

Tescil No : 153
Koruma Tarihi : 09.07.2008
Başvuru No : C2008/026
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç İşareti
Başvuru Sahibi : Keşan Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Sahibinin Adresi : Anafartalar Cad. No: 66/1 22900 Keşan EDİRNE
Ürünün Adı : Kebap
Coğrafi İşaretin Adı : Keşan Satır Et
Kullanım Biçimi : Markalama
Diğer bilgiler ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 19.06.2011 tarih ve 27969 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 09.07.2008 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Tescil No : 153
Coğrafi İşaret : Keşan Satır Et

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

1969 yıllarında Keşan ve çevresinde elektrik olmadığından dolayı kesilen etleri saklamak için kemiklerinden sıyrılan etler satırla kıyılıp, odun ateşinde pişirilip muhafaza edilmiştir. Pişirilen bu etler, gelen misafirlere ikram edilmiş ve çok beğenilince bu işi yapan insanlar geçimlerini sağlamak için işyerleri açmaya karar vermişlerdir. Önceleri kıyma et denilen bu lezzete sonraları “Satır Et” ismi verilmiş ve bu şekilde günümüze kadar süregelmiştir.

Keşan Satır Et, Trakya'nın meşhur kıvırcık süt kuzularının etinden yapılmaktadır. Kıvırcık cinsi kuzuların tercih edilmesinin sebebi; kıvırcık kuzunun yağının vücut içinde dengeli bir şekilde dağılması ve lezzet olarak da, yenilebilirlik açısından da her zaman iyi kalitede olmasıdır. Satır Et yapılacak kuzular köylerden seçilir ve ağırlıkları ortalama 40-45 kg civarındadır. Bu kuzular genellikle Güney Trakya Bölgesi'nin (Keşan, İpsala ve Enez) doğal ortamlarında yetişen; yonca, kekik, arpa, buğday ve mısır gibi doğada bulunan besinlerle beslenen 5 aylık ile 1 yaş arasında olan süt kuzularıdır.

Keşan Satır Et'in ayırt edici özelliği etin satırla kıyılması ve etlerin mercimek tanesi büyüklüğüne getirilmesidir. Ayrıca ürün hazırlanırken sadece tuz kullanılmakta bunun dışında hiçbir katkı maddesi kullanılmamaktadır. (kuyruk, böbrek, iç yağı, baharat, ekme vb.) Bu da Keşan Satır Et'in diğer et ürünlerinden ayıran en önemli özelliklerinden biridir.

Keşan Satır Et analiz edildiğinde karşılanması gereken değer aralıkları aşağıdaki gibidir:

Satır Et Analiz Raporu

Yapılan Analizler	Analiz Sonucu	Analiz Metodu	Teşhis Limiti
Rutubet (%)	58,95	TS 1743 ISO 1442,2001	
Protein %, F-6, 25	15,09	AOAC 992.15, 1997	N2 %-0,30
Yağ %	24,40	TS 1744,1974	
Kül %	1,10	TS 1746 ISO 936,2001	
Karbonhidrat değeri	0,46		

Kuzu Satır Et Analiz Raporu

Yapılan Analizler	Analiz Sonucu	Analiz Metodu
*T.Mezofilik Aerobik Bakteri (Kob/g)	390000	FDA/BAM, 2001
E.coli 0157:H7 (25g)	TEDB	FDA/BAM, 2002
Staph.aureus (Kob/g)	120	FDA/BAM, 2001
Pseudomonas spp. (Kob/g)	80000	TS ISO 13720,1997
Salmonella spp. (var/yok)	TEDB	ISO 6579, 2002

Kuzu Satır Et Analiz Raporu

Yapılan Analizler	Analiz Sonucu	Analiz Metodu
Kadmiyum (Cd)	0,010 mg/kg	NMKL 161,1998
Kurşun (Pb)	TEDB	NMKL 161,1998

Tescil No : 153
Coğrafi İşaret : Keşan Satır Et

Üretim Alanında Gerçekleşmesi Zorunlu Bulunan Özellikler :

