C/2024/1464

9.2.2024

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2024/1464)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]) je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Kayseri Pastırması“

PGI-TR-02910 – 5. april 2023

ZOP ( ) ZGO (X)

1. Ime [ZOP ali ZGO]

„Kayseri Pastırması“

2. Država članica ali tretja država

Turčija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itn.)

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Kayseri Pastırması“ je goveji pastrami, proizveden iz kosov govedine na geografskem območju, opisanem v poglavju 4. Je ploščate oblike.

Pastrami „Kayseri Pastırması“ je na voljo v pakiranjih, z začimbnim ovojem ali brez, in se lahko prodaja cel ali v rezinah. Če se prodaja cel, je prekrit z začimbami, zaradi katerih je njegova zunanjost rjava, notranjost pa rdečkasta. Pastrami „Kayseri Pastırması“ se suši na zaščitenih zunanjih površinah, zagrajenih z žično ograjo, v proizvodnih obratih. Kadar so vremenske razmere neugodne, se uporabijo komore z nadzorovano klimo znotraj obratov, pri čemer je temperatura nastavljena na 20 °C–25 °C. Prepoznavna značilnost pastramija „Kayseri Pastırması“ je prevladujoči začimbni okus zaradi kumina in drugih začimb.

Narezan pastrami ima marmoriran videz zaradi različnih barv maščobnega dela mesa, ki spominja na marmorirano površino z belimi lisami. Rezina pastramija je ploščata, široka od 3 cm do 6 cm in dolga od 8 cm do 15 cm.

Specifikacije pastramija „Kayseri Pastırması“

Specifikacija	Količina
Vlaga v masnih odstotkih (brez triplata)	največ 50 %
pH	največ 6
Sol v masnih odstotkih v suhi snovi (brez triplata)	največ 10 %
Suhi triplat v masnih odstotkih	največ 10 %

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

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Za proizvodnjo pastramija „Kayseri Pastırması“ se uporabljajo kosi mesa pleč, plečne bržole in okroglih delov samcev, starih od dveh do petih let, zdravih in težkih vsaj 250 kg.

Sestava triplata, ki se uporablja v proizvodnji:

— 45 % mešanice triplata, grašice in pšenice: 30 % moke iz semena triplata, 30 % grašice in 40 % pšenice,

— 5 % začimbne mešanice: 1,5 % paprike v prahu, 1,5 % čilija v prahu, 2 % kumina,

— 5 % česna,

— 45 % vode.

Količina mokrega triplata, ki se uporabi pri proizvodnji, znaša 15 % mesa, ki se obdela s kuminom, pri suhem pastramiju pa ta delež ne sme biti večji od 10 %. Zaradi količine triplata je okus triplata v pastramiju „Kayseri Pastırması“ prevladujoč.

Postopek soljenja pastramija „Kayseri Pastırması“: 5 g nitrita se doda 1 kg soli, da se pripravi nitritna sol za razsol. Za 1 tono mesa se uporabi od 60 kg do 80 kg nitritne soli za razsol.

3.4 . *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Izbira mesa, ki se uporabi pri proizvodnji, soljenju, izpiranju, stiskanju in sušenju po uporabi kumina za proizvodnjo pastramija „Kayseri Pastırması“, mora potekati izključno na geografskem območju, opredeljenem v oddelku 4.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6. *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na proizvod ali njegovo embalažo se namestita logotip pastramija „Kayseri Pastırması“ in simbol turške označbe porekla. Če ju ni mogoče namestiti na proizvod ali embalažo, se namestita na vidno mesto v obratu.



4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Razmejeno geografsko območje obsega vse vasi in mesta, ki spadajo v pokrajino Kayseri v osrednji Anatoliji v Turčiji.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Pastrami „Kayseri Pastırması“ se že stoletja tradicionalno proizvaja v pokrajini Kayseri. Povezava med pastramijem „Kayseri Pastırması“ in geografskim območjem temelji na ugledu, ki ga je ta proizvod pridobil zaradi znanja in izkušenj proizvajalcev pri izbiranju in pripravi sestavin ter različnih faz proizvodnega postopka, iz katerih izhajata prepoznavni okus in vonj proizvoda.

Pokrajina Kayseri leži na svilni cesti, ki je bila v otomanskem obdobju glavna trgovska pot za začimbe. Zaradi te prednosti so lahko lokalni prebivalci že pred stoletji zlahka pridobili številne začimbe, kot so rdeča paprika v prahu, kumin in črni poper. Zato imajo te začimbe pomembno vlogo pri proizvodnji pastramija „Kayseri Pastırması“.

Poleg tega, da je Kayseri trgovsko središče, je to pokrajina, v kateri sta zaradi njene geografske lege in podnebnih razmer poljedelstvo in živinoreja razširjena že od davnine. Živinoreja je že stoletja eden od pomembnih virov preživetja lokalnih prebivalcev. Zato je meso, ki se uporablja za proizvodnjo pastramija „Kayseri Pastırması“, posebej izbrano.

