



T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No : 36
Başvuru Tarihi : 13.09.2000
Başvuru No : C 2000/008
Yayın Tarihi : 28.01.2001
Türü : Menşe
Başvuru sahibinin kimliği : Kayseri Ticaret Odası
Başvuru Sahibinin Adresi : Tennuri Sok. No:6 KAYSERİ



Coğrafi Sınırları : Kayseri il Sınırı İçi
Kullanılacağı ürün : Pastırma

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret 28.01.2001 tarih ve 24301 sayılı Resmi Gazete’de ilan edilmiş ve 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname’nin 12 nci maddesi gereğince 28.01.2001 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Selim Mustafa ŞENGÜN
Enstitü Başkanı

TÜRK PATENT [] ENSTİTÜSÜ

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret 28.01.2001 tarih ve 24301 sayılı Resmi Gazete’de ilan edilmiş ve 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname’nin 12 nci maddesi gereğince 28.01.2001 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Kullanım Biçimi : Markalama

Kayseri Pastırması'na Ayırt Edicilik Özelliği Sağlayan Etmenler : Pastırma; sığır etinin belirli işlemlerden geçirildikten sonra çemen ile kaplanmasıyla oluşan yiyecektir. Özel kurutma ve renk aldırma işlemlerinden geçirilmelidir.

Kurutma işlemi özelliği : başka yerlerde olmayan Kayseri'ye has yıl boyunca her yönden gündüzleri sıcak, geceleri, serin esen rüzgar pastırmanın uygun şekilde kurummasını sağlar.

Renk Alma Özelliği : Kayseri de ki yer altı sularında belirli oranda bulunan nitrat maddesi sayesinde pastırma kendine has kırmızı rengi doğal olarak sağlamaktadır. Pastırma etleri bu suda tuzlama aşamasından sonra bolca yıkanır. Bu yıkama su dolu kaplara batırarak ve çalkalamak suretiyle yapılır.

Kayseri Pastırmasının Üretim Tekniği : Pastırmalık sığır etleri, bu iş için özel olarak eğitilmiş pastırma ustaları tarafından karkas etlerden dikkatli şekilde sökülür. Sökülen pastırmalık etler, ustalar tarafından düzeltildikten sonra tuzlanır.

Tuz olarak iri taneli kaya tuzları kullanılır. Tuzlanan etler 1 gün bekletilir ve sonra bol suda yıkanır. Yıkanan etler açık havada, hava şartlarına göre 3-5 gün kurutulur. Buna birinci kurutma denir.

Akşamdan sonra kurutma yerlerinden alınan etler, üst üste konularak denklenmeye alınır. Denklenmede iyice sıkıştırılan etler 5-6 saat kadar kalır. Denklenmeden çıkarılan etler, ikinci defa kurutulmak üzere açık havaya çıkarılır. İkinci kurutma hava şartlarına göre 2-4 gün sürer.

Daha sonra pastırmalık etlerin kenarları traşlanarak üzerlerine çemen tabakası sürülür. Çemen tabakasının kalınlığı pastırmanın üzerinde 5 milimetreyi geçmemelidir.

Bu işlemin ardından pastırmalar üçüncü defa kurutulmak üzere açık havaya çıkarılır. Üçüncü ve son kurutma 1-2 gün sürer.

100 kg. taze çemen tabakasının bileşimi; 25 kg. buy otu, 20 kg. sarımsak, 7 kg. kırmızı biber, alabildiği kadar su şeklindedir

Denetimi : Üretiminin ve yukarıda belirtilen özellikteki pastırmaların üretime uygun şekilde yapılıp yapılmadığının denetimi mevcut kanun ve yönetmeliklere göre Belediye, Tarım İl Müdürlüğü, İl Sağlık Müdürlüğü ve Ticaret Odası uzman elemanlarından oluşturulacak bir Komisyon tarafından yapılır.