C/2024/1464

9.2.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2024/1464)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ([1]) do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Kayseri Pastırması“

PGI-TR-02910 – 5. 4. 2023

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy) [CHOP či CHZO]**

„Kayseri Pastırması“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Turecko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Kayseri Pastırması“ je *pastrami*, neboli sušením konzervované, silně kořeněné hovězí maso vyráběné v zeměpisné oblasti vymezené v části 4. Produkt má plochý tvar.

Sušené maso „Kayseri Pastırması“ se může prodávat v baleních vcelku nebo krájené na plátky, povrch masa může být na okrajích okořeněný nebo bez koření. Při prodeji vcelku je okořeněný celý povrch, proto je zbarvený do hněda, maso na řezu je načervenalé. Producenti suší „Kayseri Pastırması“ ve venkovních prostorách výrobního zařízení chráněných drátěným oplocením. Pokud nejsou příznivé povětrnostní podmínky, používají se klimatizované komory s řízenou teplotou v rozmezí 20 až 25 °C. Charakteristickým rysem sušeného masa „Kayseri Pastırması“ je dominantní pikantní chuť římského kmínu a koření.

Tuk obsažený v mase způsobuje, že je jeho barva variabilní – produkt má na řezu mramorovaný vzhled s bílými skvrnami. Po nakrájení má plochý tvar o šířce od 3 do 6 cm a délce 8 až 15 cm.

Produkt „Kayseri Pastırması“ má níže uvedené charakteristiky.

Specifikace	Množství
Vlhkost v % hmotnostních (bez pískavice řecké seno)	Nejvýše 50 %
pH	Nejvýše 6
Obsah soli v sušině (bez pískavice řecké seno)	Nejvýše 10 %
Suchá pískavice v % hmotnostních	Nejvýše 10 %

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Na výrobu „Kayseri Pastırması“ se používá maso z kýty, kližky a kulatých částí samců ve věku 2–5 let, zdravých a o hmotnosti nejméně 250 kg.

Směs s pískavicí používaná při výrobě se skládá z těchto surovin:

— 45 % pískavice – vikev – pšeničná směs: 30 % mouky z pískavice, 30 % vikve a 40 % pšenice

— 5 % směsi koření: 1,5 % papriky mleté, 1,5 % chili papričky mleté, 2 % římského kmínu

— 5 % česneku

— 45 % vody.

Množství vlhké pískavice používané při produkci činí 15 % hmotnosti masa určeného k okořenění a po vysušení nesmí být její poměr vyšší než 10 % celého produktu. Díky velkému množství pískavice její chuť ve výsledném produktu „Kayseri Pastırması“ převažuje.

Proces konzervace „Kayseri Pastırması“: na přípravu dusitanové solicí směsi se do 1 kg soli přidá 5 g dusitanů. Na 1 tunu masa se použije 60–80 kg dusitanové soli.

3.4. . *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Výběr masa používaného k výrobě „Kayseri Pastırması“ musí probíhat výhradně v zeměpisné oblasti vymezené v části 4, stejně tak i konzervace (solení), omývání, lisování, sušení a dosušování po potření římským kmínem.

3.5. *Zvláštní pravidla týkající se krájení, strouhání, balení atd. produktu, na který se zapsaný název vztahuje*

—

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název:*

Produkt nebo jeho obal je opatřen logem „Kayseri Pastırması“ a znakem tureckého zeměpisného označení. Pokud produkt nebo obal logem opatřeny být nemohou, umístí se v prodejně logo na viditelném místě.



4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Vymezená zeměpisná oblast zahrnuje všechny vesnice a města provincie Kayseri ve Střední Anatolii v Turecku.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Výroba sušeného masa „Kayseri Pastırması“ má v provincii Kayseri tradici po celá staletí. Souvislost mezi „Kayseri Pastırması“ a zeměpisnou oblastí je založena na pověsti, jíž se produkt těší a za níž stojí know-how producentů – díky správnému výběru masa, přípravě přísad a umnému zacházení se surovinami během jednotlivých fází výroby se výsledný produkt vyznačuje charakteristickou chutí a vůní.

Provincie Kayseri se nachází na hedvábné stezce, jež byla za dob Osmanské říše hlavní trasou pro obchod s kořením. Místní obyvatelé si tak již před staletími mohli snadno pořídit mnoho druhů koření, jako je mletá červená paprika, římský kmín a černý pepř. Proto hrají při výrobě „Kayseri Pastırması“ důležitou roli právě tato koření.

