Eiropas Savienības
Oficiālais Vēstnesis

LV
C sērija

C/2024/1464

9.2.2024.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2024/1464)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51. pantam.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Kayseri Pastırması”

PGI-TR-02910 – 5.4.2023

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]**

“Kayseri Pastırması”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Turcija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1 *Produkta veids*

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.)

3.2 *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Produkts “Kayseri Pastırması” ir liellopu gaļas *pastrami*, ko gatavo no liellopu gaļas gabaliem 4. punktā aprakstītajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Tam ir plakana forma.

Produkts “Kayseri Pastırması” ir pieejams iepakojumos, ar vai bez garšvielām, un var tikt pārdots vai nu vesels, vai sagriezts šķēlēs. Pārdodot veselu, tas ir pārklāts ar garšvielām, kas to no ārpuses padara brūnu, bet iekšpusē tas ir sarkanīgs. Produktu “Kayseri Pastırması” žāvē aizsargātās, norobežotās ražošanas uzņēmumu ārtelpās, kas aprīkotas ar stieplēm. Kad laikapstākļi ir nelabvēlīgi, uzņēmumos izmanto klimatkontroles kameras, kurās nodrošina 20–25 °C temperatūru. Produkta “Kayseri Pastırması” savdabīgā iezīme ir dominējošā pikantā garša, ko rada kumīns un garšvielas.

Šķēlēs sagrieztam *pastrami* ir marmora izskats, jo krāsu maiņa, ko rada gaļas taukainā daļa, atgādina marmora virsmu ar baltiem plankumiem. Šķēlēs sagrieztam *pastrami* ir plakana forma, šķēles platums ir 3 līdz 6 cm un garums — 8 līdz 15 cm.

Turpmāk aprakstītas produkta “Kayseri Pastırması” īpašības.

Īpašība	Daudzums
Mitruma saturs (masas) (bez sieramoliņa)	maks. 50 %
pH	maks. 6
Sāls saturs sausmasā (bez sieramoliņa)	maks. 10 %
Kaltēts sieramoliņš (masas)	maks. 10 %

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

3.3 *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Produkta "Kayseri Pastırması" ražošanai izmanto gaļas gabalus, kas iegūti no 2–5 gadus vecu, veselīgu un vismaz 250 kg smagu vīriešu kārtas dzīvnieku plecu, augšstilbu un gurnu daļām.

Ražošanā izmantoto piedevu sastāvs ir šāds:

— 45 % sieramoliņa, vīķu un kviešu maisījuma, kas sastāv no 30 % sieramoliņa sēklu miltu, 30 % vīķu un 40 % kviešu;

— 5 % garšvielu maisījuma, kas sastāv no 1,5 % paprikas pulvera, 1,5 % čili pulvera, 2 % kumīna;

— 5 % ķiploku;

— 45 % ūdens.

Ražošanā izmantotā samitrinātā sieramoliņa daudzums ir 15 % no gaļas daudzuma, un sausa sieramoliņa gadījumā šī attiecība nedrīkst pārsniegt 10 % *pastrami* daudzuma. Tā kā produktam "Kayseri Pastırması" izmanto daudz sieramoliņa, tas dominē produkta garšā.

Produkta "Kayseri Pastırması" sālīšanas process ir šāds: 1 kg sāls pievieno 5 g nitrīta, lai pagatavotu nitrītsāli. Lai iesālītu 1 tonnu gaļas, izmanto 60–80 kg nitrītsāls.

3.4 *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Produkta "Kayseri Pastırması" ražošanai izmantotās gaļas atlase, konservēšana (sālīšana), mazgāšana, presēšana, žāvēšana un žāvēšana pēc kumīna pievienošanas, jāveic tikai 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5 *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6 *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Uz produkta vai tā iepakojuma norāda produkta "Kayseri Pastırması" logotipu un Turcijas ģeogrāfiskās izcelsmes norādes emblēmu. Ja uz produkta vai iepakojuma tos nevar norādīt, tos novieto redzamā vietā uzņēmumā.



4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals aptver visus ciematus un pilsētas, kas ietilpst Kajseri [*Kayseri*] ilā, kurš atrodas Anatolijas centrālajā daļā Turcijā.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Produktu "Kayseri Pastırması" Kajseri ilā tradicionāli ražo gadsimtiem ilgi. Saiknes starp produktu "Kayseri Pastırması" un ģeogrāfisko apgabalu pamatā ir produkta reputācija, ko tas ieguvis, pateicoties ražotājiem, kuriem ir speciālās zināšanas par sastāvdaļu atlasi un sagatavošanu, kā arī par dažādajiem ražošanas procesa posmiem (ieskaitot gaļas atlasi), kuros veidojas produkta savdabīgā garša un smarža.

Kajseri ils atrodas pie Zīda ceļa, kas osmaņu valdīšanas laikā bija galvenais garšvielu tirdzniecības ceļš. Šīs priekšrocības dēļ vietējie iedzīvotāji jau pirms daudziem gadsimtiem varēja viegli iegūt daudzas garšvielas, piemēram, sarkano piparu pulveri, kumīnu un melnos piparus. Tāpēc šīm garšvielām ir svarīga loma produkta "Kayseri Pastırması" ražošanā.

