C/2024/1464

9.2.2024

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2024/1464)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Kayseri Pastırması”

PGI-TR-02910 – 5.4.2023

SAN ( ) SMM (X)

1. **[SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet**

”Kayseri Pastırması”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Turkki

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.2 Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Kayseri Pastırması on naudanlihapastrami, joka tuotetaan 4 luvussa kuvatulla maantieteellisellä alueella naudanlihan paloista. Se on muodoltaan litteä.

Kayseri Pastırması -pastramia on saatavana pakkauksissa, sen ulkopuoli on maustettu tai maustamaton, ja sitä myydään joko kokonaisena tai viipaloituna. Kokonaisena myytävän pastramin ulkopinta on maustettu. Pinta on ruskea ja sisäpuoli punertavan värinen. Kayseri Pastırması kuivataan suojatuilla ja aidatuilla ulkoalueilla. Jos sääolosuhteet ovat epäsuotuisat, liha kuivataan tuotantolaitosten sisätiloissa olevissa ilmastoiduissa huoneissa, joiden lämpötila on 20–25 °C. Kayseri Pastırması -pastramin erityispiirre on hallitseva mausteinen maku, joka on peräisin juustokuminasta ja mausteista.

Pastramissa käytettävän rasvaisen lihan vuoksi pastramin viipaleet ovat marmoroituneita ja valkotäpläisiä. Viipaloitu pastrami on tasaista, viipaleiden leveys on 3–6 cm ja pituus 8–15 cm.

Kayseri Pastırması -pastramin ominaisuudet:

Ominaisuus	Määrä
Kosteuspitoisuus (ilman sarviapilaa)	enintään 50 %
pH	enintään 6
Suolapitoisuus kuiva-aineesta (ilman sarviapilaa)	enintään 10 %
Kuivan sarviapilan pitoisuus	enintään 10 %

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

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Kayseri Pastırması -pastrami valmistetaan 2–5-vuotiaiden, terveiden ja vähintään 250 kg painavien urospuolisten eläinten lihan paloista (etuselkä, lapa, paisti).

Tuotannossa käytetyn sarviapilasekoituksen koostumus:

— 45 % sarviapila-virna-vehnäsekoitusta, jossa 30 % sarviapilan siemenjauhoa, 30 % virnaa ja 40 % vehnää

— 5 % mausteseosta, jossa 1,5 % paprikajauhetta, 1,5 % chilijauhetta ja 2 % juustokuminaa

— 5 % valkosipulia

— 45 % vettä

Tuotannossa käytetyn kostean sarviapilasekoituksen määrä on 15 % juustokuminalla maustettavasta lihasta, ja kuivatuksen jälkeen sen osuus saa olla enintään 10 %. Sarviapilan määrä antaa Kayseri Pastırması -pastramille hallitsevan sarviapilan maun.

Kayseri Pastırması -pastramin kuivatusprosessiin tarvittava nitriittisuola valmistetaan lisäämällä 5 g nitriittiä 1 kg:aan suolaa. Yhtä lihatonnia kohden käytetään 60–80 kg nitriittisuolaa.

3.4 . *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Kayseri Pastırması -pastramin tuotantoon käytettävä liha on valikoitava kohdassa 4 kuvatulla maantieteellisellä alueella. Lisäksi tuotteen kuivatuksen (suolaus), pesemisen, puristamisen, kuivaamisen ja juustokuminalla maustamisen jälkeisen kuivaamisen on tapahduttava yksinomaan kyseisellä alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

3.6. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Tuotteeseen tai sen pakkaukseen merkitään Kayseri Pastırması -logo ja Turkin maantieteellisen merkinnän tunnus. Jos niitä ei voida sijoittaa tuotteeseen tai pakkaukseen, ne sijoitetaan näkyvälle paikalle yrityksessä.



4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Rajattu maantieteellinen alue kattaa kaikki Kayserin maakunnassa sijaitsevat kylät ja kaupungit Keski-Anatoliassa Turkissa.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Kayseri Pastırması -pastramin tuotanto on ollut Kayserin maakunnan perinne jo vuosisatojen ajan. Kayseri Pastırmasın ja maantieteellisen alueen välinen yhteys perustuu tuotteen maineeseen, joka pohjautuu tuottajien taitotietoon ainesosien valinnassa ja valmistuksessa sekä tuotantoprosessin eri vaiheissa – myös lihan valinnassa – mistä tuotteen ominaislaatuinen maku ja aromi syntyvät.

Kayserin maakunta sijaitsee Silkkitien varrella, joka oli mausteiden tärkein kauppareitti Osmanivaltakunnan aikana. Sen ansiosta jo vuosisatoja sitten paikallisten asukkaiden saatavilla oli monia mausteita, kuten chilijauhetta, juustokuminaa ja mustapippuria. Näillä mausteilla onkin tärkeä rooli Kayseri Pastırması -pastramin tuotannossa.

Sen lisäksi, että Kayserin maakunta on kaupankäynnin keskus, myös maa- ja kotieläintaloutta harjoitetaan yleisesti maantieteellisen sijainnin ja ilmasto-olojen vuoksi. Kotieläintalous on vuosisatojen ajan ollut yksi paikallisväestön tärkeistä elinkeinoista, ja siksi Kayseri Pastırması -pastramin valmistukseen käytettävä liha valitaan huolella.

