C/2024/1464

9.2.2024

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/1464)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil [1] dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Kayseri Pastırması»

PGI-TR-02910 – 5.4.2023

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]**

«Kayseri Pastırması»

2. **État membre ou pays tiers**

Turquie

3. **Description du produit agricole ou de la denree alimentaire**

3.1 *Type de produit*

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

3.2 *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Kayseri Pastırması» est un pastrami de bœuf produit à partir de morceaux de bœuf dans l'aire géographique décrite au point 4. Il présente une forme aplatie.

Le «Kayseri Pastırması» est disponible en emballages avec ou sans assaisonnement et peut être vendu entier ou tranché. Lorsqu'il est vendu entier, il est recouvert d'assaisonnement, ce qui lui confère un aspect brun à l'extérieur et une couleur rougeâtre à l'intérieur. Le «Kayseri Pastırması» est séché dans des zones de plein air protégées, délimitées par des grillages, dans les établissements de fabrication. Lorsque les conditions météorologiques ne sont pas favorables, le séchage s'effectue dans des chambres climatisées à 20-25 °C présentes dans les établissements. La caractéristique distinctive du «Kayseri Pastırması» est son goût épicé dominant de cumin et d'autres épices.

Tranché, le pastrami présente un aspect marbré en raison de la variation de couleur résultant de la partie grasse de la viande, qui rappelle une surface marbrée avec des taches blanches. Le pastrami tranché a une forme plate, une largeur comprise entre 3 et 6 cm et une longueur de 8 à 15 cm.

Les spécifications du «Kayseri Pastırması» sont les suivantes:

Spécification	Quantité
Rapport humidité/masse (sans fenugrec)	50 % max
pH	6 max
Rapport sel/masse sur matière sèche (sans fenugrec)	10 % max
Rapport fenugrec sec/masse	10 % max

[1] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1. ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

3.3 *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Sont utilisés pour la production du «Kayseri Pastırması» des morceaux de viande provenant de l'épaule, du jarret et du gîte d'animaux mâles âgés de 2 à 5 ans, sains et pesant au moins 250 kg.

Le mélange à base de fenugrec utilisé dans la production se présente comme suit:

— 45 % de fenugrec, vesce, blé: 30 % de farine de graines de fenugrec, 30 % de vesce et 40 % de blé

— 5 % de mélange d'épices: 1,5 % de paprika en poudre, 1,5 % paprika piquant en poudre, 2 % de cumin

— 5 % d'ail

— 45 % d'eau

La quantité de fenugrec humide utilisée pour la production équivaut à 15 % de la viande à épicer et ce pourcentage ne peut dépasser 10 % du pastrami séché. En raison de la quantité de fenugrec, son goût domine dans le «Kayseri Pastırması».

Processus de salage du «Kayseri Pastırması»: 5 g de nitrite sont ajoutés à 1 kg de sel pour préparer du sel nitrité. Entre 60 et 80 kg de sel nitrité sont utilisés pour 1 tonne de viande.

3.4 . *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La sélection des viandes utilisées pour lors des processus de production, de salaison (salage), de lavage, de pressage, de séchage et de séchage après application du cumin pour la production du «Kayseri Pastırması» doit être effectuée exclusivement dans l'aire géographique délimitée au point 4.

3.5 *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence.*

Le logo du «Kayseri Pastırması» et le symbole turc de l'indication géographique sont apposés sur le produit ou sur son emballage. S'ils ne peuvent être apposés sur le produit ou sur l'emballage, ils sont placés dans l'entreprise à un endroit visible.



4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique délimitée couvre tous les villages et villes de la province de Kayseri en Anatolie centrale, en Turquie.

5. Lien avec l'aire géographique

Le «Kayseri Pastırması» est traditionnellement produit dans la province de Kayseri depuis des siècles. Le lien entre le «Kayseri Pastırması» et l'aire géographique repose sur la réputation dont jouit le produit grâce au savoir-faire des producteurs en matière de sélection et de préparation des ingrédients ainsi que lors des différentes étapes du processus de production, qui expliquent le goût et l'arôme caractéristiques du produit (y compris la sélection de la viande).

La province de Kayseri est située sur la route de la soie, qui était la principale voie commerciale pour les épices pendant la période ottomane. Grâce à cet avantage, la population locale pouvait facilement obtenir de nombreuses épices, telles que la poudre de paprika, le cumin et le poivre noir il y a des siècles de cela. Par conséquent, ces épices jouent un rôle important dans la production du «Kayseri Pastırması».

