C/2024/1464

9.2.2024

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2024/1464)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

"Kayseri Pastırması"

PGI-TR-02910 – 5.4.2023

DOP ( ) IĠP (X)

1. **Isem/Ismijiet [tad-DOP jew tal-IĠP]**

"Kayseri Pastırması"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

It-Turkija

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1 *Tip ta' prodott [bħal fl-Anness XI]*

Klassi 1.2. Prodotti tal-laħam (imsajra, immellħa, affumikati, eċċ.)

3.2 *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

Il-"Kayseri Pastırması" huwa pastrami taċ-ċanga prodott bl-użu ta' biċċiet taċ-ċanga fiż-żona ġeografika deskritta fil-Kapitolu 4. Il-forma tiegħu hija ċatta.

Il-"Kayseri Pastırması" huwa disponibbli f'pakketti bit-taħwir tal-ikel jew mingħajru, u jista' jinbiegħ sħiħ jew imfettet. Meta jinbiegħ sħiħ, jinkesa bit-taħwir tal-ikel, li jagħtih kulur kannella fuq barra u kulur ħamrani fuq ġewwa. Il-"Kayseri Pastırması" jitnixxef f'żoni fuq barra protetti magħluqin bil-wajers fil-faċilitajiet tal-manifattura. Meta l-kundizzjonijiet tat-temp ma jkunux favorevoli, jintużaw kmamar b'temperatura kkontrollata ta' 20-25 °C fil-faċilitajiet. Il-karatteristika distintiva tal-"Kayseri Pastırması" hija t-togħma pikkanti dominanti derivata mill-kemmun u l-ħwawar.

Meta jitfettet, il-pastrami jieħu dehra rħamata minħabba l-varjazzjoni fil-kulur li tirriżulta mill-parti xaħmija tal-laħam, li tixbah wiċċ irħamat u tikek bojod. Il-pastrami mfettet għandu forma ċatta, b'wisa' li tvarja minn 3 sa 6 cm u tul ta' 8 sa 15 cm.

L-ispeċifikazzjonijiet tal-"Kayseri Pastırması" huma kif ġej.

Speċifikazzjoni	Kwantità
Umdità skont il-massa (mingħajr il-fienu)	Massimu ta' 50 %
pH	Massimu ta' 6
Melħ skont il-massa fil-materja niexfa (mingħajr il-fienu)	Massimu ta' 10 %
Fienu niexef skont il-massa	Massimu ta' 10 %

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

3.3 *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Għall-produzzjoni tal-"Kayseri Pastırması" jintużaw biċċiet tal-laħam li ġejjin mill-partijiet tal-ispalla u tax-xikel u mill-parti ta' wara tal-annimali rġiel ta' bejn sentejn u 5 snin, li huma f'saħħithom u li jiżnu mill-inqas 250 kg.

Il-kompożizzjoni tal-fienu użat fil-produzzjoni hija kif ġej:

— 45 % taħlita ta' fienu – ġulbiena – qamħ: 30 % dqiq taż-żerriegħa tal-fienu, 30 % ġulbiena u 40 % qamħ

— 5 % taħlita ta' ħwawar: 1,5 % trab tal-paprika, 1,5 % trab tal-paprika tal-bżar, 2 % kemmun

— 5 % tewm

— 45 % ilma

L-ammont ta' fienu mxarrab użat fil-produzzjoni huwa ta' 15 % tal-laħam li għandu jiġi mħawwar bil-kemmun u dan il-proporzjon ma jistax jaqbeż 10 % tal-pastrami meta jitnixxef. Minħabba l-ammont tal-fienu, it-togħma tal-fienu tiddomina fil-"Kayseri Pastırması".

Il-proċess tal-preservazzjoni tal-"Kayseri Pastırması": jiżdiedu 5 g ta' nitriti ma' 1 kg ta' melħ biex jiġi ppreparat melħ ippreservat bin-nitriti. jintużaw 60-80 kg ta' melħ ippreservat bin-nitriti għal tunnellata ta' laħam.

