C/2024/1464

9.2.2024

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2024/1464)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Kayseri Pastırması”

PGI-TR-02910 – 5.4.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Kayseri Pastırması”

2. **Statul membru sau țara terță**

Turcia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1 *Tipul de produs*

Clasa 1.2 Produse din carne (preparate, sărate, afumate etc.)

3.2 *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Kayseri Pastırması” este o pastramă de vită produsă din bucăți de carne de vită în aria geografică descrisă în capitolul 4. Forma sa este plată.

Produsul „Kayseri Pastırması” este disponibil în ambalaje, cu sau fără condimente pe margine și poate fi vândut întreg sau feliat. Atunci când este comercializat întreg, produsul este acoperit cu condimente care îi conferă un aspect exterior maro, iar culoarea interioară este roșiatică. Pastrama „Kayseri Pastırması” se usucă în spații exterioare protejate și închise, utilizând frânghii, în unitățile de producție. În cazurile în care condițiile meteorologice sunt nefavorabile, în unitățile de producție se utilizează încăperi climatizate, în care temperatura este de 20-25 °C. Caracteristica distinctivă a pastramei „Kayseri Pastırması” este gustul picant dominant, conferit de chimion și mirodenii.

Atunci când este feliată, pastrama prezintă un aspect marmorat datorat variației culorii rezultate din partea grasă a cărnii, care se aseamănă cu o suprafață marmorată cu pete albe. Pastrama feliată are formă plată, cu o lățime cuprinsă între 3 și 6 cm și o lungime cuprinsă între 8 și 15 cm.

Specificațiile pentru „Kayseri Pastırması” sunt următoarele:

Specificații	Cantitate
Conținut de umiditate exprimat în procent masic (fără schinduf)	maximum 50 %
pH	maximum 6
Sare exprimată în procent masic în substanța uscată (fără schinduf)	maximum 10 %
Schinduf uscat în procent masic	maximum 10 %

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

3.3 *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Pentru producerea pastramei „Kayseri Pastırması” se utilizează bucăți de carne obținute din ceafa, rasolul și butul provenite de la masculi cu vârsta cuprinsă între 2 și 5 ani, sănătoși și cântărind cel puțin 250 kg.

Compoziția schindufului utilizat în producție:

— 45 % amestec de schinduf, măzăriche, grâu, în următoarele proporții: 30 % făină de semințe de schinduf, 30 % măzăriche și 40 % grâu

— 5 % amestec de mirodenii: 1,5 % boia de ardei, 1,5 % boia de ardei iute, 2 % chimion

— 5 % usturoi

— 45 % apă

Cantitatea de schinduf umed utilizată în producție este de 15 % din carnea care urmează să fie asezonată cu chimion, iar acest procentaj nu poate depăși 10 % din cantitatea de pastramă uscată. Datorită cantității de schinduf, gustul produsului „Kayseri Pastırması” este dominat de gustul acestei plante.

Procesul de conservare a pastramei „Kayseri Pastırması”: se adaugă 5 g de nitrit la 1 kg de sare pentru prepararea sării nitrate care va fi utilizată pentru conservarea produsului. În vederea conservării produsului, pentru 1 tonă de carne se utilizează 60-80 kg de sare nitrată.

3.4 . *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Alegerea cărnii care urmează să fie utilizată în procesul de producție, conservarea (sărarea), spălarea, presarea, uscarea, precum și uscarea după aplicarea chimionului în vederea producerii de pastramă „Kayseri Pastırması” trebuie să se efectueze exclusiv în aria geografică delimitată în secțiunea 4.

3.5 *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Logoul „Kayseri Pastırması” și emblema indicației geografice turce sunt aplicate pe produs sau pe ambalajul acestuia. Dacă nu pot fi aplicate pe produs sau pe ambalaj, ele sunt amplasate în întreprindere într-un loc vizibil.



4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Arealul geografic delimitat acoperă toate satele și orașele care aparțin provinciei Kayseri din Anatolia Centrală (Turcia).

5. Legătura cu aria geografică

Pastrama „Kayseri Pastırması” este produsă în mod tradițional în provincia Kayseri de secole. Legătura dintre „Kayseri Pastırması” și aria geografică se bazează pe reputația produsului, datorată priceperii producătorilor în ceea ce privește selectarea și prepararea ingredientelor în diferitele etape ale procesului de producție, care explică gustul și aroma distinctive ale produsului (inclusiv selectarea cărnii).

Provincia Kayseri este situată pe Drumul mătăsii, care a fost principala rută comercială pentru mirodenii în perioada otomană. Datorită acestui avantaj, localnicii au putut obține cu ușurință, în urmă cu secole, multe mirodenii, cum ar fi praful de ardei roșu, chimionul și piperul negru. Prin urmare, aceste mirodenii joacă un rol important în producția de pastramă „Kayseri Pastırması”.

