C/2024/1464

2024 2 9

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2024/1464)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51 straipsnį per tris mėnesius nuo šio paskelbimo.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Kayseri Pastırması“

PGI-TR-02910 – 5.4.2023

SKVN ( ) SGN (X)

1. **[SKVN arba SGN] pavadinimas (-ai)**

„Kayseri Pastırması“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Turkija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1 *Produkto rūšis*

1.2 klasė. Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

3.2 *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

SGN „Kayseri Pastırması“ žymimas jautienos pastramis, gaminamas iš jautienos išpjovų 4 skyriuje aprašytoje geografinėje vietovėje. Jo forma – plokščia.

SGN „Kayseri Pastırması“ žymimas pastramis parduodamas įpakuotas, gali būti su prieskonių plutele arba be jos, taip pat nepjaustytas arba supjaustytas griežinėliais. Parduodamas nepjaustytas pastramis būna padengtas prieskoniais, todėl jo išorė yra rudos, o vidus – rausvos spalvos. SGN „Kayseri Pastırması“ žymimas pastramis džiovinamas saugomose, vielomis aptvertose gamybos patalpų lauko zonose. Tais atvejais, kai oro sąlygos nepalankios, patalpose naudojamos 20–25 °C temperatūrą palaikančios klimato kontrolės kameros. Išskirtinė SGN „Kayseri Pastırması“ žymimo pastramio savybė – vyraujantis aštrus kumino ir prieskonių skonis.

Supjaustytas griežinėliais pastramis būna marmuriškas, nes dėl mėsos riebalinės dalies spalvos pokyčių jis primena marmurišką paviršių su baltomis dėmėmis. Supjaustytas griežinėliais pastramis yra plokščios formos, 3–6 cm pločio ir 8–15 cm ilgio.

SGN „Kayseri Pastırması“ žymimo pastramio specifikacijos

Specifikacija	Kiekis
Drėgnumas (be vaistinės ožragės mišinio)	Ne daugiau kaip 50 proc. masės
pH	Ne daugiau kaip 6
Druska sausojoje medžiagoje (be vaistinės ožragės mišinio)	Ne daugiau kaip 10 proc. masės
Sausas vaistinės ožragės mišinys	Ne daugiau kaip 10 proc. masės

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

3.3 *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

SGN „Kayseri Pastırması“ žymimo pastramio gamybai naudojami 2–5 metų amžiaus, sveikų ir ne mažiau kaip 250 kg sveriančių patinų mėsos gabalai, gauti iš mentės, kojos ir apvalainų dalių.

Gamybai naudojamo vaistinės ožragės mišinio sudėtis:

— 45 proc. vaistinės ožragės, vikių ir kviečių mišinio, kurį sudaro 30 proc. ožragės sėklų miltų, 30 proc. vikių ir 40 proc. kviečių;

— 5 proc. prieskonių mišinio, kurį sudaro 1,5 proc. maltos paprikos, 1,5 proc. maltos aitriosios paprikos, 2 proc. kumino;

— 5 proc. česnako;

— 45 proc. vandens.

Gamybai naudojamas vaistinės ožragės mišinys sudaro 15 proc. mėsos masės ir šis santykis negali viršyti 10 proc. džiovinto pastramio masės. Dėl vaistinės ožragės kiekio SGN „Kayseri Pastırması“ žymimas pastramis įgauna vyraujantį vaistinės ožragės skonį.

SGN „Kayseri Pastırması“ žymimo pastramio brandinimo procesas: į 1 kg druskos įdedama 5 g nitrito, kad būtų galima paruošti nitritinę sūdymo druską. 1 tonai mėsos paruošti sunaudojama 60–80 kg nitritinės sūdymo druskos.

3.4 . *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

SGN „Kayseri Pastırması“ žymimo pastramio gamybai naudojama mėsa turi būti atrenkama, brandinama (sūdoma), plaunama, slegiama, džiovinama ir dar kartą džiovinama po padengimo kuminu tik 4 skirsnyje nurodytoje geografinėje vietovėje.

3.5 *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, smulkinimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

–

3.6. *Specialios produkto, su kuriuo susijęs registruotas pavadinimas, ženklinimo taisyklės*

SGN „Kayseri Pastırması“ logotipu ir Turkijos geografinės nuorodos emblema ženklinamas pats produktas arba jo pakuotė. Jei jais negalima paženklinti paties produkto ar pakuotės, logotipas ir emblema matomoje vietoje pateikiami prekybos vietose.



4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Nustatyta geografinė vietovė apima visus Centrinės Anatolijos regione esančios Kaiserio provincijos kaimus ir miestelius.

5. **Ryšys su geografine vietove**

SGN „Kayseri Pastırması“ žymimas pastramis jau šimtmečius tradiciškai gaminamas Kaiserio provincijoje. SGN „Kayseri Pastırması“ žymimo pastramio ryšys su geografine vietove grindžiamas geru produkto vardu, kurį užtikrina gamintojų praktinė patirtis renkantis ir ruošiant sudedamąsias dalis bei atliekant įvairius gamybos proceso etapus, kurie lemia išskirtinį produkto skonį ir aromatą (įskaitant mėsos atranką).

Per Kaiserio provincijos teritoriją einantis Šilko kelias Osmanų imperijos laikais buvo pagrindinis prieskonių prekybos kelias. Naudodamiesi šiuo privalumu, vietos gyventojai jau prieš daugelį amžių galėjo nesunkiai apsirūpinti daugeliu prieskonių, pavyzdžiui, maltais raudonaisiais pipirais, kuminu ir juodaisiais pipirais. Dėl to šie prieskoniai atlieka svarbų vaidmenį gaminant SGN „Kayseri Pastırması“ žymimą pastramį.

