C/2024/1464

9.2.2024

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2024/1464)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Kayseri Pastırması»

PGI-TR-02910 — 5.4.2023

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

«Kayseri Pastırması»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Τουρκία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1 *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.2. Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

3.2 *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το «Kayseri Pastırması» είναι βοδινό παστράμι που παράγεται από τεμάχια βοείου κρέατος στη γεωγραφική περιοχή που περιγράφεται στο κεφάλαιο 4. Το σχήμα του είναι επίπεδο.

Το προϊόν «Kayseri Pastırması» διατίθεται σε συσκευασίες με ή χωρίς καρυκεύματα στα άκρα του και μπορεί να πωλείται ολόκληρο ή σε φέτες. Όταν πωλείται ολόκληρο, καλύπτεται με καρυκεύματα, τα οποία δίνουν στην εξωτερική του επιφάνεια καστανό χρώμα και στο εσωτερικό του κοκκινωπό χρώμα. Το «Kayseri Pastırması» ξηραίνεται σε προστατευόμενους υπαίθριους χώρους περιφραγμένους με σύρματα στις εγκαταστάσεις παρασκευής. Στις περιπτώσεις που οι καιρικές συνθήκες είναι δυσμενείς, εντός των εγκαταστάσεων χρησιμοποιούνται θάλαμοι ελεγχόμενων κλιματικών συνθηκών όπου η θερμοκρασία ρυθμίζεται στους 20-25 °C. Το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του «Kayseri Pastırması» είναι η κυρίαρχη πικάντικη γεύση που προέρχεται από το κύμινο και τα μπαχαρικά.

Όταν τεμαχιστεί σε φέτες, η όψη του παστράμι είναι διάστικτη λόγω της ανομοιογένειας του χρώματος που οφείλεται στο λιπαρό μέρος του κρέατος και η επιφάνειά του είναι μαρμαροειδής με λευκές κηλίδες. Το παστράμι που είναι τεμαχισμένο σε φέτες έχει επίπεδο σχήμα, πλάτος από 3 έως 6 cm και μήκος από 8 έως 15 cm.

Οι προδιαγραφές του «Kayseri Pastırması» έχουν ως εξής:

Προδιαγραφή	Ποσότητα
Υγρασία κατά μάζα (χωρίς μοσχοσίταρο)	Μέγ. 50 %
pH	Μέγ. 6
Αλάτι κατά μάζα επί ξηράς ουσίας (χωρίς μοσχοσίταρο)	Μέγ. 10 %
Αποξηραμένο μοσχοσίταρο κατά μάζα	Μέγ. 10 %

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

3.3 *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Για την παραγωγή του «Kayseri Pastırması» χρησιμοποιούνται τεμάχια κρέατος που προέρχονται από την ελιά, το κότσι και τα στρογγυλά μέρη των αρσενικών ζώων ηλικίας 2-5 ετών, τα οποία είναι υγιή και έχουν βάρος τουλάχιστον 250 kg.

Η σύνθεση του μοσχοσίταρου που χρησιμοποιείται για την παραγωγή έχει ως εξής:

— 45 % μοσχοσίταρο — βίκος — μείγμα σιταριού: 30 % αλεύρι από σπόρους μοσχοσίταρου, 30 % βίκος και 40 % σιτάρι

— 5 % μείγμα καρυκευμάτων: 1,5 % πάπρικα σε σκόνη, 1,5 % πάπρικα καυτερή σε σκόνη, 2 % κύμινο

— 5 % σκόρδο

— 45 % νερό

Η ποσότητα υγρού μοσχοσίταρου που χρησιμοποιείται για την παραγωγή ανέρχεται στο 15 % του κρέατος που πρέπει να καρυκευτεί και η αναλογία αυτή δεν μπορεί να υπερβαίνει το 10 % του παστράμι όταν είναι αποξηραμένο. Λόγω της ποσότητας του μοσχοσίταρου, η κυρίαρχη γεύση στο «Kayseri Pastırması» είναι το μοσχοσίταρο.

Διαδικασία αλιπάστωσης του «Kayseri Pastırması»: Σε 1 kg άλατος προστίθενται 5 g νιτρωδών για την παρασκευή μείγματος άλατος-νιτρώδους νατρίου. Για 1 τόνο κρέατος χρησιμοποιούνται 60-80 kg μείγματος άλατος-νιτρώδους νατρίου.

