C/2024/1464

9.2.2024

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2024/1464)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada taotluse kohta vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ([1]) artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

„Kayseri Pastırması“

PGI-TR-02910 – 5.4.2023

KPN ( ) KGT (X)

1. **[KPN või KGT] Nimetus(ed)**

„Kayseri Pastırması“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Türgi

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1 *Toote liik*

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

3.2 *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

„Kayseri Pastırması“ on vinnutatud veise rinnaliha tükid, mis on toodetud 4. peatükis kirjeldatud geograafilises piirkonnas. Tükid on lameda kujuga.

Maitseainete kihiga kaetud või katmata toodet „Kayseri Pastırması“ turustatakse pakendatult terve tükina või viilutatult. Kui toodet müüakse terve tükina, on see kaetud maitseainetega, mistõttu on toote pind pruunika ja sisemus punaka värvusega. Toodet „Kayseri Pastırması“ kuivatatakse tootmisrajatistes vabas õhus võrguga kaitstult. Kui ilmastikutingimused ei ole soodsad, kasutatakse rajatistes kontrollitud kliimatingimustega kambreid, kus hoitakse temperatuuri 20–25 °C. Tootele „Kayseri Pastırması“ on iseloomulik vürtsikas maitse, mis tuleneb vürtsköömne ja vürtside kasutamisest.

Viilutatud toode on liha rasvakiudude värvivariatsioonide tõttu valgete laikudega marmorjas. Viilud on lameda kujuga, nende laius on 3–6 cm ja pikkus 8–15 cm.

Tootel „Kayseri Pastırması“ on järgmised omadused.

Omadus	Väärtus
Niiskusesisaldus massiprotsentides (ilma põld-lambaläätseta)	kuni 50 %
pH	kuni 6
Sool kuivaine massist (ilma põld-lambaläätseta)	kuni 10 %
Kuivatatud põld-lambalääts (massi kohta)	kuni 10 %

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

3.3 *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Toote „Kayseri Pastırması“ valmistamiseks kasutatakse 2–5 aasta vanustelt, tervetelt ja vähemalt 250 kg kaaluvatelt isasloomadelt saadud lihatükke.

Tootmisel kasutatava põld-lambaläätse koostis on järgmine:

— 45 % põld-lambaläätse, kureherne ja nisujahu segu: 30 % põld-lambaläätse seemne jahu, 30 % kureherne jahu ja 40 % nisujahu

— 5 %vürtsisegu: 1,5 % paprikapulber, 1,5 % vürtspaprika pulber, 2% vürtsköömned,

— 5 % küüslauk

— 45 % vesi

Toote valmistamisel kasutatava niiske põld-lambaläätse segu kogus on 15 % lihast, kuivatatud toote puhul ei tohi see suhtarv ületada10 %. Põld-lambaläätse sisalduse tõttu on tootes „Kayseri Pastırması“ domineeriv põld-lambaläätse maitse.

Toote „Kayseri Pastırması“ soolamisprotsess: nitritsoola valmistamiseks lisatakse 1 kg soolale 5 g nitritit. Ühe tonni liha kohta kasutatakse 60–80 kg nitritsoola.

3.4 . *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Toote „Kayseri Pastırması“ valmistamiseks kasutatava liha valimine, soolamine, pesemine ja pressimine ning liha kuivatamine enne ja pärast vürtsköömnete lisamist peab toimuma eranditult punktis 4 kirjeldatud geograafilises piirkonnas.

3.5 *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab.*

—

3.6. ***Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab.***

Tootele või selle pakendile paigutatakse „Kayseri Pastırması“ logo ja Türgi geograafilise tähise märgis. Kui neid ei saa panna tootele või pakendile, paigutatakse need ettevõttes nähtavale kohtale.



4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Määratletud geograafiline piirkond hõlmab kõiki külasid ja linnu, mis asuvad Türgi Kesk-Anatoolia regiooni Kayseri provintsis.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Toodet „Kayseri Pastırması“ on Kayseri provintsis traditsioonilisel viisil toodetud juba sajandeid. Toote „Kayseri Pastırması“ ja geograafilise piirkonna vaheline seos põhineb toote mainel. Tootjate oskusteave koostisosade, sealhulgas liha valimise ja ettevalmistamise ning tootmisprotsessi mitmesuguste etappide teostamise kohta tagavad tootele iseloomuliku maitse ja lõhna.

Kayseri provints asub iidse siiditee ääres, mis oli Ottomani perioodil peamine vürtside kaubateekond. Tänu sellele said kohalikud elanikud juba sajandeid tagasi kasutada paljusid vürtse, nagu peenestatud punane pipar, vürtsköömen ja must pipar. Need vürtsid on olulised toote „Kayseri Pastırması“ valmistamisel.

