C/2024/1464

9.2.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en EU-ændring af varespecifikationen i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2024/1464)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]), senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ENHEDSDOKUMENT

"Kayseri Pastırması"

BGB-TR-02910 — 5.4.2023

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse [BOB eller BGB]**

"Kayseri Pastırması"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Tyrkiet

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

"Kayseri Pastırması" er oksekødspastrami, der fremstilles af stykker af oksekød i det geografiske område, der er beskrevet i kapitel 4. Formen er flad.

"Kayseri Pastırması" fås i pakninger med eller uden krydderier på kanten og kan sælges i hele stykker eller udskåret. Når pastramien sælges hel, dækkes den med krydderier, der giver en brunlig overflade og en rødlig farve indvendigt. "Kayseri Pastırması" tørres i beskyttede udendørs anlæg i indhegnede produktionsfaciliteter. I tilfælde, hvor vejrforholdene er ugunstige, anvendes klimakontrollerede kamre med en temperatur på 20-25 °C i fremstillingen. Det særlige kendetegn ved "Kayseri Pastırması" er den karakteristiske krydrede smag af spidskommen og andre krydderier.

Når pastramien skæres i skiver, har den en changerende farve på grund af fedtmarmoreringen og ligner en marmoreret overflade med hvide pletter. Skiverne af udskåret pastrami er firkantede; 3-6 cm brede og 8-15 cm lange.

Specifikationerne for "Kayseri Pastırması" er følgende:

Specifikation	Mængde
Vandindhold (uden bukkehornsfrø)	Maks. 50 %
pH-værdi	Maks. 6
Saltindhold i tørstof (uden bukkehornsfrø)	Maks. 10 %
Indhold af tørrede bukkehornsfrø	Maks. 10 %

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

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Til fremstilling af "Kayseri Pastırması" anvendes udskæringer af kam, skank og runde dele af handyr, der er 2-5 år gamle, sunde og med en vægt på mindst 250 kg.

Sammensætningen af bukkehornsfrø anvendt i produktionen er som følger:

— blanding af 45 % bukkehornsfrø — vikke — hvede: 30 % mel af bukkehornsfrø, 30 % vikke og 40 % hvede

— 5 % krydderiblanding: 1,5 % stødt paprika, 1,5 % chilipulver, 2 % spidskommen

— 5 % hvidløg

— 45 % vandindhold

Mængden af udblødt bukkehornsfrø, der anvendes i produktionen, udgør 15 % af det kød, der krydres med spidskommen, og andelen må ikke overstige 10 % af den tørrede pastrami. På grund af mængden af bukkehornsfrø er smagen af bukkehornsfrø dominerende i "Kayseri Pastırması".

Saltning af "Kayseri Pastırması": 5 g nitrit tilsættes til 1 kg salt til fremstilling af nitritkonserveringssalt. Der anvendes 60-80 kg nitritkonserveringssalt til 1 ton kød.

3.4 . *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:*

Udvælgelsen af kød, der skal anvendes i produktionsprocesserne saltning, vask, presning, tørring og tørring efter påføring af spidskommen i fremstillingen af "Kayseri Pastırması", må udelukkende ske i det geografiske område, der er beskrevet i afsnit 4.

3.5 *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af den vare, som betegnelsen henviser til:*

Logoet "Kayseri Pastırması" og det tyrkiske logo for den geografiske betegnelse er anbragt på produktet eller på dets emballage. Hvis mærkningen ikke kan anbringes på produktet eller emballagen, anbringes det synligt i virksomheden.



4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det afgrænsede geografiske område omfatter alle landsbyer og byer i Kayseri-provinsen i det centrale Anatolien i Tyrkiet.

5. Tilknytning til det geografiske område

"Kayseri Pastırması" er traditionelt blevet fremstillet i Kayseri-provinsen gennem århundreder. Tilknytningen mellem "Kayseri Pastırması" og det geografiske område er baseret på det omdømme, som produktet nyder takket være producenternes knowhow med hensyn til udvælgelse og tilberedning af ingredienserne samt de forskellige faser af produktionsprocessen, der giver produktet den særlige smag og aroma (herunder udvælgelse af kød).

Kayseri-provinsen ligger på silkevejen, som var den vigtigste handelsrute for krydderier under Det Osmanniske Rige. Det gav den fordel, at lokalbefolkningen havde let adgang til mange krydderier såsom paprika, spidskommen og sort peber allerede for flere århundreder siden. Det er på den baggrund, at krydderierne spiller en vigtig rolle i produktionen af "Kayseri Pastırması".