3.4 *Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:*

Η επιλογή των κρεάτων που θα χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή, την αλιπάστωση (αλάτιση), το πλύσιμο, τη συμπίεση, την ξήρανση καθώς και την ξήρανση μετά την επάλειψη με κύμινο του «Kayseri Pastırması» πρέπει να πραγματοποιείται αποκλειστικά εντός της γεωγραφικής περιοχής που περιγράφεται στο σημείο 4.

3.5 *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το λογότυπο «Kayseri Pastırması» και το έμβλημα της τουρκικής γεωγραφικής ένδειξης τοποθετούνται πάνω στο προϊόν ή στη συσκευασία του. Εάν δεν μπορούν να τοποθετηθούν πάνω στο προϊόν ή στη συσκευασία, τοποθετούνται από την επιχείρηση σε εμφανές σημείο.



4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή καλύπτει όλα τα χωριά και τις πόλεις που ανήκουν στην επαρχία Καισάρειας της Κεντρικής Ανατολίας στην Τουρκία.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Το προϊόν «Kayseri Pastırması» παράγεται παραδοσιακά στην επαρχία Καισάρειας εδώ και αιώνες. Ο δεσμός μεταξύ του προϊόντος «Kayseri Pastırması» και της γεωγραφικής περιοχής βασίζεται στη φήμη που απολαμβάνει το προϊόν χάρη στην τεχνογνωσία των παραγωγών όσον αφορά την επιλογή και την παρασκευή των συστατικών και στα διάφορα στάδια της διαδικασίας παραγωγής στα οποία το προϊόν οφείλει τη γεύση και το άρωμά του (συμπεριλαμβανομένης της επιλογής του κρέατος).

Η επαρχία Καισάρειας βρίσκεται στον δρόμο του μεταξιού, τον κύριο εμπορικό άξονα για τα μπαχαρικά κατά τη διάρκεια της Οθωμανικής περιόδου. Λόγω αυτού του πλεονεκτήματος, οι κάτοικοι της περιοχής, ήδη πριν από αιώνες, μπορούσαν εύκολα να αποκτήσουν πολλά μπαχαρικά, όπως σκόνη κόκκινου πιπεριού, κύμινο και μαύρο πιπέρι. Ως εκ τούτου, αυτά τα μπαχαρικά διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στην παραγωγή του «Kayseri Pastırması».

Η επαρχία Καισάρειας, πέρα από το ότι είναι εμπορικό κέντρο, είναι μια επαρχία όπου η γεωργία και η κτηνοτροφία ασκούνται ευρέως από την αρχαιότητα λόγω της γεωγραφικής της θέσης και των κλιματικών συνθηκών. Η κτηνοτροφία αποτελεί έναν από τους σημαντικούς βιοτικούς πόρους του τοπικού πληθυσμού εδώ και αιώνες. Επομένως, γίνεται ειδική επιλογή του κρέατος που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του «Kayseri Pastırması».

Το ξηρό κλίμα της επαρχίας Καισάρειας, ιδίως ο άνεμος που φυσάει από το όρος Erciyes το φθινόπωρο, επιτρέπει την επιτυχή ξήρανση του «Kayseri Pastırması».

Η διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου ανέμων είναι σημαντική. Η περίοδος αυτή ονομάζεται «Pastırma Summer». Κατά την περίοδο αυτή, η θερμοκρασία φτάνει τους 25-30 °C κατά τη διάρκεια της ημέρας και πέφτει στους 0-5 °C τη νύχτα.

Το προϊόν «Kayseri Pastırması» υποβάλλεται σε ζύμωση σε συνθήκες υψηλής θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της ημέρας και το άρωμά του ωριμάζει σε συνθήκες ψύχους τη νύχτα. Με τον τρόπο αυτόν, η ξήρανση είναι ομοιογενής και αργή.

Από την άλλη πλευρά, αναπτύχθηκαν βιομηχανικές λύσεις για την επίτευξη των ίδιων συνθηκών ξήρανσης εντός των επιχειρήσεων, ώστε να καλυφθεί η αυξανόμενη ζήτηση για το προϊόν. Στο πλαίσιο αυτό, το «Kayseri Pastırması» μπορεί να παράγεται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

Πολλά τοπικά και ξένα άρθρα έχουν γραφεί σχετικά με το «Kayseri Pastırması». Ένα από τα παλαιότερα και σημαντικότερα από τα πονήματα αυτά χρονολογείται από τον 17ο αιώνα και γράφτηκε από τον Evliya Çelebi, ο οποίος είναι γνωστός ως ο μεγαλύτερος Τούρκος περιηγητής και συγγραφέας και είναι γνωστός παγκοσμίως. Στη σειρά βιβλίων του με τίτλο «Seyahatname» (βιβλίο ταξιδίων), αναφέρθηκε στο «Kayseri Pastırması» με λογοτεχνική διάθεση, γράφοντας επίσης ότι αποτελεί πολύτιμο δώρο που αποστέλλεται στην επαρχία της Κωνσταντινούπολης.