Kaiseris yra ne tik prekybos centras, bet ir provincija, kurioje dėl jos geografinės padėties ir klimato sąlygų nuo seno verčiamasi žemdirbyste ir gyvulininkyste. Ilgus šimtmečius gyvulininkystė vietiniams buvo vienas svarbiausių pragyvenimo šaltinių. Todėl SGN „Kayseri Pastırması“ žymimo pastramio gamybai naudojama mėsa yra specialiai atrenkama.

Dėl sauso Kaiseryje vyraujančio klimato, ypač dėl rudenį nuo Erdžijeso kalno pučiančio vėjo, SGN „Kayseri Pastırması“ žymimą pastramį galima puikiai išdžiovinti.

Per šį vėjuotą laikotarpį, kuris dar vadinamas pastramio vasara, labai skiriasi dienos ir nakties temperatūra. Šiuo laikotarpiu temperatūra dieną svyruoja nuo 25 iki 30 °C, o naktį nukrinta iki 0–5 °C.

SGN „Kayseri Pastırması“ žymimas pastramis fermentuojasi dieną esant karštam orui, o jo aromatas bręsta naktį esant šaltam orui. Tokiu būdu mėsa džiūsta lėtai ir tolygiai.

Kita vertus, siekiant patenkinti didėjančią produkto paklausą, buvo sukurti pramoniniai sprendimai, leidžiantys užtikrinti tokias pačias džiovinimo sąlygas gamybos įmonėse. Dėl to SGN „Kayseri Pastırması“ žymimas pastramis gali būti gaminamas visus metus.

Apie SGN „Kayseri Pastırması“ žymimą pastramį yra parašyta daug vietinės reikšmės ir užsienio leidinių. Vienas iš seniausių ir svarbiausių tokių veikalų datuojamas XVII a., o jo autorius – Evlija Čelebis, kuris tituluojamas žymiausiu turkų keliautoju ir yra žinomas visame pasaulyje. Savo knygų serijoje, pavadinimu *Seyahatname* (liet. kelionių knyga), jis literatūriškai užsiminė apie „Kayseri Pastırması“, taip pat paminėdamas, kad tai vertinga dovana Stambulo provincijai.

Kitas seniausias leidinys – 1928 m. išleistas žurnalas *Military Medical Veterinarian Magazine*, kuriame rašoma apie išskirtinio ir gardaus skonio „Kayseri Pastırması“.

SGN „Kayseri Pastırması“ žymimas pastramis yra vienas populiariausių šios geografinės vietovės produktų tarp vietos ir užsienio lankytojų ir yra labai svarbus vietos ekonomikai. Pirmą kartą šis pastramis buvo pristatytas 1938 m. 8-ojoje Izmyro tarptautinėje mugėje.

Nuo to laiko jis nuolat pristatomas daugelyje tarptautinių, nacionalinių ir vietos maisto mugių, gastronomijos seminarų ir kt. Vienas iš tokių renginių yra Erdžijeso slidinėjimo centre, Kaiseryje, vykstanti Sudžuko, pastramio ir duonos šventė, pritraukianti daugybę šalies ir užsienio lankytojų.

Apie SGN „Kayseri Pastırması“ žymimo pastramio gerą vardą ir toliau atsiliepiama daugybėje naujienų straipsnių, skilčių, televizijos laidų, kulinarinių knygų ir kt.

Apie šį produktą daug rašoma 11-ojo Turkijos Respublikos prezidento Abdulos Giulo žmonos Hayrünissa Giul išleistoje kulinarijos knygoje *Tokanadan Sofraya Kayseri Yemekleri*, kurioje aprašomi Kaiserio virtuvės skoniai. Be to, 2019 m. šis pastramis pateko į garsaus turkų virtuvės šefo Yunuso Emre Akkoro parengtą knygą *Geçmişten Geleceğe Kayseri Mutfağı*, pelniusią pripažinimą Gurmanų kulinarinių knygų apdovanojimuose, vietos virtuvės kategorijoje.

2023 m. šis produktas buvo įtrauktas į doc. dr. Kadriye Alev Akmeşe išleistą knygą *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Temel Kavramlar* ir joje skaitytojams pristatytas kaip vienas garsiausių turkiškų patiekalų. 2022 m. lapkričio 29 d. laikraštyje *Hürriyet Gazetesi* išspausdintoje skiltyje garsus žurnalistas ir apžvalgininkas Ahmet Hakan apibūdino „Kayseri Pastırması“ kaip vieną svarbiausių skonių, kurį būtina paragauti lankantis Kaiseryje.

Turkijos maisto ekspertė ir rašytoja Sahrap Soysal (*Hürriyet Gazetesi*, 2021 m.), žinomi žurnalistai Mehmet Yaşin (*Hürriyet Gazetesi*, 2018 m. vasario 26 d.) ir Ayşe Arman (*Hürriyet Gazetesi*, 2017 m. gruodžio 21 d.), taip pat gurmanų rašytoja İdil Çimrin (*Sabah Gazetesi*, 2019 m.) savo skiltyse gyrė „Kayseri Pastırması“. Turkijos tautosakos ekspertas prof. dr. Nebi Özdemir savo knygoje *Kültür Yönetimi ve Ekonomi* aprašė „Kayseri Pastırması“ gamybą kaip vieną iš pirmaujančių sektorių Kaiserio provincijoje. Per 2022 m. Stambulo metropolinės zonos savivaldybės Stambule organizuotą gastronomijos festivalį „Memleket Günleri“ „Kayseri Pastırması“ sulaukė didelio lankytojų dėmesio.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

–