

No: 408 – Menş e Adı

ANKARA ERKEÇ PASTIRMASI

Tescil Ettiren

ANKARA TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.03.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.01.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 408
Tescil Tarihi	: 08.01.2019
Başvuru No	: C2017/018
Başvuru Tarihi	: 17.03.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Ankara Erkeç Pastırması
Ürün / Ürün Grubu	: Pastırma / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe Adı
Tescil Ettiren	: Ankara Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Söğütözü Mahallesi 2180. Cadde No. 5/A Çankaya Ankara
Coğrafi Sınırı	: Ankara ili sınırları
Kullanım Biçimi	: Gösterilen Coğrafi İşaret logosu soğuk damga olarak pastırma bloğunun ve polivinil ambalajın üzerine basılabileceği gibi, ambalajın üzerinde de renkli baskı olarak kullanılabilir.

Ankara Erkeç Pastırmasının yemeklerde kullanılması halinde logo menüde yemek adının yanında yer alabilir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ankara Erkeç Pastırması, 25 kg ve üzerinde, fiziksel gelişimini tamamlamış, bir yaşından sonra kastre edilmiş 4 yaş üzeri, erkek Ankara Keçisinin karkas şeklinde sökülmiş etlerinin dövülmüş sarımsak (*Allium sativum*) ve öğütülmüş çemen otu tohumu (*Trigonella foenum-graecum*) karışımı ile kaplanıp, uygun şartlarda güneşte kurutulması ile elde edilen et ürünüdür.

Ankara Keçisi, (*Capra hircus angorensis*) *Bovidae* familyasının (boynuzlugiller) *Capra* cinsinden evcilleştirilmiş küçükbaş hayvanlar grubundan bir canlıdır. Ağırlığı 25-35 kg arasında değişen Ankara keçisi, 150 günlük bir gebelikten sonra tek yavru doğurur. Tiftiği nedeniyle ticari önemi büyük olup, genellikle yılda bir kez kırılmaktadır. Ankara ilinde, 2016 yılı verilerine göre, toplam 21 ilçede Ankara keçisi yetiştiriciliği gerçekleştirilmektedir. Ankara keçisi sayısının en yoğun olduğu ilçeler ise sırasıyla Güdül, Beypazarı, Nallıhan, Elmadağ, Polatlı, Haymana, Kahraman Kazan, Ayaş, Çubuk, Kızılcahamam, Sincan ve Bala'dır. Ankara'da yetişen tiftik keçisi etinden 21 ilçede Ankara Erkeç Pastırması üretilmektedir.

Ankara Erkeç Pastırmasının tarihi uzun yıllara dayanmaktadır. Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Ankara'daki keçi pastırmasından bahsetmektedir. Ankara keçisine bu lezzet ve aromayı da ırk özelliği ile birlikte coğrafyadaki bitki örtüsü vermektedir. Ankara ve bölgesindeki flora 231 çeşit tür bitki bulundurmakta olup bu çeşitliliğin yer aldığı meralarda beslenen Ankara Keçisi'ne kendine özgü tat ve rayihasını kazanmaktadır. Zira bölge her ne kadar coğrafi, açıdan bozkır iklimi taşısa da Ankara Keçisinin yaşam koşulları ve adaptasyonundan dolayı kırsal iklimlere uyumu ve bu bölgedeki florayı yeterince iyi bir şekilde değerlendirmesi etine de bu özelliği kazandırmaktadır. Ankara'nın bitkisel florası ile beslenen Ankara Keçisinin eti, Ankara Erkeç Pastırmasına kendine has tat ve dokusunu vermektedir.

Ankara Erkeç Pastırması, yüzyıllardır Ankara ilinde esas olarak Ayaş ilçesiyle birlikte diğer ilçelerinde de üretilmektedir. Ankara Erkeç Pastırmasının dört önemli ayırt edici özelliği bulunmaktadır. Bu özellikler şu şekildedir:

1. Ankara Erkeç Pastırması için kullanılan etler yalnızca Ankara Keçisi ırkından elde edilmektedir.
2. Pastırması yapılacak olan etler kastre edilmiş, yani üremeleri durdurulmuş ve bu nedenle de damızlıkta kullanılmayan keçilerden elde edilmektedir. Kastrasyon uygulamasıyla testisler tarafından testosteron hormonu üretimi durdurulduğundan buna bağlı olarak teke kokusunun ete ve dolayısıyla pastırmaya geçmesi engellenmektedir.

