C/2024/1464

9.2.2024

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2024/1464)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti o zmenu podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ([1]) do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Kayseri Pastırması“

PGI-TR-02910 – 5. 4. 2023

CHOP ( ) CHZO (X)

1. Názov (Názvy) [CHOP alebo CHZO]

„Kayseri Pastırması“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Turecko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Kayseri Pastırması“ je hovädzie pastrami vyrobené z kúskov hovädzieho mäsa v zemepisnej oblasti opísanej v kapitole 4. Má plochý tvar.

„Kayseri Pastırması“ je dostupný v baleniach s korením na okrajoch alebo bez neho a môže sa predávať vcelku alebo nakrájaný. Keď sa predáva vcelku, je pokrytý korením, čo mu dodáva hnedý vonkajší vzhľad a červenkastú farbu vnútri. „Kayseri Pastırması“ sa suší vo výrobných zariadeniach v chránených vonkajších priestoroch ohraničených drôtmi. V prípade nepriaznivých poveternostných podmienok sa v zariadeniach používajú klimatizované komory s teplotou 20 – 25 °C. Charakteristickým znakom výrobku „Kayseri Pastırması“ je dominantná korenistá chuť pochádzajúca z rasce a korenia.

Po nakrájaní má pastrami mramorovaný vzhľad v dôsledku farebných variácií spôsobených tukovou časťou mäsa, ktoré pripomínajú mramorovaný povrch s bielymi škvrnami. Krájané pastrami má plochý tvar so šírkou od 3 do 6 cm a dĺžkou od 8 do 15 cm.

Špecifikácie výrobku „Kayseri Pastırması“:

Špecifikácia	Množstvo
Vlhkosť podľa hmotnosti (bez senovky gréckej)	Max. 50 %
pH	Max. 6
Soľ podľa hmotnosti v sušine (bez senovky gréckej)	Max. 10 %
Suchá senovka grécka podľa hmotnosti	Max. 10 %

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Na výrobu pastrami „Kayseri Pastırması“ sa používajú kusy mäsa z krku, nožiny a okrúhlych častí samcov vo veku 2 až 5 rokov, zdravých a s hmotnosťou najmenej 250 kg.

Zloženie senovky gréckej používanej pri výrobe:

— 45 % senovka grécka – vika – pšeničná zmes: 30 % múka zo senovky gréckej, 30 % vika a 40 % pšenica,

— 5 % zmes korenia: 1,5 % mletá paprika, 1,5 % mletá čili paprika, 2 % rasca,

— 5 % cesnak,

— 45 % voda.

Množstvo mokrej senovky gréckej použité pri výrobe je 15 % mäsa určeného na kmínovanie a tento pomer nemôže presiahnuť 10 % pastrami po sušení. Vzhľadom na množstvo senovky gréckej prevláda v chuti výrobku „Kayseri Pastırması“ senovka grécka.

Proces konzervovania výrobku „Kayseri Pastırması“: na prípravu dusitanovej konzervovanej soli sa pridá 5 g dusitanu do 1 kg soli. Na 1 tonu mäsa sa spotrebuje 60 – 80 kg dusitanovej konzervovanej soli.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Výber mäsa, ktoré sa má použiť pri výrobe, konzervovaní (solení), umývaní, lisovaní, sušení a sušení po použití rasce na výrobu pastrami „Kayseri Pastırması“, sa musí vykonávať výlučne v zemepisnej oblasti uvedenej v bode 4.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Logo „Kayseri Pastırması“ a emblém tureckého zemepisného označenia sú umiestnené na výrobku alebo na jeho obale. Ak ich nemožno umiestniť na výrobok alebo na obal, umiestnia sa na viditeľné miesto v podniku.



4. STRUČNÉ VYMEDZENIE ZEMEPISNEJ OBLASTI

Vymedzená zemepisná oblasť zahŕňa všetky dediny a mestá patriace do provincie Kayseri v strednej Anatólii v Turecku.

5. SÚVISLOSŤ SO ZEMEPISNOU OBLASŤOU

„Kayseri Pastırması“ sa tradične vyrába v provincii Kayseri po stáročia. Súvislosť medzi výrobkom „Kayseri Pastırması“ a zemepisnou oblasťou je založená na povesti, ktorú má výrobok vďaka know-how výrobcov pri výbere a príprave ingrediencií a v rôznych fázach procesu výroby, ktoré sú zodpovedné za osobitú chuť a vôňu výrobku (vrátane výberu mäsa).

Provincia Kayseri sa nachádza na Hodvábnej ceste, ktorá bola hlavnou obchodnou cestou korenia počas osmanského obdobia. Vďaka tejto výhode mohli miestni ľudia už pred stáročiami ľahko získať veľa korenia, ako je mletá červená paprika, rasca a čierne korenie. Toto korenie preto zohráva dôležitú úlohu pri výrobe pastrami „Kayseri Pastırması".