Suho podnebje pokrajine Kayseri, zlasti veter, ki jeseni piha z gore Erciyes, omogoča učinkovito sušenje pastramija „Kayseri Pastırması“.

V tem vetrovnem obdobju so velike temperaturne razlike med dnevom in nočjo. Temu obdobju pravijo „pastramijsko poletje“. V tem obdobju temperature podnevi nihajo med 25 °C in 30 °C, ponoči pa se spustijo na 0 °C do 5 °C.

Pastrami „Kayseri Pastırması“ fermentira pri visokih temperaturah podnevi, njegova aroma pa dozori pri nizkih temperaturah ponoči. Tako poteka počasno homogeno sušenje.

Po drugi strani so bile razvite industrijske rešitve, ki omogočajo enake razmere za sušenje znotraj obratov, za zadovoljitev naraščajočega povpraševanja po tem proizvodu. V teh okoliščinah je mogoče pastrami „Kayseri Pastırması“ proizvajati vse leto.

O pastramiju „Kayseri Pastırması“ so bili napisani številni lokalni in tuji članki. Eno od najstarejših in najpomembnejših takih besedil je nastalo v 17. stoletju in ga je napisal Evliya Çelebi, znan po vsem svetu kot največji turški potopisec. V zbirki knjig „Seyahatname“ (knjiga o potovanjih) omenja „Kayseri Pastırması“ v literarni obliki, pri čemer navaja tudi, da je bil kot dragoceno darilo poslan v pokrajino Istanbul.

Še ena od najstarejših publikacij je vojaška veterinarska revija, izdana leta 1928, ki omenja prepoznavni in slastni okus pastramija „Kayseri Pastırması“.

Pastrami „Kayseri Pastırması“ je eden od najbolj priljubljenih proizvodov med domačimi in tujimi obiskovalci geografskega območja ter ima pomembno vlogo v lokalnem gospodarstvu. Prvič je bil razstavljen leta 1938 na 8. mednarodnem sejmu v Izmirju.

Od takrat je redno prisoten na številnih mednarodnih, nacionalnih in lokalnih sejmih hrane, gastronomskih delavnicah itd. Med temi dogodki festival sudžuka, pastramija in kruha v smučarskem središču Erciyes v pokrajini Kayseri privablja številne domače in tuje obiskovalce.

Pastrami „Kayseri Pastırması“ še naprej ohranja sloves v številnih časopisnih člankih, kolumnah, televizijskih oddajah, kuharskih knjigah itd.

Izpostavljen je v kuharski knjigi „Tokanadan Sofraya Kayseri Yemekleri“, ki jo je objavila Hayrünissa Gül, žena 11. predsednika Turške republike Abdullaha Güla, v kateri so predstavljeni okusi kuhinje pokrajine Kayseri. Poleg tega je našel svoje mesto v knjigi „Geçmişten Geleceğe Kayseri Mutfağı“, ki jo je leta 2019 izdal slavni turški kuharski mojster Yunus Emre Akkor, s čimer si je prislužil priznanje pri nagradah Gourmand Cookbook Awards v kategoriji lokalne kuhinje.

Leta 2023 je bil v knjigi „Gastronomi ve Mutfak Sanatları Temel Kavramlar“, katere avtorica je izr. prof. dr. Kadriye Alev Akmeşe, bralcem predstavljen kot ena od slavnih turških jedi. V kolumni z dne 29. novembra 2022, objavljeni v časopisu „Hürriyet Gazetesi“, je slavni novinar in kolumnist Ahmet Hakan pastrami „Kayseri Pastırması“ označil za eno od najpomembnejših jedi, ki jih je treba poskusiti v pokrajini Kayseri.

Turška strokovnjakinja za hrano in pisateljica Sahrap Soysal („Hürriyet Gazetesi“, 2021), znana novinarja Mehmet Yaşin („Hürriyet Gazetesi“, 26. februar 2018) in Ayşe Arman („Hürriyet Gazetesi“, 21. december 2017) ter avtorica kulinaričnih besedil İdil Çimrin („Sabah Gazetesi“, 2019) vsi v svojih zapisih hvalijo pastrami „Kayseri Pastırması“. Turški strokovnjak za folkloro prof. dr. Nebi Özdemir je v svoji knjigi „Kültür Yönetimi ve Ekonomi“ proizvodnjo pastramija „Kayseri Pastırması“ opisal kot enega od vodilnih sektorjev v pokrajini Kayseri. Leta 2022 je na gastronomskem festivalu Memleket Günleri, ki ga organizira mestna občina Istanbul, pastrami „Kayseri Pastırması“ pritegnil precejšnjo pozornost obiskovalcev.

Povezava na specifikacijo proizvoda

—