Pe lângă faptul că este un centru comercial, Kayseri este o provincie în care agricultura și creșterea animalelor sunt prezente pe scară largă încă din vremuri străvechi, datorită poziției geografice și condițiilor climatice. Creșterea animalelor a reprezentat, de secole, unul dintre mijloacele de subzistență importante ale populației locale. Prin urmare, carnea utilizată pentru producerea de pastramă „Kayseri Pastırması” este selectată în mod specific.

Clima uscată a provinciei Kayseri, în special vântul care suflă dinspre Muntele Erciyes toamna, face posibilă uscarea cu succes a produsului „Kayseri Pastırması”.

Există o diferență semnificativă de temperatură între zi și noapte în această perioadă vântoasă. Această perioadă este denumită „vara pastramei”. În această perioadă, temperatura variază între 25-30 °C în timpul zilei și scade la 0-5 °C pe timp de noapte.

„Kayseri Pastırması” fermentează la temperaturi ridicate, în timpul zilei, iar aroma sa se maturează la temperaturi scăzute, pe timp de noapte. Astfel, are loc o uscare lentă și omogenă.

Pe de altă parte, pentru a satisface cererea tot mai mare pentru acest produs, au fost dezvoltate soluții industriale în vederea asigurării aceloraşi condiții de uscare în cadrul întreprinderilor. În acest context, pastrama „Kayseri Pastırması” poate fi produsă pe parcursul întregului an.

Au fost scrise numeroase articole despre „Kayseri Pastırması”, atât pe plan local, cât și în străinătate. Una dintre cele mai vechi și mai importante dintre aceste lucrări datează din secolul al XVII-lea și este scrisă de Evliya Çelebi, autor cunoscut la nivel mondial, considerat cel mai mare explorator turc. În seria sa de cărți intitulată „Seyahatname” (carte de călătorii), el a scris despre produsul „Kayseri Pastırması” într-o formă literară, referindu-se, de asemenea, la faptul că este un cadou valoros trimis provinciei Istanbul.

O altă publicație veche este Revista de medicină veterinară militară, publicată în 1928, care se referă la aroma distinctivă și delicioasă a pastramei „Kayseri Pastırması”.

„Kayseri Pastırması” este unul dintre cele mai populare produse în rândul vizitatorilor naționali și internaționali din aria geografică și joacă un rol important în economia locală. Produsul a fost prezentat pentru prima dată într-o expoziție în 1938, cu ocazia celei de-a opta ediții a Târgului internațional de la İzmir.

De atunci, produsul participă în mod regulat la numeroase târguri alimentare internaționale, naționale și locale, la ateliere de gastronomie etc. Printre aceste evenimente, Festivalul cârnaților Sujuk, al pastramei și al pâinii, organizat la Centrul de schi Erciyes din Kayseri, atrage mulți vizitatori naționali și internaționali.

Pastrama „Kayseri Pastırması” își menține reputația în numeroase articole de știri, rubrici din presă, programe TV, cărți de bucate etc.

Cartea de bucate „Tokanadan Sofraya Kayseri Yemekleri”, publicată de Hayrünissa Gül, soția celui de al 11-lea președinte al Republicii Turcia, Abdullah Gül, prezintă aromele bucătăriei din provincia Kayseri și evidențiază acest produs. În plus, produsul a fost menționat în cartea „Geçmişten Geleceğe Kayseri Mutfağı”, scrisă de renumitul bucătar turc Yunus Emre Akkor în 2019, care a obținut recunoaștere în cadrul competiției *Gourmand Cookbook Awards* la categoria „gastronomie locală”.

În 2023, produsul a fost prezentat de Assoc în cartea „Gastronomi ve Mutfak Sanatları Temel Kavramlar”. Prof. dr. Kadriye Alev Akmeşe le-a prezentat acest produs cititorilor ca fiind unul dintre preparatele turcești celebre. Într-o rubrică din 29 noiembrie 2022, publicată în „Hürriyet Gazetesi”, celebrul jurnalist și editorialist Ahmet Hakan a menționat „Kayseri Pastırması” ca fiind unul dintre cele mai importante produse care trebuie degustate în provincia Kayseri.

Expertul culinar și scriitorul turc Sahrap Soysal („Hürriyet Gazetesi”, 2021), renumiții jurnaliști Mehmet Yaşin („Hürriyet Gazetesi”, 26 februarie 2018) și Ayşe Arman („Hürriyet Gazetesi”, 21 decembrie 2017), precum și scriitorul și gastronomul İdil Çimrin („Sabah Gazetesi”, 2019) au lăudat pastrama „Kayseri Pastırması” în rubricile lor. Prof. dr. Nebi Özdemir, expert în folclorul din Turcia, a descris produsul „Kayseri Pastırması” în cartea sa „Kültür Yönetimi ve Ekonomi” ca fiind unul dintre principalele sectoare din provincia Kayseri. În 2022, cu ocazia festivalului de gastronomie „Memleket Günleri”, organizat de municipalitatea metropolitană Istanbul, produsul „Kayseri Pastırması” au fost în centrul atenției vizitatorilor.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

—