Okrem toho, že je Kayseri obchodným centrom, ide aj o provinciu, v ktorej je poľnohospodárstvo a chov zvierat bežné už od staroveku vzhľadom na zemepisnú polohu a klimatické podmienky. Chov zvierat patrí už po stáročia k dôležitým zdrojom obživy miestnych ľudí. Preto sa mäso používané na výrobu pastrami „Kayseri Pastırması" vyberá osobitne.

Suché podnebie provincie Kayseri, najmä vietor fúkajúci z vrchu Erciyes na jeseň, umožňuje úspešné sušenie výrobku „Kayseri Pastırması".

V tomto veternom období je výrazný teplotný rozdiel medzi dňom a nocou. Toto obdobie sa nazýva „Pastırma Summer". V tomto období sa teplota cez deň pohybuje medzi 25 – 30 °C a v noci klesá na 0 – 5 °C.

„Kayseri Pastırması" sa fermentuje v horúcich podmienkach počas dňa a jeho aróma dozrieva v noci v chlade. Dochádza tak k pomalému homogénnemu sušeniu.

Na druhej strane boli vyvinuté priemyselné riešenia, ktoré poskytujú rovnaké podmienky sušenia vo vnútri podnikov, aby sa uspokojil rastúci dopyt po výrobku. V tejto súvislosti sa pastrami „Kayseri Pastırması" môže vyrábať počas celého roka.

O výrobku „Kayseri Pastırması" je napísaných veľa miestnych a zahraničných článkov. Jedno z najstarších a najvýznamnejších diel pochádza zo 17. storočia od autora Evliya Çelebi, ktorý je známy ako najväčší turecký cestovateľ po celom svete. Vo svojej sérii kníh s názvom „Seyahatname" (kniha ciest) sa v súvislosti s výrobkom „Kayseri Pastırması" zmienil v literárnej forme aj o tom, že ide o cenný dar zaslaný do provincie Istanbul.

Ďalšou najstaršou publikáciou je časopis Military Medical Veterinarian Magazine vydaný v roku 1928, v ktorom sa odkazuje na výraznú a lahodnú chuť výrobku „Kayseri Pastırması".

„Kayseri Pastırması" je jedným z najobľúbenejších výrobkov u národných a medzinárodných návštevníkov zemepisnej oblasti a zohráva dôležitú úlohu v miestnom hospodárstve. Prvýkrát bol vystavený v roku 1938 na 8. medzinárodnom veľtrhu İzmir.

Odvtedy je pravidelnou súčasťou mnohých medzinárodných, národných a miestnych potravinárskych veľtrhov, gastronomických workshopov a pod. Spomedzi týchto podujatí láka podujatie „Sujuk, Pastrami and Bread Fest", ktoré sa koná v lyžiarskom stredisku Erciyes v provincii Kayseri, mnoho tureckých a medzinárodných návštevníkov.

„Kayseri Pastırması" si naďalej zachováva svoju povesť v mnohých spravodajských článkoch, novinových stĺpcoch, televíznych programoch, kuchárskych knihách atď.

V kuchárskej knihe „Tokanadan Sofraya Kayseri Yemekleri", ktorú vydala Hayrünissa Gül, manželka 11. prezidenta Tureckej republiky Abdullaha Güla, sú znázornené chute kuchyne provincie Kayseri. Okrem toho si výrobok našiel svoje miesto aj v knihe „Geçmişten Geleceğe Kayseri Mutfağı", ktorú v roku 2019 vypracoval známy turecký šéfkuchár Yunus Emre Akkor, a získal uznanie v súťaži Gourmand Cookbook Awards v kategórii miestna kuchyňa.

V roku 2023 bol uvedený v knihe „Gastronomi ve Mutfak Sanatları Temel Kavramlar" od profesora Dr. Kadriyea Aleva Akmeşeho a prezentovaný čitateľom ako jedno zo známych tureckých jedál. V novinovom stĺpci z 29. novembra 2022, uverejnenom v „Hürriyet Gazetesi", známy novinár a publicista Ahmet Hakan označil výrobok „Kayseri Pastırması" za jednu z najdôležitejších chutí, ktoré treba v Kayseri vyskúšať.

Turecký potravinový expert a spisovateľ Sahrap Soysal („Hürriyet Gazetesi“, 2021), renomovaní novinári Mehmet Yaşin („Hürriyet Gazetesi“, 26. február 2018) a Ayşe Arman („Hürriyet Gazetesi“, 21. december 2017), ako aj gurmánska spisovateľka İdil Çimrin („Sabah Gazetesi“, 2019) vo svojich stĺpčekoch chválili výrobok „Kayseri Pastırması“. Turecký expert na folklór Prof. Dr. Nebi Özdemir vo svojej knihe „Kültür Yönetimi ve Ekonomi“ opísal „Kayseri Pastırması“ ako jeden z popredných sektorov v provincii Kayseri. V roku 2022 pritiahol výrobok „Kayseri Pastırması“ veľkú pozornosť návštevníkov počas gastronomického festivalu „Memleket Günleri“, ktorý organizovala Istanbulská metropolitná samospráva v Istanbule.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

–