3.4 . *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

L-għażla tal-laħmijiet li għandhom jintużaw fil-produzzjoni, il-preservazzjoni (it-tmelliħ), il-ħasil, l-ippressar, u t-tnixxif wara l-applikazzjoni tal-kemmun għall-produzzjoni tal-"Kayseri Pastırması" għandha ssir eskluživament fiż-żona ġeografika deskritta fit-Taqsima 4.

3.5 *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-imballaġġ, eċċ.*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Il-logo tal-"Kayseri Pastırması" u l-emblema tal-Indikazzjonijiet Ġeografiċi Torok jitqiegħdu fuq il-prodott jew fuq l-imballaġġ tiegħu. Jekk ma jkunux jistgħu jitqiegħdu fuq il-prodott jew fuq l-imballaġġ, jitqiegħdu fl-intrapriża f'post viżibbli.



4. Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika

Iż-żona ġeografika demarkata tkopri l-irħula u l-ibliet kollha li jappartjenu għall-provinċja ta' Kayseri fl-Anatolja Ċentrali fit-Turkija.

5. Rabta maż-żona ġeografika

Il-"Kayseri Pastırması" ilu jiġi prodott tradizzjonalment fil-provinċja ta' Kayseri għal sekli sħaħ. Ir-rabta bejn il-"Kayseri Pastırması" u ż-żona ġeografika hija bbażata fuq ir-reputazzjoni li jgawdi l-prodott bis-saħħa tal-għarfien tal-produtturi fl-għażla u l-preparazzjoni tal-ingredjenti u fid-diversi stadji tal-proċess tal-produzzjoni li jagħtu lill-prodott it-togħma u l-aroma li jiddistingwuh (inkluż l-għażla tal-laħam).

Il-provinċja ta' Kayseri tinsab tul it-Triq tal-Ħarir li kienet ir-rotta kummerċjali ewlenija għall-ħwawar matul il-perjodu Ottoman. Minħabba dan il-vantaġġ, għal sekli sħaħ in-nies lokali setgħu faċilment jiksbu ħafna ħwawar bħat-trab tal-bżar aħmar, il-kemmun u l-bżar iswed. Għalhekk, dawn il-ħwawar għandhom rwol importanti fil-produzzjoni tal-"Kayseri Pastırması".

Minbarra li hija ċentru tal-kummerċ, Kayseri hija provinċja fejn l-agrikoltura u t-trobbija tal-annimali ilhom komuni sa minn żmien il-qedem minħabba l-pożizzjoni ġeografika u l-kundizzjonijiet klimatiċi tal-post. It-trobbija tal-annimali ilha għal sekli sħaħ waħda mill-mezzi ta' għajxien importanti tan-nies lokali. Għalhekk, il-laħam użat fil-produzzjoni tal-"Kayseri Pastırması" jintgħażel b'mod speċifiku.

Il-klima xotta ta' Kayseri, speċjalment ir-riħ li jonfoħ mill-Muntanja Erciyes fil-ħarifa, tagħmilha possibbli li l-"Kayseri Pastırması" jitnixxef b'suċċess.

Hemm differenza sinifikanti fit-temperatura bejn binhar u billejl matul dan il-perjodu ta' riħ. Dan il-perjodu jissejjaħ is-"Sajf ta' Pastırma". F'dan il-perjodu, it-temperatura tvarja bejn 25-30 °C matul il-jum u tinżel għal 0-5 °C billejl.

Il-"Kayseri Pastırması" jiġi ffermentat f'kundizzjonijiet sħan matul il-jum u l-aroma tiegħu timmatura f'kundizzjonijiet kesħin billejl. Għalhekk, isir tnixxif omoġenju bil-mod.

Min-naħa l-oħra, ġew żviluppati soluzzjonijiet industrijali biex jipprovdu l-istess kundizzjonijiet ta' tnixxif fl-intrapriżi sabiex jissodisfaw id-domanda dejjem akbar għall-prodott. F'dan il-kuntest, il-"Kayseri Pastırması" jista' jiġi prodott matul is-sena kollha.

