C/2024/1464

9.2.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2024/1464)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ([1]) binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

“Kayseri Pastırması”

PGI-TR-02910 – 5.4.2023

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/Namen [van de BOB of de BGA]**

“Kayseri Pastırması”

2. **Lidstaat of derde land**

Turkije

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1 *Productcategorie*

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.)

3.2 *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

“Kayseri Pastırması” is rundvleespastrami die in het in hoofdstuk 4 omschreven geografische gebied met stukken rundvlees wordt bereid. Het product heeft een platte vorm.

“Kayseri Pastırması” wordt in verpakkingen, met of zonder gekruide randen en als geheel of in plakken verkocht. Indien het product als geheel wordt verkocht, wordt het bedekt met kruiden, waardoor het langs buiten een bruine en langs binnen een roodachtige kleur krijgt. “Kayseri Pastırması” wordt in productiefaciliteiten op afgerasterde terreinen in de openlucht gedroogd. Bij ongunstig weer worden er in de faciliteiten kamers met klimaatbeheersing gebruikt die op 20-25 °C zijn ingesteld. Het onderscheidende kenmerk van “Kayseri Pastırması” is de dominante kruidige smaak die het van komijn en andere kruiden krijgt.

Een plak pastrami heeft een gemarmerd uitzicht vanwege de kleurvariatie die ontstaat door de vette delen, die witte vlekken vormen. Pastramiplakken zijn plat, 3 tot 6 cm breed en 8 tot 15 cm lang.

De specificaties van “Kayseri Pastırması” zijn:

Specificatie	Hoeveelheid
Vochtgehalte (zonder fenegriek)	Maximaal 50 %
pH-waarde	Maximaal 6
Zoutgehalte in droge stof (zonder fenegriek)	Maximaal 10 %
Gehalte gedroogde fenegriek	Maximaal 10 %

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

3.3 *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Voor de productie van "Kayseri Pastırması" worden stukken vlees gebruikt van de schouder, de schenk en de ronde delen van gezonde mannelijke dieren die twee tot vijf jaar oud zijn en minstens 250 kg wegen.

Samenstelling van de bij de productie gebruikte kruidenpasta:

— mengsel van fenegriek, wikke en tarwe: 45 %, waarvan 30 % fenegriekzaadpoeder, 30 % wikke en 40 % tarwe;

— kruidenmengsel: 5 %, namelijk 1,5 % paprikapoeder, 1,5 % chilipoeder en 2 % komijn;

— knoflook: 5 %;

— water: 45 %.

De bij de productie gebruikte kruidenpasta bedraagt 15 % van het gebruikte vlees; na droging mag deze niet meer dan 10 % van de pastrami bedragen. De grote hoeveelheid kruidenpasta zorgt in "Kayseri Pastırması" voor de sterke fenegrieksmaak.

Zoutingsproces van "Kayseri Pastırması": Aan 1 kg zout wordt 5 g nitriet toegevoegd om nitrietpekelzout te bereiden. Voor 1 ton vlees wordt 60-80 kg nitrietpekelzout gebruikt.

3.4 . *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De selectie van het vlees voor het produceren, zouten, wassen, persen, drogen en drogen na het kruiden van "Kayseri Pastırması" moet in het in punt 4 omschreven geografische gebied plaatsvinden.

3.5 *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

–

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het logo van "Kayseri Pastırması" en het Turkse logo van de geografische aanduiding worden op het product of de verpakking geplaatst. Indien dat onmogelijk is, plaatst de onderneming de logo's op een zichtbare plaats.



4. **Beknopte beschrijving van het geografische gebied**

Het afgebakende geografische gebied omvat de dorpen en de steden in de provincie Kayseri in Centraal-Anatolië in Turkije.

5. **Verband met het geografische gebied**

"Kayseri Pastırması" wordt al eeuwenlang op traditionele wijze in de provincie Kayseri bereid. Het verband tussen "Kayseri Pastırması" en het geografische gebied is gebaseerd op de faam van het product. Die heeft het verworven dankzij de knowhow van de producenten op het gebied van de selectie en de bereiding van de ingrediënten en de verschillende stadia van het productieproces die de specifieke smaak en geur van het product bepalen (waaronder de selectie van het vlees).

De provincie Kayseri ligt aan de zijderoute, die tijdens de Ottomaanse periode de belangrijkste handelsroute voor kruiden was. Dankzij die goede ligging beschikte de lokale bevolking al verschillende eeuwen geleden gemakkelijk over veel kruiden, zoals poeder van rode pepers, zwarte pepers en komijn. Daarom spelen die kruiden bij de productie van "Kayseri Pastırması" een belangrijke rol.

