C/2024/1464

9.2.2024

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2024/1464)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Kayseri Pastırması»

IGP-TR-02910 de 5.4.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. NOMBRE(S) [de DOP o IGP]

«Kayseri Pastırması»

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

Turquía

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

3.1 *Tipo de producto*

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Kayseri Pastırması» es un pastrami de vacuno producido en la zona geográfica descrita en el apartado 4 con trozos de carne de vacuno. Su forma es plana.

El «Kayseri Pastırması» se presenta envasado, con o sin condimentos alrededor, y puede venderse entero o en lonchas. Cuando se vende entero, se cubre con condimentos, lo que le da un aspecto exterior marrón y un color interior rojizo. El «Kayseri Pastırması» se seca en zonas protegidas al aire libre, cercadas con alambres, en las instalaciones de fabricación. Cuando las condiciones meteorológicas no son favorables, se utilizan cámaras climatizadas con temperaturas de entre 20 y 25 ºC. La característica distintiva del «Kayseri Pastırması» es su sabor predominantemente especiado procedente del comino y las especias.

Cuando se lonchea, el pastrami presenta un aspecto marmóreo debido a la variación de colores resultante de la parte grasa de la carne, lo que hace que se parezca a una superficie de mármol con manchas blancas. El pastrami en lonchas tiene forma plana, y presenta un grosor de entre 3 y 6 cm y una longitud de 8 a 15 cm.

Las características principales del «Kayseri Pastırması» son las siguientes:

Característica	Cantidad
Relación humedad/masa (sin fenogreco)	Máx. 50 %
pH	Máx. 6
Relación sal/masa en materia seca (sin fenogreco)	Máx. 10 %
Fenogreco seco en masa	Máx. 10 %

([1]) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1. ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj ?locale=es

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

Para la producción de «Kayseri Pastırması» se utilizan trozos de carne del pescuezo, la culata de contra y el brazuelo, así como de la parte que va de la cadera a la contra de machos de entre 2 y 5 años de edad y con un peso mínimo de 250 kg.

La composición de fenogreco que se utiliza en la producción es la siguiente:

— 45 % fenogreco, veza, mezcla de trigo: 30 % harina de semillas de fenogreco, 30 % veza y 40 % trigo;

— 5 % mezcla de especias: 1,5 % pimentón en polvo, 1,5 % chili en polvo, 2 % comino;

— 5 % ajo;

— 45 % agua.

La cantidad húmeda de fenogreco utilizada en la producción representa el 15 % de la carne que se va a sazonar con comino, y este porcentaje no puede ser superior al 10 % del pastrami cuando se seca. Debido a la cantidad de fenogreco, este sabor es predominante en el «Kayseri Pastırması».

Proceso de curado del «Kayseri Pastırması»: Se añaden 5 g de nitrito a 1 kg de sal para preparar nitrito para curado. Por cada tonelada de carne se utilizan entre 60 y 80 kg de nitrito para curado.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La selección de las carnes que van a usarse en la producción, el curado (salazón), el lavado, el prensado, el secado y el secado tras la aplicación del comino para la producción del «Kayseri Pastırması» debe llevarse a cabo exclusivamente dentro de la zona geográfica definida en la sección 4.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

El logotipo «Kayseri Pastırması» y el emblema de la indicación geográfica turca se colocan en el producto o en su envase. Cuando no puedan colocarse ni en el producto ni en el envase, la empresa los colocará en un lugar visible.



4. **Descripcion sucinta de la zona geográfica**

La zona geográfica delimitada abarca todos los pueblos y ciudades pertenecientes a la provincia de Kayseri en la región de Anatolia Central, en Turquía.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El «Kayseri Pastırması» se ha elaborado tradicionalmente en la provincia de Kayseri desde hace siglos. El vínculo entre el «Kayseri Pastırması» y la zona geográfica se basa en la reputación de la que goza el producto gracias a la pericia de los productores para seleccionar y preparar los ingredientes, así como en las distintas fases del proceso de elaboración, que dan lugar al sabor y al aroma característicos del producto (especialmente la selección de la carne).

La provincia de Kayseri está situada en la Ruta de la Seda, que fue la principal vía comercial de especias durante el período otomano. Gracias a esta ventaja, la población local pudo obtener fácilmente muchas especias, como la pimienta roja en polvo, el comino y la pimienta negra, hace siglos. Así, estas especias desempeñan un papel importante en la producción del «Kayseri Pastırması».

