C/2024/1464

9.2.2024 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2024/1464)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Kayseri Pastırması“

PGI-TR-02910 – 5.4.2023

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования [ЗНП или ЗГУ]**

„Kayseri Pastırması“

2. **Държава членка или трета държава**

Турция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1 *Вид продукт*

Клас 1.2. Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

3.2 *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Kayseri Pastırması“ е говежда пастърма, произведена с използване на парчета говеждо месо в географския район, описан в глава 4. Тя е със сплесната форма.

„Kayseri Pastırması“ се предлага в опаковки, със или без слой от подправки, и може да се продава както на цели парчета, така и нарязана. Когато се продава цяла, тя е оваляна в слой подправки, което ѝ придава кафяв цвят отвън и червеникав отвътре. „Kayseri Pastırması“ се суши в защитени открити зони, заградени с телени решетки в производствените съоръжения. Когато климатичните условия са неблагоприятни, се използват контролирани камери със зададена температура 20—25 °C в рамките на съоръженията. Отличителната характеристика на „Kayseri Pastırması“ е преобладаващият пикантен вкус, който се дължи на кимиона и подправките.

Когато се нареже пастърмата има прошарен вид заради преливането на цветове, получено благодарение на тлъстата част на месото, с което наподобява мраморна повърхност с бели петна. Нарязаната пастърма е със сплесната форма с широчина от 3 до 6 cm и дължина 8—15 cm.

Специфичните характеристики на „Kayseri Pastırması“ са следните:

Характеристика	Количество
Влага спрямо масата (без сминдух)	максимум 50 %
pH	максимум 6
Сол спрямо масата в сухо вещество (без сминдух)	максимум 10 %
Сушен сминдух спрямо масата	максимум 10 %

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

3.3 *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

За производството на „Kayseri Pastırması“ се използват парчета месо от плешка, джолан и бут на мъжки животни, които са на възраст 2—5 години, здрави и с тегло най-малко 250 kg.

Използваният за производството сминдух има следния състав:

— 45 % смес от сминдух — фий — пшеница: 30 % брашно от семена на сминдух, 30 % фий и 40 % пшеница

— 5 % смес от подправки: 1,5 % червен пипер на прах, 1,5 % лют червен пипер на прах, 2 % кимион

— 5 % чесън

— 45 % вода

Използваното за производството количество влажен сминдух е 15 % от месото, което се овкусява, и това съотношение не може да превишава 10 % след изсушаване на пастърмата. Поради количеството сминдух неговият вкус преобладава в „Kayseri Pastırması“.

Процес на консервиране на „Kayseri Pastırması“: Към 1 kg сол се добавят 5 g нитрит за приготвяне на нитритна сол. За 1 тон месо се използват 60—80 kg нитритна сол.

3.4 . *Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършени в определения географски район*

При производството на „Kayseri Pastırması“ подборът на месото, което ще се използва за производството, консервирането (осоляването), измиването, пресоването, сушенето, както и сушенето след нанасяне на кимион, трябва да се извършват само в географския район, посочен в раздел 4.

3.5 *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

На продукта или на опаковката му се поставят логото на „Kayseri Pastırması“ и емблемата на турски език за географските указания. Ако не могат да бъдат поставени на продукта или на опаковката, те се поставят на видно място в предприятието.



4. **Кратко определение на географския район**

Определеният географски район включва всички села и градове на провинция Kayseri в регион Централен Анадол в Турция.

5. **Връзка с географския район**

„Kayseri Pastırması“ от столетия се произвежда традиционно в провинция Kayseri. Връзката между „Kayseri Pastırması“ и географския район се основава на репутацията, с която продуктът се ползва благодарение на уменията на производителите при подбора и подготовката на съставките и при различните етапи от процеса на производство, които са от значение за отличителния вкус и мирис на продукта (включително подборът на месото).

Провинция Kayseri се намира на „Пътя на коприната“, по който е бил основният търговски маршрут на подправките по време на периода на Османската империя. Благодарение на това предимство местните хора са могли още преди векове лесно да получават много подправки, като например червен пипер на прах, кимион и черен пипер. Ето защо тези подправки играят важна роля при производството на „Kayseri Pastırması“.

