



C/2024/1464

9.2.2024

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2024/1464)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Kayseri Pastirmasi”

PGI-TR-02910 – 5.4.2023

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Kayseri Pastirmasi”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Turcja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Kayseri Pastirmasi” to pastrami wołowe wytwarzane z kawałków wołowiny na obszarze geograficznym opisanym w pkt 4. Ma ono płaski kształt.

„Kayseri Pastirmasi” sprzedaje się w opakowaniach, obłożone lub nie warstwą przypraw, i może być sprzedawane w całości lub w plastrach. Jeżeli pastrami sprzedaje się w całości, jest ono pokryte warstwą przypraw, które sprawiają, że ma brązowy kolor na zewnątrz i czerwony w środku. „Kayseri Pastirmasi” suszy się na wolnym powietrzu, w zabezpieczonych instalacjach otoczonych siatką na terenie zakładów produkcyjnych. Jeżeli warunki pogodowe są niesprzyjające, suszenie odbywa się w komorach o kontrolowanej temperaturze 20-25 °C na terenie zakładów. Cechą charakterystyczną „Kayseri Pastirmasi” jest dominujący pikantny smak kminu rzymskiego i przypraw.

Po przekrojeniu pastrami ma marmurkową strukturę o zróżnicowanym zabarwieniu, co wynika z obecności tłuszczu w mięsie, co przypomina marmur z białym żyłkowaniem. Pastrami w plastrach jest płaskie, plastry mają szerokość od 3 do 6 cm i długość od 8 do 15 cm.

Specyfikacje „Kayseri Pastirmasi” są następujące.

Specyfikacja	Ilość
Zawartość wilgoci w masie (bez kozieradki)	maks. 50 %
pH	maks. 6
Zawartość soli w suchej masie (bez kozieradki)	maks. 10 %
Zawartość suchej kozieradki w masie	maks. 10 %

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

„Kayseri Pastirmasi” wytwarza się z karkówki, goleni i udźca zwierząt płci męskiej w wieku 2–5 lat, zdrowych i ważących co najmniej 250 kg.

Skład mieszanki zawierającej kozieradkę, stosowanej do produkcji „Kayseri Pastirmasi”:

- 45 %: mieszanka kozieradki, wyki i pszenicy: mąka z nasion kozieradki – 30 %, wyka – 30 % i pszenica – 40 %
- 5 %: mieszanka przypraw: papryka w proszku – 1,5 %, papryka chili w proszku – 1,5 %, kmin rzymski – 2 %
- 5 %: czosnek
- 45 %: woda.

Ilość mokrej mieszanki zawierającej kozieradkę odpowiada 15 % masy przyprawianego mięsa i nie może przekraczać 10 % masy pastrami po wysuszeniu. Ze względu na ilość kozieradki, jaką stosuje się do produkcji, smak tej przyprawy jest dominujący w „Kayseri Pastirmasi”.

Proces peklowania „Kayseri Pastirmasi”: w celu przygotowania azotynowej soli peklującej do 1 kg soli dodaje się 5 g azotynu sodu. Na 1 tonę mięsa stosuje się 60–80 kg azotynowej soli peklującej.

3.4. *. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Selekcja mięsa do produkcji „Kayseri Pastirmasi”, peklowanie (solenie), odsalanie, prasowanie, suszenie i suszenie po zastosowaniu mieszanki przypraw zawierającej kmin rzymski musi odbywać się wyłącznie na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na produkcie lub opakowaniu umieszcza się logo „Kayseri Pastirmasi” oraz symbol tureckiego oznaczenia geograficznego. Jeżeli nie można ich umieścić na produkcie lub opakowaniu, umieszcza się je w widocznym miejscu na terenie przedsiębiorstwa.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje wszystkie wsie i miasta należące do prowincji Kayseri w Centralnej Anadolii w Turcji.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

„Kayseri Pastirmasi” produkuje się tradycyjnymi metodami w prowincji Kayseri już od wieków. Związek między „Kayseri Pastirmasi” a danym obszarem geograficznym opiera się na renomie, jaką cieszy się produkt, wynikającej z wiedzy i umiejętności producentów w zakresie wyboru i przygotowania składników (w tym wyboru kawałków mięsa) oraz w zakresie przeprowadzania poszczególnych etapów procesu produkcji, którym produkt zawdzięcza swój charakterystyczny smak i aromat.

Prowincja Kayseri znajduje się na Jedwabnym Szlaku, który był głównym szlakiem handlu przyprawami w okresie osmańskim. Ze względu na ten atut mieszkańcy od setek lat mogli z łatwością uzyskać wiele przypraw, np. czerwoną paprykę w proszku, kmin rzymski i czarny pieprz. W związku z tym przyprawy te odgrywają ważną rolę w produkcji „Kayseri Pastırması”.

