

No: 1479 – Menş e Adı

KARS KAZ ETİ

Tescil Ettiren

KARS TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.02.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.10.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|--------------------------------|---|
| Tescil No | : 1479 |
| Tescil Tarihi | : 03.10.2023 |
| Başvuru No | : C2021/053 |
| Başvuru Tarihi | : 02.02.2021 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Kars Kaz Eti |
| Ürün / Ürün Grubu | : Kaz eti / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Menşe adı |
| Tescil Ettiren | : Kars Ticaret ve Sanayi Odası |
| Tescil Ettirenin Adresi | : Karadağ Cad. No:1 Merkez KARS |
| Coğrafi Sınır | : Kars ili |
| Kullanım Biçimi | : Kars Kaz Eti ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kars Kaz Eti ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kars Kaz Eti; Kars ilinde yetiştirilen, ekim ayında besiye alınan yerli kazların kasım ayında kesilmesi, karkas etlerinin bütün halde baskıya alınıp suyu azaltılarak tuzlandıktan sonra açık havada 5-10 gün kurutulması suretiyle üretilen kaz etidir. Bütün karkas et olarak veya parçalara kesilmiş halde, havayla teması kesmeyen gıda ile temasa uygun ambalajlar içinde satışa sunulur.

Kars ilinin toprak yapısının %51'i çernozyom topraktır. Organik maddece zengin olan bu toprak türü %3-15 humus; yüksek miktarda fosforik asit, fosfor ile amonyak içerir. Kars ilinin çernozyom topraklarının büyük bir kısmı doğal Alpin çayırardan oluşan mera alanlarına, geriye kalan kısmı tahıl tarımına ayrılır. Organik ve inorganik maddelerce zengin olan Kars ili topraklarının % 34,49'u orta, % 23,78'i yüksek ve % 8,40'ının çok yüksek seviyede alınabilir fosfor ve % 94,91'i ise yüksek seviyede alınabilir demir içerir. Böylece topraktaki mineral içeriği topraktan bitkilere, bitkilerden meralarda otlanan kazlara geçerek Kars Kaz Etinin fosfor, demir, kalsiyum ve potasyum içeriğinin yüksek olmasını sağlar.

Kars ilinde kaz yetiştiriciliği kapalı kümeslerde yapılmaz. Kars ilinin, çernozyom toprak yapısından ve ilkbaharın geç gelmesinden dolayı geç başlayan bitki vejetasyonu, ağustos ayının sonlarına kadar devam eder. Bu nedenle Kars ili zengin ve aromatik bitki florasına sahiptir. Aromatik bitki florası kaz etlerinin aromasını da etkiler. 1600 civarında çiçekli bitkinin bulunduğu ve bunlardan 80 civarında taksonun endemik, 20 civarında taksonun ise nadir olduğu Kars ilinde, kazlar bahar aylarından sonbahara kadar meralarda serbest dolaşımında akarsu kaynaklarının bol olduğu ve geniş çayır ve meralarda otlatılır.

Kazlar kesime bir ay kala ekim ayında özel besiye alınır. Bu beslenme döneminde arpa kullanılır. Ekim ayından itibaren havaların soğuması ve kazların aynı dönemlerde arpa ile beslenmesi yağlanmayı ve kaz etindeki protein ve doymuş yağ asitleri oranını artırır. Kazlar doymamış yağ asitleri yönünden de zengindir.

Kars Kaz Eti; iç kısmı koyu kırmızı-bordo renkte, kaba lifli yapıda, tuzlu ve keskin kokuludur. Kurutma ve tuzlama sonucu nem miktarı azalır. Kazların kurutulması sırasında kas dokusunda bulunan miyoglobinin oksijenle teması ile oksidasyona uğrar. Kaz karkaslarının uzun süre hava ile teması sonucu etin yüzeyinde pigment konsantrasyonu artarak rengi koyulaşır.