Además de ser un núcleo comercial, Kayseri es una provincia en la que la agricultura y la ganadería son habituales desde tiempos antiguos debido a su situación geográfica y sus condiciones climáticas. La ganadería ha sido uno de los medios de subsistencia importantes de la población local durante siglos. Por ello, la carne utilizada en la producción de «Kayseri Pastırması» se selecciona específicamente.

El clima seco de Kayseri, especialmente el viento que sopla desde el monte Erciyes en otoño, permite secar correctamente el «Kayseri Pastırması».

Existe una diferencia significativa de temperatura entre el día y la noche durante este período ventoso. Este período se denomina «verano de Pastırma». En él, la temperatura oscila entre los 25 y los 30 °C durante el día, y cae hasta los 0-5 °C durante la noche.

El «Kayseri Pastırması» se fermenta en condiciones cálidas durante el día, y su aroma madura en frío por la noche. De esta manera, se desarrolla un secado lento y homogéneo.

También se han desarrollado soluciones industriales para ofrecer las mismas condiciones de secado dentro de las empresas y hacer frente a la demanda creciente del producto. En este contexto, es posible producir el «Kayseri Pastırması» a lo largo de todo el año.

Se han escrito numerosos artículos locales y extranjeros sobre el «Kayseri Pastırması». Uno de los trabajos más antiguos e importantes data del siglo XVII y fue escrito por Evliya Çelebi, conocido por ser el mayor viajero y escritor turco, famoso en todo el mundo. En su serie de libros llamada «Seyahatname» (libro de viajes), mencionaba el «Kayseri Pastırması» de una forma literaria, y se refería a él como un valioso regalo enviado a la provincia de Estambul.

Otra publicación de gran antigüedad apareció en la Revista de medicina y veterinaria militar publicada en 1928, que mencionaba el sabor característico y delicioso del «Kayseri Pastırması».

El «Kayseri Pastırması» es uno de los productos más populares entre los visitantes nacionales e internacionales de la zona geográfica y desempeña un papel importante en la economía local. Se exhibió por primera vez en 1938, en la 8ª Feria Internacional de Izmir.

Desde entonces, ha formado parte periódicamente de numerosas ferias de alimentación locales, nacionales e internacionales, talleres de gastronomía, etc. Entre estos eventos, el Festival *Sujuk*, Pastrami y Pan, celebrado en la estación de ski Erciyes de Kayseri, atrae a numerosos viajeros nacionales e internacionales.

El «Kayseri Pastırması» sigue manteniendo su reputación en múltiples artículos, columnas, programas de televisión, libros de cocina, etc.

Aparece destacado en el libro de cocina *Tokanadan Sofraya Kayseri Yemekleri*, publicado por Hayrünissa Gül, esposa del 11º Presidente de la República de Turquía, Abdullah Gül, en el que se describen los sabores de la cocina de Kayseri. Lo encontramos también en el libro *Geçmişten Geleceğe Kayseri Mutfağı*, elaborado por el conocido chef turco Yunus Emre Akkor en 2019, que obtuvo reconocimiento en los Premios Gourmand de libros de cocina, en la categoría de cocina local.

En 2023, apareció también en el libro *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Temel Kavramlar*, del profesor asociado dr. Kadriye Alev Akmeşe, en el que se presentaba a los lectores como un reconocido plato turco. En una columna del 29 de noviembre de 2022, publicada en *Hürriyet Gazetesi*, el famoso periodista y columnista Ahmet Hakan definió el «Kayseri Pastırması» como uno de los sabores más esenciales que deben probarse en Kayseri.

El experto en cocina y escritor Sahrap Soysal (*Hürriyet Gazetesi*, 2021), los prestigiosos periodistas Mehmet Yaşin (*Hürriyet Gazetesi*, 26 de febrero de 2018) y Ayşe Arman (*Hürriyet Gazetesi*, 21 de diciembre de 2017), así como el escritor de alta cocina İdil Çimrin (*Sabah Gazetesi*, 2019), han alabado el «Kayseri Pastırması» en sus columnas. El profesor experto en folklore turco, dr. Nebi Özdemir, describía, en su libro *Kültür Yönetimi ve Ekonomi*, el «Kayseri Pastırması» como uno de los principales sectores de la provincia de Kayseri. En 2022, durante el festival gastronómico «Memleket Günleri», organizado por la municipalidad metropolitana de Estambul, el «Kayseri Pastırması» atrajo significativamente la atención de los visitantes.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

—