Kayseri je nejenom obchodním centrem; díky zeměpisné poloze a klimatickým podmínkám si lidé v této provincii již od starověku budovali tradici zemědělství i chovu zvířat. Po staletí je jedním z důležitých způsobů obživy místních obyvatel chov hospodářských zvířat. Maso používané na výrobu sušeného masa „Kayseri Pastırması“ se speciálně vybírá.

Podnebí provincie Kayseri je suché, zejména podzimní vítr vanoucí od hory Erciyes, pak umožňuje, že maso „Kayseri Pastırması“ dobře vysychá.

Během tohoto větrného období (tzv. pastirmové léto) se teploty mezi dnem a nocí výrazně liší. Během dne se teplota pohybuje mezi 25–30 °C a v noci klesá na 0–5 °C.

Maso „Kayseri Pastırması“ se během dne konzervuje horkem a za chladných nocí vyzrává jeho vůně. Sušení je tak pomalé a stejnoměrné.

Zároveň byla vyvinuta průmyslová řešení, která mají zajistit stejné podmínky sušení masa ve vnitřních prostorách, a mohla tak být uspokojena rostoucí poptávka po této specialitě. Produkt „Kayseri Pastırması“ lze proto vyrábět celoročně.

O sušeném mase „Kayseri Pastırması“ byla napsána řada článků v Turecku i v zahraničí. Jedno z nejstarších a nejvýznamnějších děl pochází již ze 17. století. Autorem je Evliya Çelebi, světoznámý turecký cestovatel. Sušené maso „Kayseri Pastırması“ zmiňuje ve svých literárních zápiscích z cest *Seyahatname*, maso se prý zasílalo do istanbulské provincie jako cenný dárek.

Další historickou publikací je Vojenský lékařský veterinářský časopis z roku 1928, který odkazuje na jedinečnou a lahodnou chuť „Kayseri Pastırması“.

„Kayseri Pastırması“ je jedním z nejoblíbenějších produktů u tureckých i zahraničních návštěvníků této zeměpisné oblasti a hraje důležitou úlohu v místním hospodářství. Poprvé bylo sušené maso vystaveno na osmém mezinárodním veletrhu v Izmiru v roce 1938.

Od té doby se pravidelně objevuje na řadě mezinárodních, národních i místních potravinářských veletrhů, na gastronomických seminářích apod. Řadu tureckých i zahraničních návštěvníků láká například festival specialit *Sujuk, Pastrami and Bread Fest*, který se koná v lyžařském středisku Erciyes v provincii Kayseri.

O dobré pověsti „Kayseri Pastırması“ svědčí i řada novinových článků, sloupků, televizních pořadů, kuchařek atd.

Vyzdvihuje jej i kniha receptů *Tokanadan Sofraya Kayseri Yemekleri*, kterou sestavila Hayrünissa Gül, manželka 11. prezidenta Turecké republiky Abdullaha Gülaová, a v níž jsou popsány lahůdky kuchyně provincie Kayseri. Kromě toho se produkt dostal i do knihy *Geçmişten Geleceğe Kayseri Mutfağı*, kterou v roce 2019 napsal renomovaný turecký šéfkuchař Yunus Emre Akkor a která byla oceněna v soutěži*Gourmand Cookbook Awards* v kategorii „Lokální kuchyně“.

V roce 2023 bylo toto sušené maso uvedeno v publikaci *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Temel Kavramlar*, kterou vypracoval Assoc. Prof. Dr. Kadriye Alev Akmeşe, jako jeden z nejznámějších tureckých pokrmů. Ve sloupku ze dne 29. listopadu 2022, zveřejněném v *Hürriyet Gazetesi*, slavný novinář a sloupkař Ahmet Hakan upozorňuje, že sušené maso „Kayseri Pastırması“ je jednou ze zásadních pochoutek, které musí každý návštěvník Kayseri ochutnat.

Ve svých sloupcích se o „Kayseri Pastırması“ pochvalně vyjadřuje i turecká odbornice na stravování a spisovatelka Sahrap Soysalová (*Hürriyet Gazetesi*, 2021), renomovaní novináři Mehmet Yaşin (*Hürriyet Gazetesi*, 26. února 2018) a Ayşe Armanová (*Hürriyet Gazetesi*, 21. prosince 2017) i autorka knih o jídle İdil Çimrinová (*Sabah Gazetesi*, 2019). Turecký folklorista prof. dr. Nebi Özdemir ve své knize *Kültür Yönetimi ve Ekonomi* popisuje „Kayseri Pastırması“ jako stěžejní součást kulturního dědictví provincie Kayseri. Sušené maso „Kayseri Pastırması“ se těšilo velkému zájmu návštěvníků také na festivalu gastronomie *Memleket Günleri* pořádaném istanbulskou metropolitní samosprávou v roce 2022.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

—