Kayseri Pastırması -pastramin kuivattamisen mahdollistaa Kayserin kuiva ilmasto ja erityisesti Erciyes-vuorelta syksyisin puhaltava tuuli.

Tänä tuulisena aikana päivä- ja yölämpötilat eroavat merkittävästi toisistaan. Paikalliset kutsuvat ajanjaksoa ”Pastırma-kesäksi”. Päivän aikana lämpötila pysyttelee 25–30 °C:ssa, mutta laskee yöllä 0–5 °C:seen.

”Kayseri Pastırması” -pastrami fermentoituu päivän kuumissa olosuhteissa, ja sen aromi kypsyy yön viileydessä. Pastrami kuivuu näin hitaasti ja tasaisesti.

Toisaalta yrityksissä on kehitetty teollisia ratkaisuja, joilla saadaan aikaan samanlaiset kuivausolosuhteet, jotta tuotteen kasvava kysyntä voidaan tyydyttää. Tällä tavalla Kayseri Pastırması -pastramia voidaan valmistaa ympäri vuoden.

Kayseri Pastırması -pastramista on kirjoitettu lukuisia artikkeleita paikallisesti ja ulkomaita myöten. Yksi vanhimmista ja merkittävimmistä kirjoituksista on 1700-luvulta. Sen kirjoittaja Evliya Çelebi on Turkin tunnetuin matkakirjailija, jonka maine on kiirinyt ympäri maailman. Hän mainitsi kirjasarjassaan ”Seyahatname” (matkakirja) Kayseri Pastırması -pastramin ja kertoi sen myös olevan arvostettu lahja, jota lähetetään Istanbulin maakuntaan.

Vanhojen kirjoitusten joukosta löytyy myös sotilaseläinlääkäreiden lehdessä vuonna 1928 julkaistu artikkeli, jossa kerrotaan Kayseri Pastırması -pastramin erityislaatuisesta ja herkullisesta mausta.

Kayseri Pastırması on yksi suosituimmista tuotteista maantieteellisellä alueella vierailevien kotimaisten ja ulkomaisten matkailijoiden keskuudessa, ja sillä on tärkeä rooli paikallisessa taloudessa. Sitä esiteltiin ensimmäisen kerran vuonna 1938 İzmirin 8. kansainvälisillä markkinoilla.

Siitä lähtien sitä on säännöllisesti esitelty monilla kansainvälisillä, kansallisilla ja paikallisilla ruokamarkkinoilla, ruokakulttuurityöpajoissa jne. Näistä tapahtumista mainittakoon Erciyesin hiihtokeskuksessa Kayserin maakunnassa järjestettävä sucukia, pastramia ja leipää juhlistava festivaali, johon tulee osallistujia ympäri Turkkia ja maailmanlaajuisesti.

Kayseri Pastırması -pastrami mainitaan säännöllisesti uutisartikkeleissa, kolumneissa, televisio-ohjelmissa, keittokirjoissa jne.

Se on kunniapaikalla Turkin tasavallan yhdennentoista presidentin Abdullah Gülin puolison Hayrünissa Gülin julkaisemassa keittokirjassa ”Tokanadan Sofraya Kayseri Yemekleri”, jossa esitellään Kayserin ruokakulttuurin makuja. Lisäksi se on löytänyt tiensä arvostetun turkkilaisen keittiömestari Yunus Emre Akkorin vuonna 2019 kirjoittamaan keittokirjaan ”Geçmişten Geleceğe Kayseri Mutfağı”, joka sai Gourmand-palkinnon keittokirjojen paikallisten keittiöiden sarjassa.

Vuonna 2023 se esiteltiin yhtenä kuuluisista turkkilaisista ruokalajeista apulaisprofessori, tohtori Kadriye Alev Akmeşen teoksessa ”Gastronomi ve Mutfak Sanatları Temel Kavramlar”. Kuuluisa toimittaja ja kolumnisti Ahmet Hakan määritteli 29.11.2022 julkaistussa Hürriyet Gazetesi -lehden kolumnissaan Kayseri Pastırması -pastramin makuelämykseksi, joka jokaisen Kayseriin matkustavan olisi koettava.

Turkkilainen ruoka-asiantuntija ja kirjailija Sahrap Soysal (Hürriyet Gazetesi, 2021), arvostetut toimittajat Mehmet Yaşin (Hürriyet Gazetesi, 26.2.2018) ja Ayşe Arman (Hürriyet Gazetesi, 21.12.2017) sekä gourmet-kirjailija İdil Çimrin (Sabah Gazetesi, 2019) ovat kaikki kirjoittaneet ylistäviä kolumneja Kayseri Pastırması -pastramista. Turkkilaisen kansanperinteen asiantuntija professori Nebi Özdemir kuvaili teoksessaan "Kültür Yönetimi ve Ekonomi" Kayseri Pastırması -pastramin valmistusta yhdeksi Kayserin maakunnan keskeisistä aloista. Istanbulin kaupungin vuonna 2022 Istanbulissa järjestämän "Memleket Günleri" ruokakulttuurifestivaalin aikana Kayseri Pastırması keräsi paljon huomiota yleisöltä.

Eritelmän julkaisutiedot

—