C/2024/1464

9.2.2024.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2024/1464)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Kayseri Pastırması”

PGI-TR-02910 – 5.4.2023.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv [ZOI ili ZOZP]**

„Kayseri Pastırması”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Turska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

3.2 *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Kayseri Pastırması” je goveđi pastrami plosnatog oblika proizveden od komada govedine na zemljopisnom području opisanom u poglavlju 4.

Dostupan je u pakiranjima sa slojem začina ili bez njega, a može se prodavati u komadu ili narezan. Ako se prodaje u komadu, prekriven je začinima te je stoga izvana smeđe, a iznutra crvenkaste boje. „Kayseri Pastırması” suši se u zaštićenim otvorenim prostorima proizvodnih pogona ograđenima žicom. Ako su vremenski uvjeti nepovoljni, koriste se unutarnje klimatizirane komore u kojima je temperatura 20 – 25 °C. Prepoznatljiva značajka proizvoda „Kayseri Pastırması” dominantan je pikantni okus koji mu daju kumin i začini.

Kad je narezan, pastrami podsjeća na mramor zato što zbog različite boje masnog dijela mesa izgleda kao mramorna površina s bijelim mrljama. Narezani pastrami plosnatog je oblika, širine od 3 do 6 cm i duljine od 8 do 15 cm.

Specifikacije su proizvoda „Kayseri Pastırması” sljedeće:

Specifikacija	Količina
Udio vlage u masi (bez piskavice)	najviše 50 %
pH vrijednost	najviše 6
Udio soli u masi suhe tvari (bez piskavice)	najviše 10 %
Udio suhe piskavice u masi	najviše 10 %

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

3.3 *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Za proizvodnju proizvoda „Kayseri Pastırması” upotrebljavaju se komadi mesa od vrata, koljenice i okruglih dijelova zdravih mužjaka starih od 2 do 5 godina i teških najmanje 250 kg.

Sastav piskavice koja se upotrebljava u proizvodnji je kako slijedi:

— 45 % mješavina piskavice, grahorica i pšenice: 30 % brašno od sjemenki piskavice, 30 % grahorice i 40 % pšenica

— 5 % smjesa začina: 1,5 % paprika u prahu, 1,5 % čili paprika u prahu, 2 % kumin

— 5 % češnjak

— 45 % voda.

Količina mokre piskavice koja se upotrebljava u proizvodnji iznosi 15 % mesa koje se začinjava kuminom, a taj omjer ne smije premašiti 10 % mase sušenog pastramija. Zbog te količine piskavice u proizvodu „Kayseri Pastırması” prevladava njezin okus.

Postupak sušenja proizvoda „Kayseri Pastırması”: u 1 kg soli dodaje se 5 g nitrita kako bi se pripremila nitritna sol za salamurenje. Za salamurenje tone mesa upotrebljava se 60 – 80 kg nitritne soli.

3.4 . *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Odabir mesa za proizvodnju, soljenje, pranje, prešanje, sušenje i sušenje nakon nanošenja kumina na „Kayseri Pastırması” mora se provoditi isključivo na zemljopisnom području navedenom u odjeljku 4.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv:*

Na proizvod ili ambalažu stavljaju se logotip „Kayseri Pastırması” i turska oznaka zemljopisnog podrijetla. Ako se ne mogu staviti na proizvod ili ambalažu, ističu se na vidljivom mjestu u prodaji.



4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Razgraničeno zemljopisno područje obuhvaća sva sela i gradove u pokrajini Kayseri u središnjoj Anatoliji u Turskoj.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

„Kayseri Pastırması” u pokrajini Kayseri tradicionalno se proizvodi već stoljećima. Povezanost tog proizvoda sa zemljopisnim područjem temelji se na ugledu koji uživa zahvaljujući znanju i iskustvu proizvođača u odabiru i pripremi sastojaka te poznavanju različitih faza proizvodnog procesa (uključujući odabir mesa) koje pastramiju daju prepoznatljiv okus i aromu.

Pokrajina Kayseri nalazi se na Putu svile, glavnoj trgovinskoj ruti za začine u doba Osmanskog Carstva. Zbog te su prednosti lokalnim stanovnicima još prije mnogo stoljeća bili lako dostupni brojni začini kao što su mljevena crvena paprika, kumin i crni papar, te oni stoga imaju važnu ulogu u proizvodnji proizvoda „Kayseri Pastırması".

Pokrajina Kayseri nije samo središte trgovine, već se zbog njezina zemljopisnog položaja i klimatskih uvjeta ljudi ondje još od davnine bave poljoprivredom i stočarstvom. Stočarstvo je stoljećima jedan od važnih izvora prihoda lokalnog stanovništva te se meso koje se upotrebljava za „Kayseri Pastırması" posebno odabire.

