C/2024/1464

2024.2.9.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2024/1464)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely az e közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Kayseri Pastırması”

PGI-TR-02910 – 2023.4.5.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Kayseri Pastırması”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Törökország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1 *A termék típusa*

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3.2 *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Kayseri Pastırması” a 4. pontban ismertetett földrajzi területen belül, marhahúsdarabok felhasználásával előállított marhapastrami (a pastrami erősen fűszerezett füstölt hús). Alakja lapos.

A „Kayseri Pastırması” csomagokban kapható a fűszerezett kéreggel együtt vagy anélkül, és egészben vagy szeletelve is értékesíthető. Amennyiben egészben értékesítik, fűszerezett kéreg borítja, amely külsőleg barna színt, belsőleg pedig vöröses színt kölcsönöz neki. A „Kayseri Pastırması” pastramit a gyártólétesítményekben kerítésekkel körülvett, védett szabadtéri területeken szárítják. Kedvezőtlen időjárási viszonyok esetén 20–25 °C-ra beállított klimatizált kamrákat használnak a létesítményeken belül. A „Kayseri Pastırması” egyedi sajátossága a római köményből és a fűszerekből eredő domináns fűszeres íz.

A szeletelt pastrami a hús zsíros része okozta színváltakozás következtében márványos küllemű, fehér foltokkal tarkított márványozott felületre emlékeztető. A szeletelt pastrami alakja lapos, szélessége 3–6 cm, hossza pedig 8–15 cm.

A „Kayseri Pastırması” paraméterei a következők:

Paraméter	Mennyiség
Nedvesség tömegszázalékban (görögszéna nélkül)	Legfeljebb 50 %
pH	Legfeljebb 6
Só a szárazanyag tömegszázalékában (görögszéna nélkül)	Legfeljebb 10 %
Száraz görögszéna tömegszázalékban	Legfeljebb 10 %

([1]) HL L 343., 2012.12.14., 1. o., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

3.3 *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A „Kayseri Pastırması” előállításához a 2–5 éves, egészséges és legalább 250 kg súlyú hímivarú állatok tarja, csülök, valamint fehér- és feketepecsenye részeiből származó húsdarabokat használják fel.

Az előállítás során felhasznált görögszéna összetétele a következők szerinti:

– 45 % görögszéna – bükköny – búza keverék: 30 % görögszénamagliszt, 30 % bükköny és 40 % búza,

– 5 % fűszerkeverék: 1,5 % őrölt paprika, 1,5 % őrölt csilipaprika, 2 % római kömény,

– 5 % fokhagyma,

– 45 % víz.

Az előállítás során felhasznált nedves görögszéna mennyisége a feldolgozandó hús 15 %-a, és ez az arány nem haladhatja meg a szárított pastrami 10 %-át. A görögszéna mennyisége miatt a „Kayseri Pastırması” termékben a görögszéna íze a domináns.

A „Kayseri Pastırması” pácolási eljárása: 5 gramm nitritet adnak 1 kg sóhoz a nitrites pácsó elkészítéséhez. 1 tonna húshoz 60–80 kg nitrites pácsót használnak fel.

3.4 . *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni:*

A „Kayseri Pastırması” előállításához, pácolásához (sózásához), mosásához, préseléséhez, szárításához és a római kömény alkalmazását követő szárításához felhasználandó húsok kiválasztását kizárólag a 4. pontban meghatározott földrajzi területen szabad végezni.

3.5 *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok:*

A „Kayseri Pastırması” logót és a török földrajzi jelzés emblémáját a terméken vagy annak csomagolásán helyezik el. Ha a terméken vagy a csomagoláson nem helyezhetők el, akkor a vállalkozásnál látható helyen kell elhelyezni.



4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A körülhatárolt földrajzi terület a törökországi Közép-Anatólia Kayseri tartományához tartozó összes falvat és várost magában foglalja.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Kayseri Pastırması” hagyományos előállítását már évszázadok óta folytatják Kayseri tartományban. A „Kayseri Pastırması” és a földrajzi terület közötti kapcsolat a pastermasit övező hírnéven alapul, amely a termelők – az összetevők kiválasztásával és elkészítésével, valamint a termék jellegzetes ízét és aromáját eredményező előállítási folyamat (ideértve a hús kiválasztását is) különböző szakaszaival kapcsolatos – szakértelmének köszönhető.

Kayseri tartomány a selyemút mentén található, amely az oszmán korban a fűszerek fő kereskedelmi útvonala volt. Ennek az előnynek köszönhetően a helyiek évszázadokkal ezelőtt könnyen hozzájuthattak számos fűszerhez, például a pirospaprika-őrleményhez, a római köményhez és a borshoz. Ezek a fűszerek ezért fontos szerepet játszanak a „Kayseri Pastırması" előállításában.