Inkitbu ħafna artikli lokali u barranin dwar il-"Kayseri Pastırması". Wieħed mill-eqdem u fost l-aktar importanti minn dawn ix-xogħlijiet imur lura għas-seklu 17 u nkiteb minn Evliya Çelebi, li huwa magħruf bħala l-akbar awtur tal-vjaġġi Tork u magħruf madwar id-dinja. Fis-serje tal-kotba tiegħu "Seyahatname" (ktieb tal-vjaġġi), huwa kiteb dwar il-"Kayseri Pastırması" f'forma letterarja li tirreferi wkoll għall-fatt li huwa rigal prezzjuż mibgħut lill-provinċja ta' Istanbul.

Pubblikazzjoni oħra antika hija r-Rivista tal-Mediċina Veterinarja Militari ippubblikata fl-1928, li tirreferi għat-togħma distintiva u tajba ħafna tal-"Kayseri Pastırması".

Il-"Kayseri Pastırması" huwa wieħed mill-aktar prodotti popolari fost il-viżitaturi nazzjonali u internazzjonali fiż-żona ġeografika u għandu rwol importanti fl-ekonomija lokali. Ġie esibit għall-ewwel darba fl-1938 fit-tmien Fiera Internazzjonali ta' İzmir.

Minn dak iż-żmien 'l hawn, kien preżenti regolarment f'ħafna fieri tal-ikel internazzjonali, nazzjonali u lokali, workshops dwar il-gastronomija, eċċ. Fost dawn l-eventi, "Il-Festival tas-Sujuk, il-Pastrami u l-Ħobż" li jsir fiċ-Ċentru tal-Iskijjar ta' Erciyes f'Kayseri jattira ħafna viżitaturi nazzjonali u internazzjonali.

Il-"Kayseri Pastırması" jibqa' jġedded ir-reputazzjoni tiegħu f'bosta artikli tal-aħbarijiet, rubriki, programmi tat-TV, kotba tat-tisjir, eċċ.

Dan huwa enfasizzat fil-ktieb tat-tisjir "Tokanadan Sofraya Kayseri Yemekleri", ippubblikat minn Hayrünissa Gül, mart il-11-il President tar-Repubblika tat-Turkija, Abdullah Gül, fejn huma deskritti t-togħmiet tal-kċina ta' Kayseri. Barra minn hekk, fl-2019 issemma fil-ktieb "Geçmişten Geleceğe Kayseri Mutfağı" imħejji mill-kok magħruf Tork Yunus Emre Akkor, u kiseb rikonoxximent fil-Premjijiet tal-Kotba tat-Tisjir Gourmand fil-kategorija tal-kċina lokali.

Fl-2023, deher fil-ktieb "Gastronomi ve Mutfak Sanatları Temel Kavramlar" tal-Prof. Assoċjat Dr Kadriye Alev Akmeşe, fejn ġie ppreżentat lill-qarrejja bħala wieħed mill-platti Torok famużi. F'rubrika tad-29 ta' Novembru 2022, ippubblikata f'"Hürriyet Gazetesi", il-ġurnalista u artikolista famuż Ahmet Hakan iddefinixxa l-"Kayseri Pastırması" bħala wieħed mill-aktar togħmiet essenzjali li wieħed għandu jduq f'Kayseri.

L-espert dwar l-ikel u l-kittieb Tork Sahrap Soysal (“Hürriyet Gazetesi”, 2021), il-ġurnalisti magħrufa Mehmet Yaşin (“Hürriyet Gazetesi”, 26 ta’ Frar 2018) u Ayşe Arman (“Hürriyet Gazetesi”, 21 ta’ Diċembru 2017), kif ukoll il-kittieb dwar l-ikel gourmet İdil Çimrin (“Sabah Gazetesi”, 2019), kollha faħħru l-“Kayseri Pastırması” fir-rubriki tagħhom. L-Espert tal-Folklor Tork, il-Prof. Dr Nebi Özdemir, fil-ktieb tiegħu “Kültür Yönetimi ve Ekonomi,” iddeskriva l-“Kayseri Pastırması” bħala wieħed mis-setturi ewlenin fil-provinċja ta’ Kayseri. Fl-2022, matul il-festival tal-gastronomija “Memleket Günleri” organizzat mill-Muniċipalità Metropolitana ta’ Istanbul f’Istanbul, il-“Kayseri Pastırması” qanqal ħafna interess fost il-viżitaturi.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

—