Μια άλλη παλαιότερη έκδοση είναι το Στρατιωτικό Ιατρικό και Κτηνιατρικό Περιοδικό που δημοσιεύθηκε το 1928 και αναφέρεται στη χαρακτηριστική και υπέροχη γεύση του «Kayseri Pastırması».

Το «Kayseri Pastırması» είναι ένα από τα δημοφιλέστερα προϊόντα μεταξύ των εθνικών και διεθνών επισκεπτών της γεωγραφικής περιοχής και διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στην τοπική οικονομία. Εκτέθηκε για πρώτη φορά το 1938 στην 8η διεθνή έκθεση της Σμύρνης.

Έκτοτε, συμμετέχει τακτικά σε πολλές διεθνείς, εθνικές και τοπικές εκθέσεις τροφίμων, σε εργαστήρια γαστρονομίας κ.λπ. Μεταξύ των εκδηλώσεων αυτών, η «Γιορτή σουτζουκιού, παστράμι και ψωμιού» που πραγματοποιείται στο χιονοδρομικό κέντρο Erciyes της Καισάρειας προσελκύει πολλούς επισκέπτες από τη χώρα και το εξωτερικό.

Το «Kayseri Pastırması» εξακολουθεί να διατηρεί τη φήμη του σε πολυάριθμα ειδησεογραφικά άρθρα, στήλες, τηλεοπτικά προγράμματα, βιβλία μαγειρικής κ.λπ.

Εξαίρεται στο βιβλίο μαγειρικής «Tokanadan Sofraya Kayseri Yemekleri» που δημοσίευσε η Hayrünissa Gül, σύζυγος του 11ου προέδρου της Δημοκρατίας της Τουρκίας, Abdullah Gül, όπου παρουσιάζονται οι γεύσεις της κουζίνας της επαρχίας Καισάρειας. Επιπλέον, συμπεριλήφθηκε στο βιβλίο «Geçmişten Geleceğe Kayseri Mutfağı» που έγραψε ο φημισμένος Τούρκος σεφ Yunus Emre Akkor το 2019, κερδίζοντας αναγνώριση στα βραβεία Gourmand Cookbook Awards στην κατηγορία της τοπικής μαγειρικής.

Το 2023 προβλήθηκε στο βιβλίο «Gastronomi ve Mutfak Sanatları Temel Kavramlar» του αναπληρωτή καθηγητή Δρ. Kadriye Alev Akmeşe, όπου παρουσιάστηκε στους αναγνώστες ως ένα από τα διάσημα τουρκικά πιάτα. Σε στήλη που δημοσιεύθηκε στην εφημερίδα «Hürriyet Gazetesi» στις 29 Νοεμβρίου 2022, ο διάσημος δημοσιογράφος και αρθρογράφος Ahmet Hakan χαρακτήρισε το «Kayseri Pastırması» ως μία από τις σημαντικότερες γεύσεις που πρέπει να δοκιμάσει κανείς στην επαρχία Καισάρειας.

Ο Τούρκος ειδικός σε θέματα τροφίμων και συγγραφέας Sahrap Soysal («Hürriyet Gazetesi», 2021), οι διάσημοι δημοσιογράφοι Mehmet Yaşin («Hürriyet Gazetesi», 26 Φεβρουαρίου 2018) και Ayşe Arman («Hürriyet Gazetesi», 21 Δεκεμβρίου 2017), καθώς και ο γαστρονομικός συγγραφέας İdil Çimrin («Sabah Gazetesi», 2019), εξήραν το «Kayseri Pastırması» στις στήλες τους. Ο Τούρκος ειδικός σε θέματα λαογραφίας και καθηγητής Δρ. Nebi Özdemir, στο βιβλίο του «Kültür Yönetimi ve Ekonomi» χαρακτήρισε την παραγωγή του «Kayseri Pastırması» ως έναν από τους κορυφαίους τομείς της επαρχίας Καισάρειας. Το 2022, κατά τη διάρκεια του φεστιβάλ γαστρονομίας «Memleket Günleri» που διοργάνωσε ο μητροπολιτικός δήμος της Κωνσταντινούπολης στην Κωνσταντινούπολη, το «Kayseri Pastırması» προσέλκυσε την ιδιαίτερη προσοχή των επισκεπτών.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

—