Amellett, hogy Kayseri kereskedelmi központ, olyan tartomány, ahol földrajzi elhelyezkedése és éghajlati viszonyai miatt ősidők óta általános tevékenység a mezőgazdálkodás és az állattenyésztés. Az állattenyésztés évszázadok óta a helyi lakosság egyik fontos megélhetést biztosító tevékenysége. A „Kayseri Pastırması" előállításához felhasznált húst ezért különös figyelemmel kell kiválasztani.

Kayseri száraz éghajlata, különösen az Erciyes-hegyről fújó őszi szél lehetővé teszi a „Kayseri Pastırması" sikeres szárítását.

Ebben a szeles időszakban jelentős a nappali és éjszakai hőmérséklet-különbség. Ezt az időszakot „Pastırma Summer"-nek (pastrami nyár) nevezik. Ebben az időszakban a hőmérséklet nappal 25–30 °C között változik, éjjel pedig 0–5 °C-ra esik vissza.

A „Kayseri Pastırması" pastramit nappal meleg körülmények között erjesztik, íze pedig az éjjeli hidegben érlelődik. Így a száradás lassan és homogén módon következik be.

Másfelől a termék iránti növekvő kereslet kielégítése érdekében a vállalkozásokon belüli azonos szárítási körülményeket biztosító ipari megoldások kidolgozására került sor. Ebben az összefüggésben a „Kayseri Pastırması" egész évben előállítható.

Számos helyi és külföldi cikk született a „Kayseri Pastırması" termékről. E művek közül az egyik legrégebbi és egyben legfontosabb is Evliya Çelebi 17. századi műve, aki a legnagyobb, világszerte ismert török utazó szerző. A „Seyahatname" (utazási feljegyzések) könyvsorozatában irodalmi formában említi a „Kayseri Pastırması" terméket, utalva arra is, hogy az egy Isztambul tartományba küldött értékes ajándék.

Egy másik legrégebbi kiadvány az 1928-ban kiadott „Military Medical Veterinarian Magazine" (katonai orvosi és állatorvosi magazin), amely a „Kayseri Pastırması" jellegzetes és finom ízére utal.

A „Kayseri Pastırması" a földrajzi terület nemzeti és nemzetközi látogatói körében az egyik legnépszerűbb termék, és fontos szerepet játszik a helyi gazdaságban. A termék első kiállítására 1938-ban, a 8. izmiri nemzetközi vásáron került sor.

Azóta rendszeres szereplő számos nemzetközi, nemzeti és helyi élelmiszer-vásáron, gasztronómiai workshopon stb. E rendezvények közül a kayseri Erciyes Síközpontban tartott „Sujuk-, pastrami- és kenyérünnep" számos nemzeti és nemzetközi látogatót vonz.

A „Kayseri Pastırması" továbbra is őrzi hírnevét számos hírcikkben, rovatban, tv-műsorban és szakácskönyvben stb.

A Hayrünissa Gül, a Török Köztársaság 11. elnökének, azaz Abdullah Gülnek a felesége által kiadott „Tokanadan Sofraya Kayseri Yemekleri" című szakácskönyv is kiemeli, amely a kayseri konyhaművészet ízeit mutatja be. Emellett a 2019-ben Yunus Emre Akkor ismert séf által készített „Geçmişten Geleceğe Kayseri Mutfağı" című könyvben is helyet kapott, amely a Gourmand Cookbook Awardson a helyi konyhaművészet kategóriában elismerésben részesült.

2023-ban szerepelt Dr. Kadriye Alev Akmeļe egyetemi docens „Gastronomi ve Mutfak Sanatları Temel Kavramlar" című könyvében, amelyben a híres török ételek egyikeként mutatta be azt az olvasóknak. A „Hürriyet Gazetesi"-ben közzétett, 2022. november 29-i rovatban a híres újságíró és rovatvezető, Ahmet Hakan a „Kayseri Pastırması" terméket az egyik legalapvetőbb ínyencségként határozta meg, amelyet Kayseriben mindenképpen meg kell kóstolni.

A török élelmiszer-szakértő és író Sahrap Soysal („Hürriyet Gazetesi”, 2021), Mehmet Yaêin („Hürriyet Gazetesi”, 2018. február 26.) és Ayşe Arman („Hürriyet Gazetesi”, 2017. december 21.) híres újságírók, valamint a gourmet szakíró İdil Çimrin („Sabah Gazetesi”, 2019) egyaránt méltatták a „Kayseri Pastırması” terméket rovataikban. Prof. Dr. Nebi Özdemir török folklórszakértő „Kültür Yönetimi ve Ekonomi” című könyvében Kayseri tartomány vezető ágazatai között ismertette a „Kayseri Pastırması” terméket. 2022-ben Isztambul város önkormányzata (İstanbul Büyükşehir Belediyesi) által Isztambulban szervezett „Memleket Günleri” gasztronómiai fesztiválon a „Kayseri Pastırması” jelentős figyelmet kapott a látogatóktól.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

–