



T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No : 73
Başvuru Tarihi : 31.12.2003
Başvuru No : C 2003/028
Yayın Tarihi : 13.06.2004
Türü : Mahreç İşareti
Başvuru Sahibinin Kimliği : Afyon Ticaret Odası
Başvuru Sahibinin Adresi : Dumlupınar Mah. Dumlupınar Cad. Ticaret
Odası İşhanı
AFYON
Coğrafi İşaret : AFYON PASTIRMASI
Coğrafi Sınırları : Afyon ili ve ilçeleri.
Kullanılacağı ürün : Pastırma

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret 13.06.2004 tarih ve 25491 sayılı Resmi Gazete’de ilan edilmiş ve 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname’nin 12 nci maddesi gereğince 13.06.2004 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

0118
Doç. Dr. Yusuf BALCI
Enstitü Başkanı

Uzman : B.BURÇ
Şube Müdürü : M.YILMAZ
Daire Başkanı : K.KUMBASAR
Enstitü Başk.Yard. : M.MURAT

TÜRK PATENT [] ENSTİTÜSÜ

Başvuru Tarihi : 31.12.2003
Başvuru No : C 2003/028
Başvuru Sahibi : Afyon Ticaret Odası Başkanlığı
Adresi : Dumlupınar Mah. Dumlupınar Cad. Ticaret Odası İşhanı
AFYON
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç İşareti
Coğrafi İşaret : Afyon Pastırması



Kullanım Biçimi : Markalama

Üretim Alanı : Afyon ili ve ilçeleri

Ürünün Tanımı : Afyon Pastırması kesilen sığır gövdelerinin bazı özel bölümlerinden sökülün etlerin tuzlama, kurutma ve çemen denilen yenilebilir özel maddeyle kaplanarak tekrar kurutulup olgunlaştırılarak renk almasının sağlanmasıyla elde edilen bir et ürünüdür.

Ürünün Üretim Tekniği : Afyon'da kesilen hayvanların etleri kesimhanelerde temiz de olsa su değmeden elde edilir. Bu özellik Afyon pastırmasında kullanılan etlerin kalitesini, et ürünlerinde dayanıklılık ve olgunlaşmada, renk ve elde edilen rengin devamlılığını sağlamaktadır. Pastırmalık Etler blok halinde kemiklerinden ayrılarak sokum işlemi yapılır. Sökülün etlerin; fascia, tendo, lenf bezleri, yağ ve şekilsiz et parçaları traşlama yapılarak pastırmalık ete şekil verilir. Uç kısımlarına askıya takılabilmeleri için ip geçirilen etler bıçak ile tuzun iç kısımlara temasını kolaylaştırmak için saklanır ve tahta veya krom nikel teknelerde karnea başı tabir edilen orta irilikte tuza yatırılır. Fazla tuzları silkelenerek, bıçak yaraları üstte gelecek şekilde üstte istiflenir.(1.tuzlama). 24 saat sonra bıçak yaraları alta gelecek şekilde yeniden istiflenir ve 24 saat bu şekilde bekletilir.(2.tuzlama). Tuzlamalar sonucunda etler kanlı sularını bırakırlar. Tuzlama süresini dolduran Pastırmalık etler sürekli temiz suyu akan küvetlerde önce çalkalanarak daha sonra küvette sabit durarak fazla tuzlarından arındırılır. Kurutma işlemi doğal ortam veya iklimlendirme odalarında 5-12 gün süreyle kurutulur.(1.kurutma). Kurutulan etler düz bir zeminde çapraz olarak birbirlerinin üzerine istiflenerek yüksekliği bir metreyi geçmeyecek şekilde denklenir. Dengin üzerine koyulan ağırlık ile et kütlesi baskıya alınır. Baskı işlemi et kütlesinin kalınlığına göre 6-12 saat arasındadır. Baskıdan çıkan etler tekrar 1-7 gün süreyle askıya alınır.(2.Kurutma). İkinci defa kurutulan etler yeniden 4-5 saatlik baskıya alınır. Olgunlaştırılan pastırmalık et aroma, tat, görünüm ve özellikle dış koşullara karşı eti koruması için çemen hamuru (buy otu tohumu, ezilmiş sarımsak ve az acılı kırmızı toz biber karışımından temiz su ilavesiyle salça kıvamında hazırlanan kaplama maddesi) ile etlerin yüzeyleri iyice kaplanır ve krom nikel küvetlerde bu şekilde 15-30 saat kadar bekletilir. Bu süre sonunda yüzeyleri etin şekline göre el ile sıvazlanarak düzeltilir. Çemenlenen etler tahta çıtalar üzerinde uç kısımlarında yerleştirilerek 3-4 gün hava ceyanı olan bir yerde bekletilir. Doğal ortamda 2-6 gün, iklimlendirme odasında (18-20 derecede) 24 saat süreyle son askı işlemi uygulanır. Üretimin her aşaması Türk Gıda Kodeksi Et Ürünleri Tebliğine uygun olarak yapılmalıdır.

2/27
f/22

Denetim Biçimi : Denetim Kurulu aşağıdaki üyelerden oluşur: Afyon Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı, Afyon Belediyesi Zabıta Müdürlüğü Temsilcisi, Afyon Esnaf Odaları Birliği Temsilcisi, İl Sağlık Müdürlüğü Temsilcisi, AKÜ Gıda Mühendisliği Temsilcisi, Afyon Ticaret Odasından Bir Temsilci, Afyon Ticaret Borsası Temsilcisi. Denetim kurulunun görevleri: Afyon Pastırması Mahreç İşaretini kullanmak isteyen pastırma imalatçılarının başvurusunu değerlendirip kabul veya reddetmek. Başvurusu kabul edilen imalatçı ile Afyon Ticaret ve Sanayi Odası arasında ikili protokol yapılır. Bu protokolden sonra imalatçı coğrafi işaret şeklini etiket ve ambalajlarında kullanabilir; Afyon Pastırması Mahreç İşaretini kullanan Pastırma imalatçıları yılda en az üç defa mutata olarak denetlemek; Şikayet üzerine her zaman uygunluk denetimini yapmak; Haksız veya kurallara aykırı olarak Afyon Pastırması mahreç işaretini kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurmak. Kurulun Çalışma Biçimi: Denetim Kurulu yılda üç defa mutata olarak toplanıp Afyon Pastırması mahreç işaretini kullanan imalatçıların uygunluk denetimini yapar. Şikayet vuku olduğunda her zaman toplanıp denetim faaliyetlerini icra eder. Denetim kurulu üyelerinin her biri Kamu Hizmeti Yapan kurumların temsilcisi olduklarından bu iş için ayrıca bir ücret almazlar.