



C/2024/1464

9.2.2024

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2024/1464)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

"Kayseri Pastırması"

PGI-TR-02910 – 5.4.2023

DOP () IGP (X)

1. Nome

"Kayseri Pastırması"

2. Stato membro o paese terzo

Turchia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto:

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

"Kayseri Pastırması" è un pastrami di manzo prodotto nella zona geografica di cui al punto 4 usando pezzi di carne di manzo. Ha forma piatta.

"Kayseri Pastırması" è disponibile in confezioni con o senza condimento; si vende intero o affettato. Se venduto intero è coperto dal condimento, che gli conferisce all'esterno una colorazione marrone e all'interno un colore rossastro. "Kayseri Pastırması" è essiccato all'aperto in zone protette chiuse da reticolati negli stabilimenti di produzione. Se le condizioni meteorologiche sono sfavorevoli, all'interno degli stabilimenti si utilizzano camere climatizzate a una temperatura compresa tra 20 e 25°C. Il tratto distintivo del "Kayseri Pastırması" è il dominante gusto speziato dovuto al cumino e alle spezie.

Il pastrami affettato ha un aspetto marmorizzato dovuto alla variazione di colore prodotta dalla parte grassa della carne, che ricorda una superficie marmorizzata con macchie bianche. Il pastrami affettato ha forma piatta, con una larghezza compresa fra 3 e 6 cm e una lunghezza da 8 a 15 cm.

Le specifiche del "Kayseri Pastırması" sono le seguenti.

Specifica	Quantità
Rapporto tra umidità e massa (senza fieno greco)	Max 50 %
pH	Max 6
Rapporto tra sale e massa nella materia secca (senza fieno greco)	Max 10 %
Rapporto tra fieno greco secco e massa	Max 10 %

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Per la produzione di "Kayseri Pastırması" si utilizzano pezzi di carne ottenuti da parti della spalla, dello stinco e del girello di animali maschi, di età compresa tra i due e i cinque anni, sani e di peso non inferiore a 250 kg.

La composizione a base di fieno greco usata per la produzione è la seguente:

- 45 % miscela di fieno greco, veccia e grano: 30 % di farina di semi di fieno greco, 30 % di veccia e 40 % di grano
- 5 % miscela di spezie: 1,5 % di paprica in polvere, 1,5 % di peperoncino in polvere, 2 % di cumino
- 5 % aglio
- 45 % acqua

La quantità di fieno greco umido utilizzato nella produzione equivale al 15 % della carne da speziare con il cumino, e questa percentuale non può superare il 10 % del pastrami essiccato. Data la quantità di fieno greco, il gusto di quest'ultimo è dominante nel "Kayseri Pastırması".

Processo di stagionatura del "Kayseri Pastırması": per preparare il nitrito di sodio usato come conservante si aggiungono 5 grammi di nitrito a un chilogrammo di sale. Per una tonnellata di carne si usano come conservante 60-80 chilogrammi di nitrito di sodio.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

La scelta delle carni da usare nella produzione, la stagionatura (salatura), il lavaggio, la pressatura, l'essiccazione, e l'essiccazione dopo l'applicazione del cumino per la produzione del "Kayseri Pastırması" devono avere luogo esclusivamente nella zona geografica di cui al punto 4.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato

—

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato:

Il logo del "Kayseri Pastırması" e l'emblema dell'indicazione geografica turca sono apposti sul prodotto o sulla confezione. Qualora non sia possibile apporli sul prodotto o sulla confezione, sono collocati nell'azienda in un punto visibile.



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica delimitata comprende tutti i villaggi e le città della provincia di Kayseri nell'Anatolia centrale in Turchia.

5. Legame con la zona geografica

Il "Kayseri Pastırması" si produce tradizionalmente da secoli nella provincia di Kayseri. Il legame tra il "Kayseri Pastırması" e la zona geografica si basa sulla reputazione di cui gode il prodotto grazie alla competenza con cui i produttori scelgono e preparano gli ingredienti nelle varie fasi del processo di produzione; ciò conferisce al prodotto stesso il gusto e l'aroma che lo contraddistinguono (compresa la selezione delle carni).

La provincia di Kayseri è situata lungo la Via della seta, che durante il periodo ottomano costituiva la principale rotta commerciale per le spezie. Grazie a questa vantaggiosa collocazione, nei secoli passati le popolazioni locali potevano facilmente procurarsi varie spezie, tra cui il peperone rosso in polvere, il cumino e il pepe nero. Queste spezie svolgono pertanto un ruolo importante nella produzione del "Kayseri Pastırması".

