C/2024/1464

9.2.2024

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2024/1464)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), por um período de três meses a contar da data desta publicação

DOCUMENTO ÚNICO

«Kayseri Pastırması»

PGI-TR-02910 – 5.4.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s) [da DOP ou IGP]**

«Kayseri Pastırması»

2. **Estado-membro ou país terceiro**

Turquia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Kayseri Pastırması» designa carne produzida a partir de pedaços de carne de bovino «pastrami» da área geográfica descrita no capítulo 4. A forma é plana.

O «Kayseri Pastırması» está disponível em embalagens, com ou sem tempero, e pode ser vendido inteiro ou fatiado. Quando vendido inteiro, é revestido de condimentos, o que lhe confere uma aparência exterior castanha e uma cor interior avermelhada. É seco em áreas protegidas ao ar livre, em instalações de fabrico confinadas com um gradeamento. Nos casos em que as condições meteorológicas são desfavoráveis, utilizam-se, no interior das instalações, câmaras de controlo do ambiente, que deve estar a uma temperatura compreendida entre 20 e 25 °C. A característica distintiva do «Kayseri Pastırması» é o sabor picante, devido à presença do cominho e de outras especiarias.

Quando cortado, apresenta uma superfície de aspeto marmoreado com manchas brancas, devido à presença da gordura da carne. O produto fatiado tem forma plana, com uma largura compreendida entre 3 e 6 cm e um comprimento de 8 a 15 cm.

As especificações do «Kayseri Pastırması» são as seguintes:

Especificação	Quantidade
Humidade, em massa (sem feno-grego)	Máx. 50 %
pH	Máx. 6
Teor de sal, em massa, relativamente à matéria seca (sem feno-grego)	Máx. 10 %
Feno-grego seco, em massa	Máx. 10 %

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

3.3. *Alimentos para animais (unicamente no caso dos produtos de origem animal)*

Na produção do «Kayseri Pastırması» utilizam-se pedaços de carne do peito, chambão e partes redondas de animais machos com idades compreendidas entre os 2 e os 5 anos, sãos, que pesem, pelo menos, 250 kg.

A composição do feno-grego utilizado na produção é a seguinte.

— 45 % de mistura feno-grego – ervilhaca – trigo 30 % de farinha de feno-grego, 30 % de ervilhaca e 40 % de trigo

— 5 % de mistura de especiarias: 1,5 % de paprica em pó, 1,5 % de pimento em pó, 2 % de cominho

— 5 % de alho

— 45 % de água

A quantidade de feno-grego húmido utilizada na produção corresponde a 15 % da carne a temperar, não podendo exceder 10 % do «pastrami» após secagem. Devido à quantidade deste condimento, o sabor de feno-grego é dominante no «Kayseri Pastırması».

Processo de cura do «Kayseri Pastırması»: Para preparar a mistura utilizada na cura, adicionam-se 5 g de nitrito a 1 kg de sal. Utilizam-se 60 a 80 kg de sal curado nitritado por tonelada de carne.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

A seleção das carnes destinadas à produção, cura (salga), lavagem, prensagem, secagem e secagem, após a aplicação de cominho para a produção do «Kayseri Pastırması», deve efetuar-se exclusivamente na área geográfica identificada no ponto 4.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

O logótipo «Kayseri Pastırması» e o emblema da indicação geográfica turca são apostos no produto ou na sua embalagem. Se não puderem ser colocados no produto ou na embalagem, a empresa coloca-os num local visível.



4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica delimitada abrange todas as aldeias e cidades situadas na província turca de Kayseri, na Anatólia Central.

5. **Relação com a área geográfica**

O «Kayseri Pastırması» é produzido na província de Kayseri há vários séculos. A relação entre o produto e a área geográfica baseia-se na reputação de que o mesmo goza devido à perícia dos produtores na seleção e preparação dos ingredientes (incluindo a seleção da carne), bem como nas várias fases do processo de produção, que explicam o sabor e aroma característicos.

A província de Kayseri situa-se na Rota da Seda, que foi a principal rota comercial das especiarias durante o período Otomano. Por este facto, as populações locais puderam obter com facilidade, durante séculos, uma grande variedade de especiarias, como o pó de pimenta vermelha, o cominho e a pimenta-preta. Estas especiarias desempenham um papel importante na produção do «Kayseri Pastırması».