3. Ankara ilinde Ankara keçisi, yoğun olarak yetiştirildiği tüm ilçelerde yıl boyu esas olarak mera ve makilik alanlara bağlı olarak beslenmektedirler. Dolayısıyla bu bölgelere özgü bitki florası Ankara keçisinin etine ve dosyasıyla bu etten elde edilen pastırmaya kendine has tat ve kokusunu vermektedir.
4. Ankara Erkeç Pastırmasının en önemli bileşimlerinden birisi olan çemen, tercihen Ayaş ve civar ilçelerde (Sinanlı köyü) yetişmekte olan çemen otu tohumundan elde edilmektedir. Bu bölgeden elde edilen çemen Erkeç Pastırmasına kendine özgü rayihasını kazandırmaktadır.

Üretim Metodu:

Eylül ve Ekim aylarında, 25 kg ve üzerinde, yeterli fiziksel olgunluğa erişmiş Ankara Keçileri kesilir. Karkas haline getirilir ve 0-2 °C'de 12 saat bekletilir ve dinlendirilir. Karkas pastırma için kemiksizleştirilir. Karkas ağırlığı 30 kg olan bir hayvandan yaklaşık 7-7,5 kg kemik çıkmakta olup kalan etin pastırmaya uygun olmayan kısımları ayrılır. Ankara Erkeç Pastırması için hayvanın genelde antrikot, kontrfile ve bonfile (boyun, sırt, but, döş) kısımları bu amaç için kullanılır. Ankara Erkeç Pastırması için tercih edilen en uygun yapı hayvanların orta yağlı (yöresel olarak alaçakır veya alakral) olmasıdır. Keçideki yağlanma koyundaki şekilde olmamaktadır. Bu özellikte olan etlerde yağ kas lifleri arasına yayılmıştır. Bu yapı pastırmaya yumuşaklık ve lezzet katar. Optimum lezzet ve kıvam için pastırmadaki yağlılık oranı %30 - %35 olmalıdır. Pastırmalık bölümler iri tuzu içine yatırılarak 10-15 gün boyunca mevsimin serin olduğu eylül ve ekim aylarında serin bir yerde veya buzdolabı sıcaklığında (4 °C de) ürüne özgü şeklin ve yapının kazanılması için (halk dilinde pişirilme tabir edilen düzeyde) dinlendirilir.

Bekletme sonrası parçalar tercihen direkt güneş ışığından uzakta, gölgede 1-2 gün süresince asılı bırakılarak, etlerin kendini toparlaması olarak tabir edilen tavlama için kurutulur. Bu esnada parçalar ürüne özgü şeklin ve yapının kazanılması için birkaç kez kas lifleri parçalanmayacak şekilde tahta tokmakla hafif olarak dövülür. Parçalar rutubetin yaklaşık % 45'ini kaybedinceye kadar kurutulur. Sonra parçalar "Tekrar Islatma" denilen işlem için tekrar suya yatırılır. Bu işlemle hem et yumuşatılır, hem de tuzun uzaklaştırılması sağlanır. Islatma işlemi 3-4 gün süresince yapılırken, bu işlem süresince her gün su değiştirilir. En son su değişiminden sonra etlerin çemenlenme öncesi "Şerbetleme" aşamasına geçilir. Bu aşamada parçalar çemen otu (Kıyman) toz acı biber, sarımsaktan oluşan, viskozitesi yüksek karışımdaki çemene yatırılır, yaklaşık 24 saat bekletilir. Pastırmalık parçalar bu işlemden sonrada çıkarıldıktan sonra kıyman denilen çemenin elle sürülmesi işlemi yapılır. Bu amaçla, toplam 10 kg çemen için 5 kg çemen otu, damak tadına göre karıştırılmış 200-250 kg toz acı ve tatlı biber, 1,5-2 kg sarımsak ve alabildiğince su ilavesi yapılır. Burada önemli olan çemenin kıvamının sürülebilir şekilde olmasıdır. Daha sonra çemen yaklaşık 0,5-1 mm kalınlığında el ile Pastırmalık parçalara sıvama tabiri ile sürülür ve tekrar kurutmaya alınır. Pastırmalık parçaların üzerindeki çemenler ele yapışmayacak kadar kurduğunda Ankara Erkeç Pastırması hazırlanmış olur. Kurutma işleminin sonunda parçalar ağırlığının %30 - %40'ını kaybeder. Kuruyan parçalar artık geleneksel Ankara Erkeç Pastırması olarak satışa sunulur. Geleneksel et ürünlerinin üretimi sırasında işleme basamaklarından biri olan kurutma işlemi, dış mekândan kaynaklanabilecek herhangi bir bulaşma olmaması ve gerekli koruyucu tedbirlerin alınması şartıyla doğal şartlarda gerçekleştirilir.