Türkiye koyun ırkları içerisinde yer alan Kıvırcık ırkı Trakya Bölgesinde Keşan İlçesinin yerli koyun ırkı olup, Marmara Bölgesinde ve kısmen de Ege Bölgesinde yetiştiriciliği yapılmaktadır. Kıvırcık ırkı koyunlarda renk tamamen beyaz olup, ender olarak baş ve ayaklarda siyah lekeler taşıyan koyunlara da rastlanabilmektedir. Koyunlar boynuzsuz koçlar ise spiral boynuzlara sahiptir. İnce ve uzun bir kuyruk yapısına sahiptir. Ülkemiz koyun ırkları içerisinde tekstil sanayinde kullanılabilecek yapıya sahip tek yerli ırkıdır. Orta irilikte bir ırk olup (dişiler 30-40 kg., erkekler 45-50 kg), et kalitesi bakımından da ülkemiz yerli ırkını içerisinde ilk sırada yer almaktadır. Laktasyon süt verimleri 60-90 et arasında değişen Kıvırcık koyunlarında kuzu verimi %110-120 arasında olup iyi bakım-besleme koşullarında daha yüksek değerlere çıkmaktadır. Ayrıca kuzuları erken dönemde hızlı bir büyüme göstermektedir.

Üretim Metodu :

Trakya Bölgesi'nin doğal ortamlarında yetiştirilmiş olan kıvırcık süt kuzularının kesimi yapıldıktan sonra kemiğinden sıyrılan et, 2 gün süre ile +4C'de buzdolabında bekletilir. Bu süre zarfında etin kanı çekilir ve yumuşaklık kazanır. Etin yumuşaması sağlandıktan sonra etin içindeki sinir, damar, kemik, kırık ve zar gibi sertleşmeye sebep olacak maddeler ayıklanır. Bazı durumlarda süt kuzularının yağlı olması halinde en fazla kuzu etinin %30'unu geçmemek kaydı ile süt dana etinin but kısmından ilave edilebilir. Dinlenen et, tahta bir kütüğün (mümkünse meşe kütüğünün) üstüne konup satır bıçağı ile dövme diye tabir edilen bir kesim işlemine tabi tutulur. Bu arada et hiçbir makineye girmeden belli bir kıvama gelinceye kadar dövülür. Dövme işlemi esnasında et kıymadan daha iri bir (mercimek büyüklüğünde) hal almaktadır. Etin makineye girmemesinin sebebi ise dövülen etin suyu uzaklaşmadan belli bir zaman diliminde dövüldüğü için etin kendini salıp, yumuşamasıdır. Kuzunun kendi yağı %20-30 oranını geçmeden karışım hazırlanır.

Hazırlanan 1 kg ete sadece 5 g tuz atılır ve iyi bir şekilde yoğrulur. Et hazırlanırken sadece tuz kullanılmakta bunun dışında hiçbir ürün-katkı maddesi kullanılmamaktadır. (kuyruk, böbrek, iç yağı, baharat, ekme vb.) Bu da Keşan Satır Et'in diğer et ürünlerinden ayıran en önemli özelliklerinden biridir.

Keşan Satır Et meşe kömüründe, çift taraflı tel ızgara arasına konularak pişirilmektedir, oluklu ve saç ızgara kesinlikle kullanılmamaktadır. Keşan Satır Et hızlı ateşte pişirilmelidir çünkü daha fazla fümelenme olur ve damak tadı daha da güzelleşir. Kıyılmış, yoğrulmuş ve pişirilmiş Keşan Satır Etin ağırlığı net 180-200 gr. porsiyonlar haline getirilir. Porsiyonlar haline getirilmiş Keşan Satır Et 0,8-0,9 mm. civarında genişletilerek istenilen şekil verilir. Pişmiş Satır Et kahverengimsi renktedir. Lezzeti kendine özgü, karakteristiktir, güzel bir lezzettedir. Ağızda hissedilen yoğun, yumuşak lokum gibi tadı vardır.

Denetim :

Keşan Satır Et ibareli coğrafi işaretin üretim ve pazarlama aşamalarında tescilin amacına, ayırt edici özelliklere, temel esaslara ve analiz raporlarında belirtilen özelliklere uygunluğuna dair Keşan Lokantacı Kahveci Otelciler Esnaf Odası'ndan bir kişi, KOSGEB Sinerji Odağı'na bağlı bir Gıda Mühendisi ve Keşan Gıda Komitesinden bir kişi tarafından her altı ayda bir ve ihtiyaç duyulduğunda denetleme yapılacaktır.