

Coğrafi İşaretin Adı: SİVAS PASTIRMASI

Tescil No: 1129

Tescil Tarihi: 30.05.2022

Başvuru No: C2020/338

Başvuru Tarihi: 15.10.2020

Ürün / Ürün Grubu: Pastırma / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri

Coğrafi İşaretin Türü: Mahreç işareti

Tescil Ettiren: Sivas Ticaret Borsası

Coğrafi Sınır: Sivas ili



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sivas Pastırması; 2 yaşını doldurmuş erkek dana etinin literatürde karıncabaş denilen 1-2 mm boyutundaki yeraltı kaynak tuzu ile tuzlanıp doğal hava şartlarında kurutulması ve çemen ile kaplanması suretiyle üretilen pastırmadır. Dilimlenmiş olarak satışa sunulacak Sivas Pastırmasının dilim kalınlığı en fazla 2 mm'dir.

Sivas Pastırmasında erkek danadan elde edilen sırt ve bonfile eti, öğütülmüş çemen unu (buy otu unu) ve karıncabaş olarak ifade edilen boyuttaki yeraltı kaynak tuzu kullanılır. Sivas Pastırmasına karakteristik özelliğini kazandıran bir diğer önemli unsur kurutma işleminin tamamen doğal hava şartlarında yapılmasıdır. Pastırmanın doğal ortamda kurutulması ile etin tüm tabakalarında aynı oranda kuruma sağlanır. Üretim süresi hava sıcaklığına ve hava akım hızına bağlı olarak değişir. Yaz aylarında (25-30 m/s hava akım hızında ve 25-35 °C sıcaklıkta) üretim 13-14 gün sürerken, kış aylarında (5 m/s hava akım hızında ve -10/+5°C sıcaklıkta) üretim 22 güne kadar çıkar. Sivas Pastırmasının üretiminde kontrollü klima odaları kullanılmaz.

Üretimde kullanılan nitrit miktarı en fazla 150 mg/100 kg karışımdır. Çemen hamurunda yapay renklendirici bulunmaz. Çemen kaplaması homojen olup en fazla 3 mm'dir. Tekstürel açıdan sertlik 1 değeri 2 N'den fazla değildir. pH değeri 5,4-5,8 aralığındadır. Nem oranı çemen hariç kütlece en çok %40'tır. Tuz oranı en fazla %6'dır. Maya-küf sayısı, 10-102 kob/g düzeyini geçmez. Escherichia coli ve Salmonella içermez.

Sivas Pastırmasının iç kesitinin kolorimetrik renk değerleri:

L* (parlaklık) değeri :40-45
a* (kırmızılık) değeri :en az 11
b* (sarılık) değeri :13-15

Sivas Pastırmasının geçmişi, 1900'lü yılların başında Sivas ilinin Kızılca Köyünde başlamış olup zamanla tüm ile yayılmış ve coğrafi sınır için önemli bir geçim kaynağı olmuştur. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunan Sivas Pastırmasının coğrafi sınır ile ün bağı oluşmuştur.

Kaynak: www.turkpatent.gov.tr