Kayseri jest nie tylko ośrodkiem handlowym, ale także prowincją, gdzie ze względu na położenie geograficzne i warunki klimatyczne już od czasów starożytnych rozpowszechnione są rolnictwo i hodowla zwierząt. Hodowla zwierząt od wieków jest jednym z ważnych źródeł utrzymania miejscowej ludności. W związku z tym mięso do produkcji „Kayseri Pastırması” jest specjalnie wybierane.

Suchy klimat Kayseri, zwłaszcza wiatr wiejący jesienią z masywu Erciyes, umożliwia skuteczne suszenie „Kayseri Pastırması”.

W okresie występowania wiatrów odnotowuje się znaczne różnice temperatur dziennych i nocnych. Okres ten określa się jako „lato pastırma”. W tym okresie temperatura w dzień wynosi 25–30 °C, a w nocy spada do 0–5 °C.

„Kayseri Pastırması” ulega fermentacji w wysokiej temperaturze w ciągu dnia, a jego aromat dojrzewa w niskiej temperaturze w nocy. Dzięki temu proces suszenia jest powolny i jednorodny.

Oprócz tego opracowano rozwiązania przemysłowe, aby zapewnić takie same warunki suszenia w zakładach produkcyjnych i zaspokoić rosnący popyt na produkt. Dzięki temu „Kayseri Pastırması” może być produkowane przez cały rok.

„Kayseri Pastırması” to produkt wielokrotnie opisywany, zarówno w mediach lokalnych, jak i zagranicznych. Jedno z najstarszych i najważniejszych dzieł, w którym wzmiankuje się produkt, pochodzi z XVII w. i zostało napisane przez Ewliję Czelebiego, znanego na całym świecie podróżnika i autora. W swoim wielotomowym dziele pod nazwą „Seyahatname” (Księga podróży) wspominał o „Kayseri Pastırması” w formie literackiej, opisując również fakt, że był to cenny prezent wysłany do prowincji stambulskiej.

Do najstarszych publikacji należy również Medyczo-Weterynaryjny Magazyn Wojskowy z 1928 r., w którym omawia się charakterystyczny i wyjątkowy smak „Kayseri Pastırması”.

„Kayseri Pastırması” jest jednym z najpopularniejszych produktów wśród turystów krajowych i zagranicznych odwiedzających omawiany obszar geograficzny i odgrywa ważną rolę w lokalnej gospodarce. Produkt po raz pierwszy zaprezentowano na 8. Międzynarodowej Wystawie w Izmirze w 1938 r.

Od tego czasu jest on regularnie prezentowany na międzynarodowych, krajowych i lokalnych targach żywności, warsztatach gastronomicznych itd. Przykładem tego typu imprezy jest Święto Sudżuku, Pastrami i Chleba, które odbywa się w ośrodku narciarskim Erciyes w prowincji Kayseri i przyciąga wielu gości z kraju i z zagranicy.

Renomę „Kayseri Pastırması” podkreślają liczne artykuły, felietony, programy telewizyjne, książki kucharskie itp.

Walory produktu zostały opisane w książce kucharskiej „Tokanadan Sofraya Kayseri Yemekleri” poświęconej lokalnej kuchni prowincji Kayseri, opublikowanej przez Hayrünissë Gül, żonę jedenastego prezydenta Turcji Abdullaha Güla. Ponadto produkt ten znalazł swoje miejsce w książce „Geçmişten Geleceğe Kayseri Mutfağı” opracowanej przez znanego tureckiego szefa kuchni Yunusa Emre Akkora w 2019 r. Książka ta otrzymała wyróżnienie w konkursie Gourmand Cookbook Awards w kategorii kuchni lokalnych.

W 2023 r. prof. dr Kadriye Alev Akmeşe uwzględniła „Kayseri Pastırması” wśród słynnych tureckich dań w swojej książce „Gastronomi ve Mutfak Sanatları Temel Kavramlar”. W felietonie z 29 listopada 2022 r. opublikowanym w „Hürriyet Gazetesi” słynny dziennikarz i felietonista Ahmet Hakan określił „Kayseri Pastırması” jako jeden z najważniejszych specjalów, których należy spróbować w Kayseri.

Uznanie dla „Kayseri Pastırması” wyrazili w swoich felietonach turecka ekspertka ds. żywności i pisarka Sahrap Soysal („Hürriyet Gazetesi”, 2021 r.), znani dziennikarze Mehmet Yaşın („Hürriyet Gazetesi”, 26 lutego 2018 r.) i Ayşe Arman („Hürriyet Gazetesi”, 21 grudnia 2017 r.), a także dziennikarka kulinarna İdil Çimrin („Sabah Gazetesi”, 2019). Znaczący turecki folkloru prof. dr Nebi Özdemir w swojej książce „Kültür Yönetimi ve Ekonomi” stwierdził, że produkcja „Kayseri Pastırması” jest jednym z wiodących sektorów w prowincji Kayseri. W 2022 r. „Kayseri Pastırması” wzbudziło duże zainteresowanie wśród uczestników festiwalu kulinarnego Memleket Günleri, zorganizowanego przez Metropolię Stambulską.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

—