Sušenju tog proizvoda pogoduje suha klima pokrajine Kayseri, a posebno vjetar koji ujesen puše s planine Erciyes.

U tom vjetrovitom razdoblju, koje se naziva i „ljeto pastramija", dnevne se i noćne temperature znatno razlikuju te danju dosežu i do 25 – 30 °C, dok noću padaju na 0 – 5 °C.

Na dnevnoj vrućini „Kayseri Pastırması" se fermentira, a na noćnoj hladnoći dozrijeva mu aroma, pa je sušenje zato sporo i homogeno.

S druge strane, kako bi se zadovoljila sve veća potražnja za tim proizvodom, razvijena su industrijska rješenja u kojima se postižu jednaki uvjeti za sušenje unutar proizvodnih pogona, tako da se „Kayseri Pastırması" može proizvoditi tijekom cijele godine.

O proizvodu „Kayseri Pastırması" napisani su brojni lokalni i strani članci. Jedno od najstarijih i najvažnijih djela potječe iz 17. stoljeća, a napisao ga je Evliya Çelebi, koji je u svijetu poznat kao jedan od najvećih turskih putopisaca. On u svojoj seriji knjiga pod nazivom „Seyahatname" („knjiga putovanja") „Kayseri Pastırması" spominje kao vrijedan dar koji je poslan u pokrajinu Istanbul.

Među najstarijim je publikacijama i Vojni medicinski veterinarski časopis objavljen 1928., u kojem se hvali prepoznatljiv i izniman okus proizvoda „Kayseri Pastırması".

„Kayseri Pastırması" jedan je od najpopularnijih proizvoda među domaćim i stranim posjetiteljima dotičnog zemljopisnog područja te ima važnu ulogu u lokalnom gospodarstvu. Široj je javnosti prvi put predstavljen 1938. na 8. međunarodnom sajmu u Izmiru.

Odonda je taj proizvod redovito prisutan na mnogim međunarodnim, nacionalnim i lokalnim sajmovima hrane, gastronomskim događanjima itd. Među tim je događanjima i „Festival sudžuka, pastramija i kruha", koji se održava u skijaškom centru Erciyes u pokrajini Kayseri, a privlači mnoštvo domaćih i stranih posjetitelja.

Ugled proizvoda „Kayseri Pastırması" stalno se spominje u brojnim novinskim člancima, kolumnama, televizijskim programima, kuharicama itd.

Istaknut je u kuharici „Tokanadan Sofraya Kayseri Yemekleri", u kojoj Hayrünissa Gül, supruga 11. predsjednika Republike Turske Abdullaha Güla, opisuje okuse kuhinje iz pokrajine Kayseri. Nadalje, spominje se i u knjizi „Geçmişten Geleceğe Kayseri Mutfağı" poznatog turskog kuhara Yunusa Emrea Akkora iz 2019., koja je nagrađena priznanjem Gourmand Cookbook u kategoriji lokalne kuhinje.

Izvanredni profesor dr. Kadriye Alev Akmeşe u svojoj je knjizi „Gastronomi ve Mutfak Sanatları Temel Kavramlar" 2023. taj proizvod čitateljima predstavio kao jedno od poznatih turskih jela. U kolumni od 29. studenog 2022., objavljenoj u rubrici „Hürriyet Gazetesi", poznati novinar i kolumnist Ahmet Hakan opisao je „Kayseri Pastırması" kao jedno od jela iz pokrajine Kayseri koja svakako valja kušati.

Turski pisac i stručnjak za hranu Sahrap Soysal („Hürriyet Gazetesi”, 2021.), poznati novinari Mehmet Yaşin („Hürriyet Gazetesi”, 26. veljače 2018.) i Ayşe Arman („Hürriyet Gazetesi”, 21. prosinca 2017.) te gurmanski autor İdil Çimrin („Sabah Gazetesi”, 2019.) pohvalili su „Kayseri Pastırması” u svojim kolumnama. Turski folklorist prof. dr. Nebi Özdemir u svojoj je knjizi „Kültür Yönetimi ve Ekonomi” naveo da je proizvodnja pastramija „Kayseri Pastırması” jedan od vodećih sektora u pokrajini Kayseri. Na gastronomskom festivalu „Memleket Günleri”, koji je 2022. u Istanbulu organizirala metropolitanska općina Istanbul, „Kayseri Pastırması” privukao je veliku pozornost posjetitelja.

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

—