En plus d'être un centre d'échanges commerciaux, le Kayseri est une province où l'agriculture et l'élevage sont couramment pratiqués depuis des temps anciens en raison de sa situation géographique et de ses conditions climatiques. L'élevage est l'un des principaux moyens de subsistance de la population locale depuis des siècles. Par conséquent, la viande utilisée pour la production du «Kayseri Pastırması» est sélectionnée de manière spécifique.

Le climat sec de Kayseri, en particulier le vent qui souffle en automne du mont Erciyes, permet un séchage adéquat du «Kayseri Pastırması».

L'écart de température est important entre le jour et la nuit durant cette période de vent, qui est appelée «Pastırma Summer» (l'été du pastırma). Au cours de cette période, la température varie de 25 à 30 °C le jour et tombe à 0-5 °C la nuit.

Le «Kayseri Pastırması» est fermenté dans des conditions chaudes durant la journée et son arôme se développe la nuit dans des conditions froides. Un séchage homogène et lent est ainsi assuré.

Par ailleurs, des solutions industrielles ont été mises au point pour offrir les mêmes conditions de séchage à l'intérieur des entreprises afin de répondre à la demande croissante pour ce produit. Dans ces conditions, le «Kayseri Pastırması» peut être produit tout au long de l'année.

Le «Kayseri Pastırması» a fait l'objet de nombreux écrits locaux et étrangers. L'un des plus anciens et des plus importants de ces ouvrages date du 17e siècle et a été écrit par Evliya Çelebi, connu comme le plus grand écrivain turc de récits de voyage et réputé dans le monde entier. Dans sa série de livres intitulée «Seyahatname» (livre de voyages), l'auteur mentionne le «Kayseri Pastırması» sous une forme littéraire, en indiquant que le produit était envoyé comme un cadeau précieux dans la province d'Istanbul.

Une autre publication ancienne est le magazine vétérinaire médical militaire publié en 1928, qui fait référence à la saveur particulière et délicieuse du «Kayseri Pastırması».

Le «Kayseri Pastırması» est l'un des produits les plus populaires auprès des visiteurs nationaux et internationaux de l'aire géographique et joue un rôle important dans l'économie locale. Il a été présenté pour la première fois en 1938, lors de la 8e foire internationale d'Izmir.

Depuis lors, il est présent dans de nombreuses foires internationales, nationales et locales, dans des ateliers gastronomiques, etc. Parmi ces événements, la «Fête du sujuk, du pastrami et du pain» qui se tient au centre de ski d'Erciyes attire de nombreux visiteurs nationaux et internationaux.

Le «Kayseri Pastırması» confirme sa bonne réputation dans de nombreux articles d'actualité, colonnes, programmes télévisés, livres de cuisine, etc.

Le produit est notamment mis en évidence dans le livre de cuisine «Tokanadan Sofraya Kayseri Yemekleri», publié par Hayrünissa Gül, épouse du 11e président de la République de Turquie, Abdullah Gül, et dans lequel sont décrits les arômes de la cuisine du Kayseri. En outre, il figure en 2019 dans le livre «Geçmişten Geleceğe Kayseri Mutfağı» du célèbre chef turc Yunus Emre Akkor, obtenant ainsi une reconnaissance lors des «Gourmand Cookbook Awards» dans la catégorie cuisine locale.

En 2023, il est cité dans le livre «Gastronomi ve Mutfak Sanatları Temel Kavramlar» du professeur Kadriye Alev Akmeşe, qui le présente à ses lecteurs comme l'un des célèbres plats turcs. Dans une colonne datée du 29 novembre 2022, publiée dans «Hürriyet Gazetesi», le célèbre journaliste et chroniqueur Ahmet Hakan a défini le «Kayseri Pastırması» comme l'une des saveurs les plus incontournables de la province de Kayseri.

L'expert en alimentation et écrivain turc Sahrap Soysal («Hürriyet Gazetesi», 2021), les journalistes renommés Mehmet Yaşin («Hürriyet Gazetesi» du 26 février 2018) et Ayşe Arman («Hürriyet Gazetesi» du 21 décembre 2017), ainsi que l'écrivain et gourmet İdil Çimrin («Sabah Gazetesi», 2019), ont tous salué le «Kayseri Pastırması» dans leurs colonnes. Dans son livre «Kültür Yönetimi ve Ekonomi», le professeur Nebi Özdemir, expert du folklore turc, a décrit le «Kayseri Pastırması» comme l'un des principaux secteurs de production dans la province de Kayseri. En 2022, lors du festival gastronomique «Memleket Günleri» organisé par la municipalité métropolitaine d'Istanbul, le «Kayseri Pastırması» a suscité un grand intérêt chez les visiteurs.

Référence à la publication du cahier des charges

—