Kars Kaz Etinin üretiminde kullanılan kazlar, kesim döneminde, 25-30 haftalık ve gelişimlerini tamamlamış olmalıdır. Kazların kesim ağırlığı 4,2-4,6 kg olup sakatat, baş boyun gibi kısımları temizlendikten sonra karkas kısmı kurutulur. Kurutmaya alınan kaz karkas ağırlığı yaklaşık 3 kg'dır. Kaz karkasları 5-10 günlük kurutma işleminden sonra %15-20 fire verir ve kurutulmuş karkas ağırlığı 2,2-2,8 kg olur.

Kars Kaz Eti karkasının özellikle but ve göğüs kısmı, elle bastırıldığında hafif sert ve içe çökmeyen yapıdadır. Haşlandığında kolayca dağılır. Tencerede veya tandırda pişirildiğinde keskin bir kokusu vardır.

Kars ili ortalama 1971 m yükseklikte, denizel etkilere kapalı yüksek plato sahasında yer alır. Yıllık ortalama sıcaklığı 5,4°C'dir. Kış dönemi ekim ayında başlayıp nisan ayına kadar sürer. Yaklaşık 180-210 gün süren kış döneminde sıcaklık 0°C'nin altında olup sert karasal iklim koşulları hâkimdir. Yaz ayları ise serin ve yağışlı geçer. Kazların kesim dönemi mevsim sıcaklığının ortalama 0,5°C olduğu ve coğrafi sınırın karla kaplanmaya başladığı kasım ayında başlar. Kurutma işleminde soğuk koşulların yanı sıra kasım ayında güneşlenme süresi birkaç saat olup

güneş ışığından da faydalanılır. Böylece kaz karkasları kurutulurken but ve sırt kısmında bulunan yağlar hafifçe eriyerek kaz etinin içine doğru nüfuz ederek yağlanmasını sağlar.

Kasım ayından sonra ise soğuk havada yapılan kurutma işlemiyle etin su miktarı azalır ve kuru madde miktarı artar ve artan kuru madde miktarına paralel olarak yağ oranı da artar. Kasım ayından itibaren Kars ilinin karla kaplanması ve havanın soğumasına bağlı olarak günlük sıcaklık eksi derecenin altında olup güneşlenme süresi de oldukça kısadır. Kaz karkasları but kısmının sağ veya sol tarafının ucundan temiz bir ipe bağlanarak açık havada, evlerin saçak altına veya uygun görülen yüksek bir yere asılarak 5-10 gün kurutulur. Soğuk iklim şartlarından dolayı kaz etleri bozulmadan muhafaza edilebilir.

Kars Kaz Etinin bazı kimyasal özellikleri, yağ asitleri kompozisyonu ve mineral içeriği ile renk değerlerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Kars Kaz Etinin bazı kimyasal özellikleri ve mineral içeriği

| Özellik | Değer |
|------------------------|---------------|
| Enerji (kcal/100 g) | 119-217 |
| Kuru madde (g/100 g) | 30,48-48,27 |
| Nem (g/100 g) | 51,73-69,52 |
| Kül (g/100 g) | 3,21-5,75 |
| Protein (g/100 g) | 22,63-32,56 |
| Karbonhidrat (g/100 g) | 0,4-1,25 |
| Yağ (g/100 g) | 2,31-9,31 |
| pH | 4,5-5,2 |
| Kolesterol (mg/100 g) | 116,63-180,96 |
| Tuz (g/100 g) | 2,45-5,15 |
| Mg (mg/kg) | 226,69-336,9 |
| K (mg/kg) | 2823-5106 |
| Na (mg/kg) | 7163-15710 |
| Fe (mg/kg) | 26,50-55,57 |
| P (mg/kg) | 1235,6-1723,2 |
| Ca (mg/kg) | 129,9-224,7 |

