C/2024/1464

9.2.2024

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2024/1464)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ([1]) ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Kayseri Pastırması”

PGI-TR-02910 – 5 april 2023

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn [på SUB eller SGB]**

”Kayseri Pastırması”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Turkiet

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp*

Klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Kayseri Pastırması” är pastrami som framställs av bitar av nötkött i det geografiska område som beskrivs i kapitel 4. Formen är platt.

”Kayseri Pastırması” finns förpackad med eller utan kryddad kant och säljs antingen hel eller skivad. När den säljs hel täcks den med kryddor och har en brun yta och en rödaktig insida. ”Kayseri Pastırması” torkas i skyddade utomhusområden i nät på produktionsanläggningarna. Om väderförhållandena är ogynnsamma används klimatkontrollerade rum med en temperatur på 20–25 °C inuti anläggningarna. Det som särskiljer ”Kayseri Pastırması” från andra produkter är den dominerande kryddiga smaken av spiskummin och andra kryddor.

I skivad form har pastramin ett marmorerat utseende eftersom köttets feta del ger den en färgvariation som påminner om marmor med vita fläckar. Skivad pastrami är platt till formen, med en bredd på 3–6 cm och en längd på 8–15 cm.

Specifikationerna för ”Kayseri Pastırması” är följande:

Specifikation	Kvantitet
Viktprocent vatten (utan bockhornsklöver)	Högst 50 %
pH-värde	Högst 6
Viktprocent salt i torrsubstans (utan bockhornsklöver)	Högst 10 %
Viktprocent torkad bockhornsklöver	Högst 10 %

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

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

”Kayseri Pastırması” framställs av bitar av kött från högrev, nötlägg och övre delen av bakbenet på hanar som är 2–5 år gamla, friska och väger minst 250 kg.

Andelen bockhornsklöver är följande:

— 45 % blandning av bockhornsklöver, vicker och vete, som består av 30 % mjöl av bockhornsklöverfrö, 30 % vicker och 40 % vete.

— 5 % kryddblandning, som består av 1,5 % paprikapulver, 1,5 % chilipulver och 2 % spiskummin.

— 5 % vitlök.

— 45 % vatten.

Andelen bockhornsklöver i våtsubstans är 15 % av det kött som ska kryddas med spiskummin, och denna andel får inte överstiga 10 % av pastramin när den har torkats. På grund av sin mängd är bockhornsklöver den dominerande smaken hos ”Kayseri Pastırması”.

Rimning av ”Kayseri Pastırması”: 5 g nitrit tillsätts till 1 kg salt för att göra nitritsalt. 60–80 kg nitritsalt används för 1 ton kött.

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Urvalet av det kött som ska användas vid framställningen, rimningen (saltningen), sköljningen, pressningen, torkningen och den andra torkningen efter användningen av spiskummin i produktionen av ”Kayseri Pastırması” måste äga rum uteslutande i det geografiska område som beskrivs i avsnitt 4.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Logotypen för ”Kayseri Pastırması” och det turkiska emblemet för den geografiska beteckningen placeras på produkten eller på dess förpackning. Om de inte kan placeras på produkten eller på förpackningen ska de placeras på företaget på en synlig plats.



4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det avgränsade geografiska området omfattar alla orter som tillhör provinsen Kayseri i centrala Anatolien i Turkiet.

5. Samband med det geografiska området

”Kayseri Pastırması” har framställts traditionellt i provinsen Kayseri i århundraden. Sambandet mellan ”Kayseri Pastırması” och det geografiska området grundar sig på det anseende som produkten åtnjuter tack vare producenternas kunskaper om urvalet och beredningen av ingredienserna samt om de olika leden i produktionsprocessen som ger produkten dess distinkta smak och doft (inklusive urvalet av kött).

Provinsen Kayseri ligger på Sidenvägen, som var den viktigaste handelsvägen för kryddor under den osmanska perioden. Tack vare detta kunde lokalbefolkningen enkelt få tag på många olika kryddor, såsom paprikapulver, spiskummin och svartpeppar, redan för flera hundra år sedan. Dessa kryddor spelar därför en viktig roll i framställningen av ”Kayseri Pastırması”.