Lisaks sellele, et Kayseri provints asub kaubateede ristumiskohal, on tänu provintsi geograafilisele asukohale ja kliimatingimustele siin ammustest aegadest arendatud põllumajandust ja loomakasvatust. Loomakasvatus on olnud kohalike elanike üks tähtsamaid elatusvahendeid juba sajandeid. Seepärast pööratakse toote „Kayseri Pastırması“ valmistamiseks kasutatava liha valimisele erilist tähelepanu.

Kayseri provintsi kuiv kliima, eriti Erciyesi mäelt sügisel puhuv tuul, võimaldab toodet „Kayseri Pastırması“ edukalt kuivatada.

Sellel tuulisel ajal erinevad päevane ja öine temperatuur märkimisväärselt. Seda perioodi nimetatakse Pastırma suveks. Sel ajal kõigub päevane temperatuur vahemikus 25–30 °C ja langeb öösel 0–5 °C-ni.

Toodet „Kayseri Pastırması“ kääritatakse päeval kuumades tingimustes ja külmal ööl selle lõhn laagerdub. Seega toimub aeglane ühtlane kuivamine.

Välja on töötatud ka tööstuslikud lahendused, millega luuakse tootmisrajatistes samasugused kuivatustingimused, et rahuldada kasvavat nõudlust toote järele. Sel moel võib toodet „Kayseri Pastırması“ toota kogu aasta jooksul.

Toodet „Kayseri Pastırması“ on mainitud paljudes kohalikes ja välismaistes artiklites. Üks vanimaid ja olulisemaid teoseid on pärit 17. sajandist ning selle kirjutas Evliya Çelebi, kes oli Türgi suur ja üleilmselt tuntud rännumees. Oma raamatusarjas „Seyahatname“ (reisiraamat) kirjeldas ta toodet „Kayseri Pastırması“, osutades Istanbuli provintsile saadetud väärtuslikule kingitusele.

Teine ammune väljaanne on 1928. aastal avaldatud sõjaväemeditsiiniline ajakiri, kust leiab viite toote „Kayseri Pastırması“ omapärasele ja õrnale aroomile.

Toode „Kayseri Pastırması“ on geograafilist piirkonda külastavate sise- ja välisturistide seas üks populaarsemaid tooteid ning sellel on oluline koht kohalikus majanduses. Esmakordselt eksponeeriti toodet 1938. aastal 8. İzmiri rahvusvahelisel messil.

Sellest ajast alates on toodet tutvustatud paljudel rahvusvahelistel, riiklikel ja kohalikel toidumessidel, gastronoomia töötubades jne. Näiteks Kayseri provintsis Erciyesi suusakeskuses toimuv *sujuki*, *pastraami* ja leiva festival meelitab alati kohale palju külastajaid nii Türgist kui ka laiast maailmast.

Toote „Kayseri Pastırması“ mainet toetavad jätkuvalt paljud uudis- ja arvamusartiklid, teleprogrammid ja kokaraamatud.

Selle toote leiab Türgi Vabariigi 11. presidendi Abdullah Güli abikaasa Hayrünissa Güli kokaraamatust „Tokanadan Sofraya Kayseri Yemekleri“, kus tutvustatakse Kayseri provintsi toite. Lisaks on toode leidnud oma koha tuntud Türgi koka Yunus Emre Akkori 2019. aastal ilmunud raamatus „Geçmièten Geleceğe Kayseri Mutfağı“, mida on tunnustatud Gourmand Cookbooki auhinnaga kohalike toitude kategoorias.

Toodet mainitakse ka Associ 2023. aastal avaldatud raamatus „Gastronomi ve Mutfak Sanatları Temel Kavramlar“, milles Kadriye Alev Akmeşe tutvustas lugejatele seda toodet kui tuntud Türgi toitu. Tuntud ajakirjanik ja kolumnist Ahmet Hakan kinnitas oma 29. novembri 2022. aasta artiklis, mis avaldati väljaandes „Hürriyet Gazetesi“, et toode „Kayseri Pastırması“ on just see toit, mida tuleb Kayseri provintsi külastades kindlasti proovida.

Türgi toiduekspert ja kirjanik Sahrap Soysal („Hürriyet Gazetesi“, 2021), tuntud ajakirjanikud Mehmet Yaşin (Hürriyet Gazetesi, 26. veebruar 2018) ja Ayşe Arman (Hürriyet Gazetesi, 21. detsember 2017) ning gurmeekirjanik İdil Çimrin (Sabah Gazetesi, 2019) on kõik oma artiklites tutvustanud toodet „Kayseri Pastırması“. Türgi folkloori ekspert Nebi Özdemir avaldas oma raamatus „Kültür Yönetimi ve Ekonomi“ arvamust, et toote „Kayseri Pastırması“ valmistamine on osa Kayseri provintsi juhtivatest majandusharudest. Istanbuli linnavalitsuse 2022. aastal korraldatud gastronoomiafestivalil „Memleket Günleri” pälvis „Kayseri Pastırması” külastajate märkimisväärse heakskiidu.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

—