Tablo 2. Kars Kaz Eti yağ asitleri kompozisyonu

| Özellik | | En az (%) | En çok (%) |
|-----------------------------|--------------------------------------|-----------|------------|
| Doymuş yağ asitleri | Miristik asit (C14:0) | 0,70 | 1,11 |
| | Pentadekanoik asit (C15:0) | 0,11 | 0,18 |
| | Palmitik asit (C16:0) | 33,16 | 48,09 |
| | Stearik asit (C18:0) | 7,79 | 13,03 |
| | Araşidik asit (C20:0) | 0,09 | 0,15 |
| | Toplam doymuş yağ asitleri | 43,86 | 62,44 |
| Tekli doymamış yağ asitleri | Miristoleik asit (C14:1) | 0,01 | 0,07 |
| | Palmitoleik asit (C16:1) | 1,14 | 4,10 |
| | Oleik asit (C18:1n9c) | 17,51 | 40,75 |
| | cis-11-eikosenoik asit (C20:1) | 0,10 | 0,29 |
| | Toplam tekli doymamış yağ asitleri | 18,77 | 44,82 |
| Çoklu doymamış | Linoleik asit (C18:2n6c) | 9,17 | 16,97 |
| | α -linolenik asit (C18:3n6) | 0,90 | 2,24 |
| | cis-13,16-dokosadienoik asit (C22:2) | 0,13 | 0,53 |

| | | | |
|--------------|------------------------------------|-------|-------|
| yağ asitleri | Linoleik asit (C18:2n6t) | 0,11 | 0,24 |
| | Toplam çoklu doymamış yağ asitleri | 10,43 | 19,69 |

Tablo 3. Kars Kaz Etinin renk değerleri

| Özellik | En az | En çok |
|---------|-------|--------|
| L | 30,69 | 37,88 |
| a | 13,85 | 20,66 |
| b | 3,81 | 7,44 |

L: 0 (siyah) ve 100 (beyaz) a: 0 (kırmızı) veya 100 (yeşillik) b: 0 (sarılık) veya 100 (mavilik)

Üretim Metodu:

Kars Kaz Etinin üretiminde kullanılan kazlar, coğrafi sınırdaki yetiştirilmekte olup üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Kazların yetiştirilmesi: Kars Kaz Eti üreticileri geleneksel kuluçka yöntemi ile kaz yetiştiriciliği yapar. Kaz yetiştiricileri işletme büyüklüğüne göre damızlık için 4-5 dişi ve 1 erkek kaz ayırır.

Kaz palazları nisan-mayıs aylarında kuluçkadan çıktıktan sonra ilk 20 gün ayrı bir bölmede tutulur ve ilk hafta sütle beslenir. İkinci haftadan itibaren madımak olmak üzere doğranmış taze yeşil ot ve ıslatılmış ekme verilir. Bu sürede yağmursuz ve sıcak günlerde kaz palazları 1-2 saat dışarıya çıkartılarak etraftaki yeşil otlardan beslenmesi sağlanır. Kuluçkadan çıktıktan sonraki 20. günden sonra coğrafi sınırdaki meralarda otlatılır. Kazlar kuluçkadan çıktıktan sonra nisan ayından eylül ayına kadar merada doğal koşullarda beslenir. Ekim ayı başından itibaren yaklaşık 1 ay arpa yemi kullanılarak 6-7 aylık yaşa ve 5-6 kg canlı ağırlığa ulaşmasıyla besi uygunluğu sağlanan kazlar, daha sonra ilk karın yağdığı kasım ayından itibaren kesime alınır.

Kazların temizlenmesi ve karkasının elde edilmesi: Kesimi yapılan kazların tüyleri elle veya tüy yolma makinasıyla yolunur. Elle yapılan tüy yolma işleminde kazlar kaynar su dolu kazanlara birkaç kez daldırılarak tüylerin yumuşatılarak daha kolay yolunmasını sağlar.