Kajseri ir ne tikai tirdzniecības centrs, bet arī apgabals, kurā tā ģeogrāfiskās atrašanās vietas un klimatisko apstākļu dēļ kopš seniem laikiem izplatīta bijusi lauksaimniecība un lopkopība. Lopkopība gadsimtiem ilgi ir bijusi viens no svarīgākajiem vietējo iedzīvotāju iztikas gūšanas avotiem. Tāpēc produkta "Kayseri Pastırması" ražošanā izmantotā gaļa tiek īpaši atlasīta.

Kajseri sausais klimats, jo īpaši vējš, kas rudenī pūš no Erdžijesa [*Erciyes*] kalna, nodrošina produkta "Kayseri Pastırması" veiksmīgu izžūšanu.

Šajā vējainajā periodā vērojamas lielas atšķirības starp dienas un nakts temperatūru. Šo periodu sauc par "*Pastırma* vasaru". Šajā periodā temperatūra dienā ir 25–30 °C, bet naktī pazeminās līdz 0–5 °C.

Karstajos apstākļos dienā produkts "Kayseri Pastırması" fermentējas, bet aukstajos apstākļos naktī nobriest tā aromāts. Tādējādi notiek lēna, vienmērīga žūšana.

Lai apmierinātu augošo pieprasījumu pēc produkta, ir izstrādāti arī rūpnieciski risinājumi, kas nodrošina tādus pašus žāvēšanas apstākļus uzņēmumu iekštelpās. Tāpēc produktu "Kayseri Pastırması" var ražot visu gadu.

Produkts "Kayseri Pastırması" ir aprakstīts daudzos vietējos un ārvalstu darbos. Viens no senākajiem un nozīmīgākajiem no šiem darbiem ir datēts ar 17. gs., un to sarakstījis *Evliya Çelebi*, kurš zināms kā ievērojamākais turku ceļotājs un ir pazīstams visā pasaulē. Savā grāmatu sērijā "Seyahatname" [Ceļojumu grāmata] viņš literārā formā aprakstīja produktu "Kayseri Pastırması", minot arī to, ka tā ir vērtīga dāvana, kas nosūtīta uz Stambulas ilu.

Vēl viena sena publikācija ir raksts 1928. gada Militārās medicīnas un veterinārijas žurnālā, kurā minēta produkta "Kayseri Pastırması" savdabīgā un patīkamā garša.

Produkts "Kayseri Pastırması" ir viens no populārākajiem ģeogrāfiskā apgabala produktiem, ko iecienījuši gan pašmāju, gan ārvalstu apmeklētāji, un tam ir svarīga loma vietējā ekonomikā. Tas pirmoreiz tika izstādīts 1938. gadā 8. Izmiras starptautiskajā gadatirgū.

Kopš tā laika tas regulāri atrodams daudzos starptautiskos, valsts un vietējos pārtikas produktu gadatirgos, gastronomijas darbnīcās u. c. Minēto pasākumu vidū ir "*Sujuk*, *pastrami* un maizes svētki", kas notiek Erdžijesa slēpošanas centrā Kajseri un piesaista daudz pašmāju un ārvalstu apmeklētāju.

Produkts "Kayseri Pastırması" turpina saglabāt savu reputāciju daudzos rakstos, ziņu slejās, TV programmās, pavārgrāmatās utt.

Tas izcelts pavārgāmatā "Tokanadan Sofraya Kayseri Yemekleri", kuru publicējusi Turcijas Republikas 11. prezidenta Abdullaha Gila [*Abdullah Gül*] sieva Hairunisa Gila [*Hayrünissa Gül*] un kurā attēlotas Kajseri ēdienu garšas. Tam atradusies vieta arī grāmatā "Geçmişten Geleceğe Kayseri Mutfağı", ko 2019. gadā izdeva slavenais turku šefpavārs *Yunus Emre Akkor* un kas ieguva atzinību *Gourmand Cookbook Awards* vietējo ēdienu kategorijā.

2023. gadā tas tika iekļauts grāmatā "Gastronomi ve Mutfak Sanatları Temel Kavramlar", kuru izdeva prof. Dr. *Kadriye Alev Akmeşe* un kurā tas lasītājiem tika prezentēts kā viens no slavenajiem turku ēdieniem. 2022. gada 29. novembra laikrakstā "Hürriyet Gazetesi" slavenais žurnālists un feļetonists *Ahmet Hakan* produktu "Kayseri Pastırması" nosauca kā vienu no svarīgākajiem produktiem, kas jānogaršo Kajseri.

Produktu "Kayseri Pastırması" savos rakstos ir slavējis Turcijas pārtikas eksperts un rakstnieks *Sahrap Soysal* ("Hürriyet Gazetesi", 2021), tādi slaveni žurnālisti kā *Mehmet Yaşin* ("Hürriyet Gazetesi", 2018. gada 26. februāris) un *Ayşe Arman* ("Hürriyet Gazetesi", 2017. gada 21. decembris), kā arī rakstnieks gardēdis *İdil Çimrin* ("Sabah Gazetesi", 2019). Turku folkloras eksperts prof. Dr. *Nebi Özdemir* savā grāmatā "Kültür Yönetimi ve Ekonomi" produkta "Kayseri Pastırması" ražošanu aprakstīja kā vienu no vadošajām nozarēm Kajseri ilā. 2022. gadā Stambulas metropoles pašvaldības rīkotajā gastronomijas festivālā "Memleket Günleri" Stambulā produkts "Kayseri Pastırması" piesaistīja lielu apmeklētāju uzmanību.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju:

—