C/2024/1464

9.2.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/1464)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von drei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Kayseri Pastırması“

PGI-TR-02910 – 5.4.2023

g. U. ( ) g. g. A. (X)

1. **Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Kayseri Pastırması“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Türkei

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1 *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

3.2 *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Bei „Kayseri Pastırması“ handelt es sich um Rinderpastrami, das in dem unter Punkt 4 beschriebenen geografischen Gebiet aus Rindfleischstücken hergestellt wird. Es hat eine flache Form.

„Kayseri Pastırması“ ist in Verpackungen mit oder ohne Randwürzung erhältlich und kann entweder ganz oder in Scheiben geschnitten verkauft werden. Bei Verkauf im Ganzen ist es mit Gewürzen bedeckt, die ihm ein braunes Äußeres und innen eine rötliche Farbe verleihen. „Kayseri Pastırması“ wird in geschützten, mit Drahtgeflecht umschlossenen Außenbereichen der Erzeugungsbetriebe getrocknet. Bei ungünstigen Witterungsbedingungen werden in den Einrichtungen klimatisierte Räume mit einer Temperatur von 20–25 °C genutzt. Die Besonderheit von „Kayseri Pastırması“ ist der dominante würzige Geschmack von Kreuzkümmel und anderen Gewürzen.

Beim Aufschneiden hat das Pastrami ein marmoriertes Aussehen mit weißen Flecken, das auf die Farbschwankungen des fettigen Teils des Fleisches zurückzuführen ist. In Scheiben geschnittenes Pastrami hat eine flache Form, eine Breite von 3 bis 6 cm und eine Länge von 8 bis 15 cm.

Die Spezifikationen von „Kayseri Pastırması“ lauten wie folgt:

Spezifikation	Menge
Massenanteil an Feuchtigkeit (ohne Bockshornklee)	Max. 50 %
pH-Wert	Max. 6
Massenanteil an Salz (ohne Bockshornklee)	Max. 10 %
Massenanteil an trockenem Bockshornklee	Max. 10 %

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

3.3 *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Für die Herstellung von „Kayseri Pastırması“ werden Fleischstücke aus Bug, Hesse und runden Teilen männlicher Tiere verwendet, die 2 bis 5 Jahre alt, gesund und mindestens 250 kg schwer sind.

Die Zusammensetzung des bei der Herstellung verwendeten Bockshornklees wird im Folgenden aufgeführt.

— 45 % Bockshornklee-Wicke-Weizen-Mischung: 30 % Bockshornkleesamenmehl, 30 % Wicke und 40 % Weizen

— 5 % Gewürzmischung: 1,5 % Paprikapulver, 1,5 % Chilipulver, 2 % Kreuzkümmel

— 5 % Knoblauch

— 45 % Wasser

Die Menge an feuchtem Bockshornklee, die bei der Herstellung verwendet wird, beträgt 15 % des zu würzenden Fleisches, und dieser Anteil darf 10 % des getrockneten Pastrami nicht überschreiten. Aufgrund des Bockshornkleeanteils ist der Geschmack von Bockshornklee bei „Kayseri Pastırması“ dominant.

Haltbarmachungsverfahren von „Kayseri Pastırması“: Zur Herstellung von Nitritpökelsalz werden pro Kilogramm Salz 5 g Nitrit zugesetzt. Für 1 t Fleisch werden 60–80 kg Nitritpökelsalz verwendet.

3.4 *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Das Fleisch, das für die Herstellung, das Pökeln (Salzen), das Waschen, das Pressen, das Trocknen und das Trocknen nach dem Auftragen von Kreuzkümmel für die Herstellung von „Kayseri Pastırması“ verwendet werden soll, muss aus dem in Punkt 4 genannten abgegrenzten geografischen Gebiet stammen.

3.5 *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6 *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Logo „Kayseri Pastırması“ und das Emblem der türkischen geografischen Angabe werden auf dem Erzeugnis oder seiner Verpackung angebracht. Wenn sie nicht auf dem Erzeugnis oder der Verpackung angebracht werden können, werden sie im Unternehmen an einer sichtbaren Stelle angebracht.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das abgegrenzte geografische Gebiet umfasst alle Dörfer und Städte der Provinz Kayseri in Zentralanatolien (Türkei).

5. Zusammenhang mit dem geografischen gebiet

„Kayseri Pastırması“ wird seit Jahrhunderten traditionell in der Provinz Kayseri hergestellt. Der Zusammenhang zwischen „Kayseri Pastırması“ und dem geografischen Gebiet beruht auf dem Ansehen, das das Erzeugnis dank des Know-hows der Erzeuger bei der Auswahl und Zubereitung der Zutaten und der verschiedenen Phasen des Herstellungsprozesses genießt, die für den besonderen Geschmack und das Aroma des Erzeugnisses verantwortlich sind (einschließlich der Auswahl des Fleisches).

Die Provinz Kayseri liegt an der Seidenstraße, die in osmanischer Zeit die wichtigste Handelsroute für Gewürze war. Aufgrund dieses Vorteils konnten die Bewohner schon vor Jahrhunderten viele Gewürze wie rotes Paprikapulver, Kreuzkümmel und schwarzen Pfeffer leicht beschaffen. Daher spielen diese Gewürze auch eine wichtige Rolle bei der Herstellung von „Kayseri Pastırması".