Ud over at være et handelscenter er Kayseri en provins, hvor landbrug og husdyrhold har været almindeligt siden oldtiden på grund af den geografiske beliggenhed og klimaforholdene. Husdyravl har i århundreder været en af de vigtigste leveveje for lokalbefolkningen. Derfor udvælges kødet til fremstilling af "Kayseri Pastırması" med særlig omhu.

Det tørre klima i Kayseri-provinsen, navnlig vinden fra Erciybjerget om efteråret, gør det muligt at tørre produktet "Kayseri Pastırması" med gode resultater.

Der er en betydelig temperaturforskel mellem dag og nat i årstiden med udpræget vind. Perioden kaldes "Pastırma-sommeren". I perioden varierer temperaturen mellem 25-30 °C i løbet af dagen, og den falder til 0-5 °C om natten.

"Kayseri Pastırması" fermenterer i varmen om dagen, og aromaen modnes i kulden om natten. Tørringen sker derfor langsomt og homogent.

Der er dog udviklet industrielle løsninger for at skabe de samme tørringsbetingelser i virksomhedernes faciliteter for at imødekomme den stigende efterspørgsel efter produktet. På den måde kan "Kayseri Pastırması" produceres hele året.

Der er skrevet mange både lokale og udenlandske artikler om "Kayseri Pastırması". Et af de ældste og vigtigste værker er fra det 17. århundrede og skrevet af Evliya Çelebi, der er kendt som den største og verdenskendte tyrkiske rejseforfatter. I bogserien med titlen "Seyahatname" (rejsefortællinger) nævner han "Kayseri Pastırması" med litterær henvisning til, at det også var en værdifuld gave, der blev sendt til provinsen Istanbul.

En anden af de ældste publikationer er Military Medical Veterinarian Magazine (militærets dyrlægemagasin), der blev publiceret i 1928, og som henviser til "Kayseri Pastırmasıs" særlige og delikate smag.

"Kayseri Pastırması" er et af de mest populære produkter blandt de nationale og internationale besøgende i det geografiske område og spiller en vigtig rolle for den lokale økonomi. Det blev første gang udstillet i 1938 på den 8. internationale udstilling i İzmir.

Siden da har produktet regelmæssigt været med på internationale, nationale og lokale fødevaremesser, gastronomi-workshops osv. Arrangementet "Sujuk, Pastrami and Bread Fest", der afholdes i Erciyes Ski Center i Kayseri, tiltrækker eksempelvis mange nationale og internationale besøgende.

"Kayseri Pastırması" bevarer stadig sit gode omdømme og omtales i talrige nyhedsartikler, klummer, tv-programmer, kogebøger osv.

Produktet fremhæves i kogebogen "Tokanadan Sofraya Kayseri Yemekleri", der er udgivet af Hayrünissa Gül, hustru til Republikken Tyrkiets 11. præsident, Abdullah Gül, og hvori hun beskriver smagene i Kayseri-køkkenet. Produktet har desuden fået en plads i bogen "Geçmişten Geleceğe Kayseri Mutfağı", der er skrevet af den berømte tyrkiske kok Yunus Emre Akkor i 2019, og det fik en udmærkelse ved Gourmand Cookbook Awards i kategorien lokalt køkken.

I 2023 indgik produktet i bogen "Gastronomi ve Mutfak Sanatları Temel Kavramlar" af Assoc. Prof. Dr. Kadriye Alev Akmeşe, der fremstillede produktet for læserne som en af de berømte tyrkiske retter. I en klumme skrevet den 29. november 2022 og udgivet i "Hürriyet Gazetesi" fastslog den berømte journalist og klummeskribent Ahmet Hakan, at "Kayseri Pastırması" er en af de vigtigste delikatesser, man skal smage i Kayseri.

Den tyrkiske madekspert og skribent Sahrap Soysal ("Hürriyet Gazetesi", 2021), de kendte journalister Mehmet Yaşin ("Hürriyet Gazetesi", 26. februar 2018) og Ayşe Arman ("Hürriyet Gazetesi", 21. december 2017) samt gourmetskribenten İdil Çimrin ("Sabah Gazetesi", 2019) har alle fremhævet "Kayseri Pastırması" i deres klummer. Den tyrkiske folkloreekspert Prof. Dr. Nebi Özdemir beskrev i sin bog "Kültür Yönetimi ve Ekonomi" produktet "Kayseri Pastırması" som en af de vigtigste fremstillingsaktiviteter i Kayseri provinsen. I 2022 under gastronomifestivalen "Memleket Günleri", der afholdes af Istanbul hovedstadskommunen i Istanbul tiltrak "Kayseri Pastırması" sig stor opmærksomhed blandt gæsterne.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

—