Förutom dess roll som handelscentrum har jordbruk och djurhållning dessutom varit viktigt i Kayseri sedan urminnes tider, på grund av provinsens geografiska läge och klimatförhållanden. Djurhållning har varit en av de viktigaste försörjningarna för lokalbefolkningen i århundraden. Det kött som används för att framställa ”Kayseri Pastırması” har därför omsorgsfullt valts ut.

Det torra klimatet i Kayseri, särskilt vinden från berget Erciyes på hösten, gör det möjligt att torka ”Kayseri Pastırması” på lämpligt sätt.

Temperaturen varierar kraftigt mellan dag och natt under denna blåsiga period, som kallas ”Pastirma-sommar”. Under denna period ligger temperaturen på 25–30 °C på dagen och sjunker till 0–5 °C på natten.

”Kayseri Pastırması” får jäsa i värmen på dagen, och aromen utvecklas under nattens kyla. På så sätt torkar den långsamt och homogent.

Industriella lösningar har dock utvecklats för att uppnå samma torkningsförhållanden inuti anläggningarna, för att tillgodose den ökande efterfrågan på produkten. Det innebär att ”Kayseri Pastırması” kan framställas året om.

Många lokala och utländska artiklar har skrivits om ”Kayseri Pastırması”. Det äldsta och viktigaste av dessa verk är från 1600-talet och skrevs av världsberömda Evliya Çelebi, som är känd som den största turkiska reseskribenten. I sin bokserie ”Seyahatname” (Reseskildringar) skriver han om ”Kayseri Pastırması” i litterär form som en värdefull gåva som sändes till provinsen Istanbul.

En annan gammal publikation är *Military Medical Veterinarian Magazine* från 1928, där man hänvisar till den distinkta och utsökta smaken hos ”Kayseri Pastırması”.

”Kayseri Pastırması” är en av de populäraste produkterna bland nationella och internationella besökare i området och spelar en viktig roll i den lokala ekonomin. Den första mässan som den var med på var den 8:e internationella mässan i Izmir 1938.

Sedan dess har den varit ett regelbundet inslag på många internationella, nationella och lokala matmässor, gastronomiska workshoppar osv. Ett av dessa evenemang är sujuk-, pastrami- och brödfestivalen som hålls i Erciyes Ski Resort i Kayseri, som lockar många nationella och internationella besökare.

”Kayseri Pastırması” fortsätter att upprätthålla sitt anseende i många nyhetsartiklar, tidningsspalter, tv-program, kokböcker osv.

Hayrünissa Gül, hustru till Turkiets 11:e president Abdullah Gül, skriver om denna produkt i kokboken ”Tokanadan Sofraya Kayseri Yemekleri”, där Kayseri-kökets smaker beskrivs. Den omnämns också av den kända turkiska kocken Yunus Emre Akkor i boken ”Geçmişten Geleceğe Kayseri Mutfağı” från 2019, som har fått en utmärkelse i *Gourmand Cookbook Awards* lokalkökskategori.

Under 2023 beskrevs ”Kayseri Pastırması” i boken ”Gastronomi ve Mutfak Sanatları Temel Kavramlar” av docent Kadriye Alev Akmeşe som en av de mest berömda turkiska rätterna. I en spalt från den 29 november 2022 i *Hürriyet Gazetesi* definierar den kända journalisten och kolumnisten Ahmet Hakan denna produkt som en av de smaker som man måste prova i Kayseri.

Den turkiska matkännaren och skribenten Sahrap Soysal (*Hürriyet Gazetesi* 2021), de kända journalisterna Mehmet Yaşin (*Hürriyet Gazetesi*, den 26 februari 2018) och Ayşe Arman (*Hürriyet Gazetesi*, den 21 december 2017), samt gourmetskribenten İdil Çimrin (*Sabah Gazetesi*, 2019), har alla lovordat ”Kayseri Pastırması” i sina spalter. Prof. dr Nebi Özdemir, expert på turkisk folklore, beskriver i sin bok ”Kültür Yönetimi ve Ekonomi” ”Kayseri Pastırması” som en av de ledande produkterna i provinsen Kayseri. På gastronomifestivalen ”Memleket Günleri” 2022, som anordnades av och i storstadskommunen Istanbul, fick ”Kayseri Pastırması” stor uppmärksamhet av besökarna.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

—