Tüy yolma işleminden sonra, gövdede kalan ince tüyler alevli ateşte veya pürmüzle yakılır. Halk arasında bu işleme alazlama veya duruzlama denir. Yanan tüylerin ve tüy köklerinin giderilmesi için kazın gövdesi gıda ile temasa uygun bezle sertçe ovularak temizlenir ve soğuk suyla yıkanır. Karın kısmı açılıp iç organların tamamı ve iç yağı elle çıkartılarak karkas eti elde edilir. Karkaslar akan soğuk suda birkaç kez yıkanarak temizlenir ve serin bir yerde birkaç saat veya üretimden önceki gece bekletilerek suyunun süzülmesi sağlanır.

Tuzlama: Süzülen yaklaşık 1 kg kaz karkas eti için 30-50 g kaya tuzuyla elle ovularak tuzlanır. Tuzlama, kaz karkas etlerinin içine ve özellikle ön kol altlarında daha yoğun olacak şekilde yapılır.

Baskıya alma: Tuzlanmış karkaslar, pencereleri açık tutularak sürekli havalandırılan sıcaklığı gündüzleri 7-8°C'den geceleri ise 5-6°C'den yüksek olmayan serin bir yerde gıda ile temasa uygun gözenekli süzgeçlerde veya ahşap kaplarda üst üste konarak iki gün bekletilerek tuzunu çekmesi ve suyunu vermesi sağlanır. Kaz karkaslarının bekletildiği ortam ısıtılmaz ve baskıya alındığı yerde hava sirkülasyonunun olması sağlanır. Eğer hava şartları mevsim normallerinin üstünde ve sıcak ise baskı süresi bir güne indirilebilir.

Coğrafi sınırdaki köylerde kazların baskıya alındığı yer; evlerde kiler olarak adlandırılan ayrı bir bölmedir. Bu bölmenin en önemli özelliği sürekli hava sirkülasyonunun olmasıdır. Yüksek bir baca veya dışarıya açık bir pencere ile havalandırılır. Kurutma işleminin yapıldığı bu alanda dış mekândan kaynaklanabilecek herhangi bir bulaş olmamasına ve gerekli koruyucu tedbirlerin alınmasına dikkat edilir.

Kurutma: Baskı işleminden sonra karkaslar but kısımlarından ipele bağlanır ve nem oranı %51,73-69,52 oluncaya kadar yaklaşık 5-10 gün açık havada kurutulur.

Depolama ve muhafaza: Kurutma işlemi tamamlanan karkasların iç kısmı koyu kırmızı-bordo renk alır. But kısımları ise, üstünde bulunan yağlı derinin güneş ışınlarının etkisiyle eriyip incilmesi nedeniyle ince bir tabaka haline gelerek saydamlaşır.

Kars Kaz Eti, bütün karkas et olarak veya parçalara kesilmiş halde, havayla teması kesmeyen gıda ile temasa uygun ambalajlar içinde satışa sunulur. Buzdolabı veya derin dondurucuda en fazla +4°C'de 6 ay muhafaza edilir.

Denetleme:

Denetimler; Kars Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Kars Ticaret ve Sanayi Odasından, Kars İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesinden, Kars İl Ticaret Müdürlüğünden ve Serhat Kalkınma Ajansından ürün konusunda uzman birer üyenin katılımıyla 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler yılda bir kere düzenli olarak, ayrıca şikâyet üzerine ve gerek görülmesi halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıda yer verilmektedir.

- Kazların kuluçka döneminin sonu olan nisan-mayıs aylarında palaz sayılarının kayıt altına alınması ve beslenme kontrolü yapılması.
- Kazların haziran-temmuz aylarında coğrafi sınırdaki meralarda serbest dolaşımında otlatılması.
- Ekim ayı başlarından itibaren kazların arpa yoğunluklu beslenmesinin uygunluğu.
- Özellikle kesim, yolma, tuzlama ve kurutma aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Kars 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.