Освен че е търговски център, Kayseri е провинция, в която земеделието и животновъдството са широко разпространени още от древни времена поради географското ѝ местоположение и климатичните условия. В продължение на столетия отглеждането на животни е бил един от основните начини за поминък на местните хора. Затова използваното за производството на „Kayseri Pastırması“ месо се подбира специално.

Сухият климат на Kayseri, по-специално вятърът, който през есента духа откъм планината Erciyes, дава възможност за успешното изсушаване на „Kayseri Pastırması“.

През този ветровит период има значителна разлика в температурата през деня и през нощта. Наричат го „Лятото на пастърмата“. Тогава температурата варира между 25 °C и 30 °C през деня и се понижава до 0—5 °C през нощта.

„Kayseri Pastırması“ ферментира при топлите условия през деня, а мирисът на пастърмата съзрява при студените условия през нощта. Така се получава бавно и равномерно сушене.

От друга страна, са разработени промишлени решения, с които да се осигурят същите условия на сушене в предприятията, за да се задоволи нарастващото търсене на продукта. Така „Kayseri Pastırması“ може да се произвежда през цялата година.

За „Kayseri Pastırması“ са написани много материали в местни и чуждестранни публикации. Едно от най-старите и най-важни от тези произведения е от XVII век и е написано от Evliya Çelebi, познат като най-великия турски пътешественик и автор със световна известност. В книгата си, озаглавена „Seyahatname“ (книга за пътешествия), той говори за „Kayseri Pastırması“ в литературна форма, като посочва също, че пастърмата е ценен подарък, изпратен на провинция Истанбул.

Друга от най-старите публикации е списанието за военна ветеринарна медицина, публикувано през 1928 г., в което се посочва отличителният и превъзходен вкус на „Kayseri Pastırması“.

„Kayseri Pastırması“ е един от най-популярните продукти сред посетителите на географския район от страната и чужбина и играе важна роля в местната икономика. Продуктът е представен за първи път през 1938 г. на 8-ия международен панаир в Измир.

Оттогава той редовно участва в много международни, национални и местни панаири за храни, гастрономически семинари и др. Едно от тези събития, „Панаирът на суджука, пастърмата и хляба“, провеждан в ски центъра Erciyes в провинция Kayseri, привлича много посетители от страната и чужбина.

„Kayseri Pastırması“ продължава да поддържа репутацията си с многобройни новинарски статии, вестникарски колонки, телевизионни програми, готварски книги и др.

Тя е подчертана и в готварската книга „Tokanadan Sofraya Kayseri Yemekleri“, публикувана от Hayrünissa Gül, съпругата на 11-ия президент на Република Турция Абдула Гюл, в която са описани вкусовете на кухнята на провинция Kayseri. Освен това ѝ е отделено място и в книгата „Geçmişten Geleceğe Kayseri Mutfağı“, подготвена от известния турски шеф-готвач Yunus Emre Akkor през 2019 г., която печели признание на наградите Gourmand за готварски книги в категорията за местна кухня.

През 2023 г. продуктът е описан в книгата „Gastronomi ve Mutfak Sanatları Temel Kavramlar“ от Assoc. Проф. д-р Kadriye Alev Akmeşe го представя на читателите като една от най-известните турски храни. В колонка от 29 ноември 2022 г., публикувана във вестник „Hürriyet Gazetesi“, известният журналист и колонист Ahmet Hakan определя „Kayseri Pastırması“ като един от основните вкусове, които трябва да се опитат в провинция Kayseri.

Както турския експерт по храните и писател г-жа Sahrap Soysal („Hürriyet Gazetesi“, 2021 г.), така и известните журналисти Mehmet Yaşin („Hürriyet Gazetesi“, 26 февруари 2018 г.) и Ayşe Arman („Hürriyet Gazetesi“, 21 декември 2017 г.), а също и гурме писателят İdil Çimrin („Sabah Gazetesi“, 2019 г.), дават висока оценка на „Kayseri Pastırması“ в своите колонки. Специалистът по турски фолклор проф. д-р Nebi Özdemir описва „Kayseri Pastırması“ в книгата си „Kültür Yönetimi ve Ekonomi“ като един от водещите сектори в провинция Kayseri. През 2022 г. по време на гастрономическия фестивала „Memleket Günleri“, организиран от столичната община на Истанбул, „Kayseri Pastırması“ получава значително внимание от посетителите.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

—