Kayseri is niet alleen een handelscentrum, maar vanwege de ligging en de klimatologische omstandigheden ook een provincie waar landbouw en veehouderij al sinds de oudheid gebruikelijk zijn. Voor de lokale bevolking is de veehouderij al eeuwenlang een belangrijke manier van levensonderhoud. Daarom wordt het vlees voor de productie van "Kayseri Pastırması" speciaal geselecteerd.

Dankzij het droge klimaat van Kayseri, met name de wind die in de herfst van de Erciyes-berg komt, kan "Kayseri Pastırması" goed worden gedroogd.

Tijdens die winderige periode, die "Pastırmazomer" wordt genoemd, is er een aanzienlijk temperatuurverschil tussen dag en nacht. Overdag schommelt de temperatuur tussen 25-30 °C en 's nachts daalt ze tot 0-5 °C.

"Kayseri Pastırması" fermenteert overdag in de warmte en het aroma ontwikkelt zich 's nachts in de koude. Zo vindt er een langzaam, homogeen droogproces plaats.

Ook zijn er industriële toepassingen ontwikkeld om in de ondernemingen dezelfde droogomstandigheden te verschaffen om aan de toenemende vraag naar het product te voldoen. Zodoende kan "Kayseri Pastırması" het hele jaar door worden geproduceerd.

"Kayseri Pastırması" wordt in veel binnen- en buitenlandse teksten besproken. Een van de oudste en belangrijkste daarvan dateert uit de 17e eeuw en is geschreven door Evliya Çelebi, die als de grootste Turkse reisschrijver wordt beschouwd en over de hele wereld bekend is. In zijn boekenreeks *Seyahatname* gaf hij een literaire beschrijving van "Kayseri Pastırması" en vermeldde hij dat de pastrami als waardevol geschenk naar de provincie Istanbul werd gestuurd.

Een andere oude publicatie is die in een militair diergeneeskundig tijdschrift uit 1928, waarin melding wordt gemaakt van de opvallende en lekkere smaak van "Kayseri Pastırması".

"Kayseri Pastırması" is een van de populairste producten onder de nationale en internationale bezoekers van het gebied en speelt een belangrijke rol in de lokale economie. In 1938 werd het product voor het eerst op de achtste internationale beurs van İzmir voorgesteld.

Sindsdien is het vaak vertegenwoordigd op internationale, nationale en lokale voedingsbeurzen, culinaire workshops enzovoorts. Zo trekt het sucuk-, pastrami- en broodfestival in het Erciyes Ski Resort in Kayseri veel binnen- en buitenlandse bezoekers.

"Kayseri Pastırması" blijft goed vertegenwoordigd in talrijke nieuwsartikelen, columns, kookboeken, tv-programma's enzovoorts.

Er wordt aandacht aan besteed in het kookboek *Tokanadan Sofraya Kayseri Yemekleri* van Hayrünnisa Gül (de echtgenote van Abdullah Gül, de elfde president van Turkije), waarin de keuken van Kayseri wordt behandeld. Daarnaast wordt de pastrami vermeld in het boek *Geçmişten Geleceğe Kayseri Mutfağı*, dat door de bekende Turkse chef-kok Yunus Emre Akkor in 2019 is samengesteld en in de Gourmand Cookbook Awards in de categorie "lokale keuken" een prijs won.

In 2023 is het product opgenomen in het boek *Gastronomi ve Mutfak Sanatları. Temel Kavramlar ve Güncel Konular* van prof. dr. Kadriye Alev Akmeşe, die het een beroemd Turks gerecht noemt. In een column in de krant *Hürriyet* van 29 november 2022 omschreef de beroemde journalist en columnist Ahmet Hakan "Kayseri Pastırması" als een van de belangrijkste gerechten die toeristen in Kayseri moeten proeven.

De Turkse voedingsdeskundige en auteur Sahrap Soysal (Hürriyet, 2021), de befaamde journalisten Mehmet Yaşin (Hürriyet, 26 februari 2018) en Ayşe Arman (Hürriyet, 21 december 2017) en de culinaire auteur İdil Çimrin (Sabah, 2019) hebben in hun columns allemaal "Kayseri Pastırması" aangeprezen. Prof. dr. Nebi Özdemir, een deskundige op het gebied van Turkse folklore, beschrijft "Kayseri Pastırması" in zijn boek *Kültür Ekonomi ve Yönetimi* als een van de belangrijkste etenswaren van de provincie Kayseri. Tijdens het voedingsfestival Memleket Günleri van 2022, dat door en in de grootstedelijke gemeente Istanbul is georganiseerd, toonden de bezoekers veel interesse voor "Kayseri Pastırması".

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

–