Kayseri ist nicht nur ein Handelszentrum, sondern auch eine Provinz, in der aufgrund der geografischen Lage und der klimatischen Verhältnisse seit der Antike Landwirtschaft und Viehzucht betrieben werden. Die Viehzucht ist seit Jahrhunderten eine der wichtigsten Lebensgrundlagen der lokalen Bevölkerung. Daher wird das für die Herstellung von „Kayseri Pastırması" verwendete Fleisch speziell ausgewählt.

Das trockene Klima von Kayseri, insbesondere der herbstliche Fallwind vom Berg Erciyes, ermöglicht eine erfolgreiche Trocknung von „Kayseri Pastırması".

Während dieser windigen Periode besteht eine erhebliche Temperaturdifferenz zwischen Tag und Nacht. Dieser Zeitraum wird als „Pastırma-Sommer" bezeichnet. In dieser Zeit liegt die Temperatur tagsüber zwischen 25–30 °C und sinkt nachts auf 0–5 °C.

„Kayseri Pastırması" wird tagsüber unter heißen Bedingungen fermentiert, und sein Aroma reift nachts unter kalten Bedingungen. So findet eine langsame, homogene Trocknung statt.

Daneben wurden industrielle Lösungen entwickelt, um die gleichen Trocknungsbedingungen in den Betrieben zu schaffen und der steigenden Nachfrage nach dem Erzeugnis gerecht werden zu können. Somit kann „Kayseri Pastırması" das ganze Jahr über hergestellt werden.

Im In- und Ausland sind viele Veröffentlichungen über „Kayseri Pastırması" erschienen. Eines der ältesten und wichtigsten Werke stammt aus dem 17. Jahrhundert und wurde von Evliya Çelebi verfasst, der als der größte türkische Reiseschriftsteller gilt und weltweit bekannt ist. In seinem mehrbändigen Werk „Seyahatname" (Buch der Reisen) widmet er sich auch „Kayseri Pastırması" und schreibt, dass es ein wertvolles Geschenk an die Provinz Istanbul ist.

Ein weiteres sehr altes Zeugnis ist das 1928 erschienene „Military Medical Veterinarian Magazine", in dem auf den unverwechselbaren und köstlichen Geschmack von „Kayseri Pastırması" hingewiesen wird.

„Kayseri Pastırması" ist eines der beliebtesten Erzeugnisse bei in- und ausländischen Besuchern des geografischen Gebiets und spielt eine wichtige Rolle für die lokale Wirtschaft. Es wurde erstmals 1938 auf der 8. Internationalen Messe in İzmir vorgestellt.

Seither ist es regelmäßig auf zahlreichen internationalen, nationalen und lokalen Lebensmittelmessen, Gastronomie-Workshops usw. vertreten. Unter diesen Veranstaltungen zieht das „Sujuk, Pastrami and Bread Fest" im Erciyes Ski Center von Kayseri besonders viele Besucher aus dem In- und Ausland an.

„Kayseri Pastırması" wird in zahlreichen Zeitungsartikeln, Kolumnen, Fernsehsendungen, Kochbüchern usw. immer wieder erwähnt.

Im Kochbuch „Tokanadan Sofraya Kayseri Yemekleri", herausgegeben von Hayrünissa Gül, der Ehefrau des 11. Präsidenten der Republik Türkei, Abdullah Gül, werden die Köstlichkeiten der Küche von Kayseri vorgestellt. Außerdem hat das Erzeugnis Eingang in das Buch „Geçmişten Geleceğe Kayseri Mutfağı" gefunden, das der renommierte türkische Koch Yunus Emre Akkor 2019 geschrieben hat und das bei den Gourmand Cookbook Awards in der Kategorie „Lokale Küche" ausgezeichnet wurde.

2023 fand das Erzeugnis Erwähnung in dem Buch „Gastronomi ve Mutfak Sanatları Temel Kavramlar" von Assoc. Prof. Dr. Kadriye Alev Akmeşe, in dem es den Lesern als ein berühmtes türkisches Gericht vorgestellt wird. In einer Kolumne vom 29. November 2022, die in der „Hürriyet Gazetesi" veröffentlicht wurde, bezeichnete der bekannte Journalist und Kolumnist Ahmet Hakan „Kayseri Pastırması" als eines der wichtigsten Geschmackserlebnisse, die man in Kayseri erfahren muss.

Die türkische Lebensmittelexpertin und Schriftstellerin Sahrap Soysal („Hürriyet Gazetesi“, 2021), die renommierten Journalisten Mehmet Yaşin („Hürriyet Gazetesi“, 26. Februar 2018) und Ayşe Arman („Hürriyet Gazetesi“, 21. Dezember 2017) sowie die Gourmet-Autorin İdil Çimrin („Sabah Gazetesi“, 2019) haben sich in ihren Kolumnen begeistert über „Kayseri Pastırması“ geäußert. Der türkische Folkloreexperte Prof. Dr. Nebi Özdemir beschreibt „Kayseri Pastırması“ in seinem Buch „Kültür Yönetimi ve Ekonomi“ als eines der wichtigsten Kulturgüter in der Provinz Kayseri. 2022 erregte „Kayseri Pastırması“ während des von der Stadtverwaltung Istanbul organisierten Gastronomiefestivals „Memleket Günleri“ in Istanbul großes Interesse bei den Besuchern.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

—