Ankara'da ortalama sıcaklık değerlerin Eylül ayında 18.8 °C, Ekim ayında 13.0 °C oluşu lif açısından daha narin olan keçi etinin optimum lezzet, tat ve aromaya sahip olacak şekilde işlenmesine olanak tanımaktadır. Bu ideal sıcaklık ve nem düzeylerinde kurutulmayan Ankara Erkeç Pastırmasında istenmeyen tat ve koku oluşabilir, renkte sararma olabilir.

Çemen (Kıyman) : Çemenleme işlemi için öğütülmüş çemen otu tohumu, kırmızı toz biber, acı pul biber ve sarımsak karışım haline gelene kadar dövülür. Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yenilebilir dış kaplamalarda kullanılmasına izin verilen renklendiriciler, bu Yönetmelik kapsamında izin verilen yasal limitler dahilinde çemende kullanılabilir. Pastırmada kullanılacak çemen miktarı, kütlece en çok %10 olmalıdır. Pastırmada kullanılacak et, çemen ile ortalama 0.5-1 mm kalınlığında kaplanır ve kurumaya bırakılır.

Kırmızı toz biber (*Capsicum annuum*): kurutulup toz haline getirilmiş, Scoville değeri 20.000 – 50.000 arasındaki kırmızıbiber.

Acı pul biber (*Capsicum annuum*): tohumları ile birlikte güneşte kurutulup, zeytinyağı ve tuz ile pul haline gelene kadar dövülmüş, Scoville değeri 40.000 – 70.000 arasındaki kırmızıbiber.

Ankara Erkeç Pastırmasına yönelik olarak nihai üründe çemen hariç olmak üzere, nem miktarı kütlece en çok %50, pH değeri en yüksek 6.0, tuz miktarı kuru maddede kütlece en çok %7 ve Çemen miktarı kütlece en çok %10 olacaktır.

Sunum aşamasında Ankara Erkeç Pastırması ince olarak dilimlenerek servis edilir. Ankara Erkeç Pastırması iklim dolaplarında 2-4 °C'de muhafaza edilir. Ankara Erkeç Pastırmasının üretim yeri dışında başka bir yere

taşıması halinde, polivinil ambalajda, blok parçalar halinde, hava almayacak şekilde vakumlanarak, 2-4 °C'de taşıması ve belirlenen muhafazası son kullanım tarihine kadar yapılması gerekmektedir.

Denetleme:

Ankara Erkeç Pastırmasının yukarıda belirtilen koşullara uygunluğunun denetimi Ankara Ticaret Odasının koordinatörlüğünde Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Ankara Üniversitesi Gıda Güvenliği Enstitüsü, Ankara İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Ankara Damızlık Koyun-Keçi Yetiştiricileri Birliği'nden en az birer kişinin katılımı ile oluşturulacak denetim mercii tarafından yapılacaktır. Ankara Erkeç Pastırmasının coğrafi işaretini haksız şekilde kullananlar hakkında denetim mercii gerekli yasal takibat başlatılacaktır. Mercii, coğrafi işaretin kullanımına ilişkin denetimi yılda bir kez düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet üzerine ise her zaman yapacaktır.

Ankara Erkeç Pastırması üretimde kullanılan etler, Ankara keçisi yetiştiriciliği yapılan kesimhanelerden, belge karşılığında alınmalıdır. Üretimde kullanılan etlerin menşei ve ırkı tesellüm belgeleri üzerinden kontrol edilecektir.

Ankara Erkeç Pastırmasının üretiminin yapıldığı imalathaneler, ürünün yöresel üretim yöntemine uygun şekilde üretilmesine imkân sağlayan koşullara sahip olmalıdır. Ankara Erkeç Pastırmasının uygunluğu fiziksel, mikrobiyolojik ve kimyasal analizlerle belirlenecektir.

Ankara Ticaret Odasının koordinatörlüğünde kurulan Mercii, Ankara Erkeç Pastırması üreten firmalara denetçi ekibi göndererek "ürünün tanımı ve ayırt edici özellikleri" ile "üretim metodu" kısmında belirtilen özelliklere uygun olarak üretim yapılıp yapılmadığını kontrol edecektir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim mercii hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.