Para além de ser uma encruzilhada comercial, Kayseri é uma província onde a agricultura e a pecuária floresceram desde a Antiguidade, devido à localização geográfica e às condições climáticas. A pecuária é, desde há séculos, um dos importantes meios de subsistência da população local. Por conseguinte, a carne utilizada na produção de «Kayseri Pastırması» é objeto de uma seleção específica.

O clima seco, com destaque para o vento que sopra do monte Erciyes no outono, proporciona uma boa secagem do produto.

Durante este período ventoso – denominado «verão de Pastırma» – regista-se uma amplitude térmica significativa entre o dia e a noite; a temperatura varia entre 25 e 30 °C durante o dia e desce para 0-5 °C durante a noite.

O «Kayseri Pastırması» é fermentado a quente durante o dia e o aroma amadurece a frio durante a noite. Procede-se, assim, a uma secagem homogénea lenta.

Por outro lado, desenvolveram-se processos industriais para proporcionar as mesmas condições de secagem no interior das instalações, a fim de satisfazer a procura crescente do produto. Deste modo, o «Kayseri Pastırması» pode ser produzido durante todo o ano.

Existem muitos documentos, nacionais e estrangeiros, sobre o «Kayseri Pastırması». Um dos mais antigos e importantes data do século XVII e é da autoria de Evliya Çelebi, conhecido em todo o mundo como o maior viajante turco. Na sua obra em vários volumes intitulada «Seyahatname» («livro de viagens»), mencionou o «Kayseri Pastırması» numa forma literária, referindo também que se trata de um presente valioso enviado para a província de Istambul.

Outra publicação antiga é a revista médico-veterinária militar publicada em 1928, que refere o aroma distintivo e delicioso do produto.

O «Kayseri Pastırması» é um dos produtos mais populares entre os visitantes nacionais e estrangeiros da área geográfica e desempenha um papel importante na economia local. Foi exibido pela primeira vez em 1938, na 8.ª Feira Internacional de Esmirna.

Desde então, tem sido apresentado com regularidade em muitos certames e eventos internacionais, nacionais e locais, etc., no domínio da gastronomia. De entre estes, o Festival dos Enchidos, do «Pastrami» e do Pão, que tem lugar no Centro de Ski Erciyes de Kayseri, atrai um grande número de visitantes nacionais e estrangeiros.

O «Kayseri Pastırması» tem mantido a sua reputação, expressa num grande número de artigos noticiosos, colunas, rubricas de cozinha na televisão, etc.

É de salientar o livro de cozinha «Tokanadan Sofraya Kayseri Yemekleri» – publicado por Hayrünissa Gül, esposa do 11.º Presidente da República da Turquia, Abdullah Gül –, que descreve os aromas da cozinha de Kayseri. Além disso, o produto é objeto de destaque no livro «Geçmişten Geleceğe Kayseri Mutfağı», publicado em 2019 pelo famoso *chef* turco Yunus Emre Akkor, tendo ganho reconhecimento através dos prémios «Gourmand Cookbook Awards» na categoria «cozinha local».

Em 2023, foi referido no livro «Gastronomi ve Mutfak Sanatları Temel Kavramlar», da autoria do Prof. Assoc. Dr. Kadriye Alev Akmeşe, que o considera uma das mais famosas especialidades gastronómicas turcas. Numa coluna de 29 de novembro de 2022, publicada no periódico «Hürriyet Gazetesi», o famoso jornalista e colonista Ahmet Hakan definiu o «Kayseri Pastırması» como um dos produtos aromáticos mais essenciais a apreciar em Kayseri.

Personalidades como o especialista gastronómico turco e escritor Sahrap Soysal («Hürriyet Gazetesi», 2021), os jornalistas de renome Mehmet Yaşin («Hürriyet Gazetesi» de 26 de fevereiro de 2018) e Ayşe Arman («Hürriyet Gazetesi» de 21 de dezembro de 2017) e o escritor *gourmet* İdil Çimrin («Sabah Gazetesi», 2019), elogiaram o «Kayseri Pastırması» nas suas colunas. No seu livro «Kültür Yönetimi ve Ekonomi», o Dr. Nebi Özdemir, perito turco em folclore, descreveu a produção de «Kayseri Pastırması» como um dos principais setores de atividade da província de Kayseri. Em 2022, durante o festival gastronómico «Memleket Günleri», organizado pelo município metropolitano de Istambul, o «Kayseri Pastırması» atraiu a atenção de um grande número de visitantes.

Referência da publicação do caderno de encargos

—