miktarı azalır ve kuru madde miktarı artar ve artan kuru madde miktarına paralel olarak yağ oranı da artar. Buna ilave olarak karkasın kurutulması sırasında yağ kısmında bir miktar oksidasyon meydana gelir. Kuruma sırasında etin yağlı kısmının oksidasyonu ile oksidatif tat ortaya çıkar. Yine aromatik hidrokarbonlar, mayhoş tatta esterler (meyvemsi koku), alkoller, terpenler (meyvemsi, hafif mayhoş), ketonlar (keskin, acımtırak), sülfürlü bileşenler ve furanlar ürünün tipik keskin aroma ve kokusunu oluşturur.

Ardahan Kazı hem yağ oranının fazla olması hem de kazın açık meralarda çokça otlatılmasından ötürü kaslıdır.

Coğrafi sınırdaki bitki örtüsünde beslenmesine bağlı olarak Ardahan Kaz Etinin yağında, octodekanoik asit, hekzadekanoik asit, heptadekanoik asit, eikosanoik asit gibi yağ asitleri bulunur. Ardahan Kazının bu yağ asitlerini içermesi; metil ester, kekik, sarı çiçek, Kafkas zambacı, Çıldır zambacı, Filbahri ve Ardahan gülü gibi endemik bitkiler ile coğrafi sınırın zengin çiçek florasından kaynaklanır. Ayrıca Ardahan Kazının yağ asidinde linalool, dihydromyrcenol, sikloheksanol, kompor, 3-sikloheksenil propiyonik asit, metil ester, tetrahidro linalool, citronellol, 4(1,1 dimetil) sikloheksanol gibi aromatik bileşenler bulunur.

Uzun yıllardır yörede üretilen ve yöre ile yüksek bir uyum ve etkileşim halinde olan Ardahan Kaz Etinin; Ardahan'ın iklimsel özellikleri ve coğrafi sınırda kazların beslendiği mera florasındaki bitki çeşitliliği coğrafi sınıra özgü özellikleri sağlar.

Üretim Metodu:

Ardahan Kaz Eti üreticileri, geleneksel kuluçka yöntemi ile kaz yetiştiriciliği yapar. Kaz yetiştiricileri damızlık için 4 dişi ve 1 erkek kaz ayırır.

Yumurtadan çıkan kaz civcivlerine ilk 10-20 gün ayrı bir bölümde bakılır ve ilk birkaç gün şerbet ve sütle beslenir. Dördüncü günden itibaren civciv yemi, doğranmış taze yeşil ot veya ıslatılmış ekmek verilir. 20. günden

sonra coğrafi sınırdaki meralara bırakılır. Kazlar, nisan-haziran aylarında civciv üretimini takiben merada doğal koşullarda beslenir. Sonbaharda yaklaşık 1 ay arpa yemi kullanılarak, ağırlıkları dışı kazlarda 5 kg, erkek kazlarda 6 kg ağırlığa ulaşmasıyla besi olgunluğu sağlanan kazlar, daha sonra ilk karın yağmasından itibaren kesime alınır.

Kesim vakti gelen kazlar, tüylerindeki kaba kirlerden arındırılmak için dere, göl, çay vb. bir su kaynağında yüzdürülerek temizlendikten sonra kesim gerçekleştirilir. Kesilen kazlar bir saat asılı bırakılarak kazların kanı süzülür. Elle ya da tüy yolma makineleriyle tüyleri ayrılır. Elle yapılan tüy yolma işleminde genellikle içi kaynar su dolu kazanların üzerine konan süzgeçli kaplara koyulan kazların, buharla tüyleri yumuşatıldıktan sonra ve tüyleri yolunur.

Tüyleri yolunduktan sonra iç organları temizlenir ve karkas eti çıkarılır. Temizlenen karkas eti sıcak suya daldırılıp çıkartılarak son bir temizlik aşamasından geçirilir.

Gerek kuru yolmada gerekse ıslak yolmada karkas eti üzerinde kalan tüyler, pürmüz ile duruzlama, alazlama veya kızırılama adı verilen işlem uygulanarak temizlenir. Tüylerin temizlenmesinden sonra, karkas et yıkanarak yanan tüylerin neden olduğu yanık kokusu giderilir.

Temizleme işleminden sonra karkas et kaya tuzu ile tuzlanarak 1 hafta kadar, gıda ile temasa uygun ahşap kaplarda bekletilerek tuzu çekmesi sağlanır. Her bir kaz için 80 g - 90 g tuz kullanılır. Tuzu çeken karkas et; iki şekilde kurutulabilir. Kurutma yöntemlerinden biri; karkas etin, 00C'nin altındaki havada ve kış güneşini görecektir şekilde açıkta kurutulmasıdır. Diğer ise; karkas etin dış ortam sıcaklığındaki soğuk odada kurutulmasıdır. Kurutma işlemi hava şartlarına göre nem oranı %40 seviyesine düşünceye kadar 2-4 gün sürer.

Kurutulan Ardahan Kaz Eti, bütün karkas et veya parçalara kesilmiş halde havayla teması kesilmeden uygun ambalaj içerisinde satışa sunulur. Buzdolabı veya derin dondurucuda saklandığı takdirde, 1 yıllık raf ömrü vardır.

Denetleme:

Denetimler; Ardahan Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Ardahan Ticaret ve Sanayi Odası, Ardahan Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ve Ardahan İl Tarım ve Orman Müdürlüğünde görevli ürün konusunda uzman birer üyenin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler yılda bir kez düzenli olarak, gerekli görüldüğünde veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetimlere esas kriterler aşağıda yer almaktadır.

1. Yavrulama dönemi olan nisan-haziran aylarında kaz ve yavru sayılarının kayıt altına alınması ve beslenme kontrolü yapılması.
2. Kazların coğrafi sınırdaki meralarda otlatılması.
3. Kesimden önceki son 1 ayda, kazların beslenmesinin uygunluğu.
4. Özellikle kesim, yolma, tuzlama ve kurutma aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
5. Ambalajlama ve saklama koşullarının uygunluğu.
6. Ardahan Kaz Eti ibaresinin ve menşe adı 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.