La provincia di Kayseri non è soltanto uno snodo commerciale, ma anche una zona in cui l'agricoltura e l'allevamento sono diffusi sin dall'antichità grazie alla posizione geografica e alle condizioni climatiche. Da secoli l'allevamento rappresenta uno dei principali mezzi di sussistenza per la popolazione locale. Le carni usate per la produzione del "Kayseri Pastırması" sono perciò scelte con attenzione specifica.

Il clima secco di Kayseri e in particolare il vento che soffia in autunno dal monte Erciyes consentono di essiccare il "Kayseri Pastırması" con ottimi risultati.

In questa stagione ventosa si registra una notevole escursione termica tra il giorno e la notte. In questo periodo, denominato "estate del Pastırma", le temperature oscillano tra 25-30°C durante il giorno e 0-5°C durante la notte.

Il "Kayseri Pastırması" fermenta durante la calura diurna, mentre il suo aroma matura nel freddo della notte. Ciò assicura un'essiccazione lenta e omogenea.

D'altro canto sono state elaborate soluzioni industriali per assicurare le stesse condizioni di essiccazione all'interno degli stabilimenti e soddisfare così la crescente domanda di questo prodotto. In tale contesto la produzione del "Kayseri Pastırması" può avere luogo in tutto l'arco dell'anno.

La stampa locale e straniera ha dedicato vari articoli al "Kayseri Pastırması". Una delle testimonianze più antiche e importanti risale al diciassettesimo secolo e si deve a Evliya Çelebi, il più grande scrittore di viaggi turco che è noto in tutto il mondo. Nella serie di volumi intitolata "Seyahatname" (libro di viaggi) egli cita il "Kayseri Pastırması" in forma letteraria e ricorda che esso fu inviato, quale prezioso dono, nella provincia di Istanbul.

Un'altra antica pubblicazione è la Rivista di medicina veterinaria militare, pubblicata nel 1928, che menziona il sapore caratteristico e delizioso del "Kayseri Pastırması".

Il "Kayseri Pastırması" è uno dei prodotti più popolari presso i viaggiatori turchi e stranieri che visitano questa zona geografica e svolge un ruolo importante nell'economia locale. È stato presentato per la prima volta nel 1938 all'ottava fiera internazionale di Smirne.

Da allora figura regolarmente in molte fiere alimentari internazionali, nazionali e locali, laboratori gastronomici, eccetera. Tra questi eventi citiamo la "Festa del Sujuk, del pastrami e del pane" che si tiene nella località sciistica di Erciyes nella provincia di Kayseri e attira molti visitatori nazionali e internazionali.

Il "Kayseri Pastırması" conserva la propria reputazione grazie a un gran numero di articoli e rubriche sulla stampa, programmi televisivi, libri di cucina, ecc.

Il libro di cucina "Tokanadan Sofraya Kayseri Yemekleri", pubblicato da Hayrünissa Gül, moglie dell'undicesimo presidente della Repubblica di Turchia Abdullah Gül, dedica particolare spazio al "Kayseri Pastırması" e illustra i sapori della cucina della provincia. Il "Kayseri Pastırması" appare anche nel libro "Geçmişten Geleceğe Kayseri Mutfağı" del famoso chef turco Yunus Emre Akkor (2019), e ha ottenuto un riconoscimento nei Gourmand Cookbook Awards per la categoria della cucina locale.

Nel 2023 è stato citato nel volume "Gastronomi ve Mutfak Sanatları Temel Kavramlar" del professore associato Kadriye Alev Akmeşe, che lo presenta ai suoi lettori come uno dei più famosi piatti turchi. In una rubrica pubblicata su "Hürriyet Gazetesi" il 29 novembre 2022, il famoso giornalista ed editorialista Ahmet Hakan ha definito il "Kayseri Pastırması" uno dei sapori fondamentali da gustare nella provincia di Kayseri.

La scrittrice ed esperta di gastronomia turca Sahrap Soysal ("Hürriyet Gazetesi", 2021), i famosi giornalisti Mehmet Yaşın ("Hürriyet Gazetesi", 26 febbraio 2018) e Ayşe Arman ("Hürriyet Gazetesi", 21 dicembre 2017) e infine la gastronomo İdil Çimrin ("Sabah Gazetesi", 2019) hanno tutti tessuto le lodi del "Kayseri Pastırması" nelle proprie rubriche. Nel libro "Kültür Yönetimi ve Ekonomi" il professor Nebi Özdemir, esperto di folklore turco, definisce il "Kayseri Pastırması" uno degli elementi portanti della cucina della provincia di Kayseri. Nel 2022, durante il festival gastronomico "Memleket Günleri" organizzato dal comune metropolitano di Istanbul, il "Kayseri Pastırması" ha suscitato grande interesse tra i visitatori.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

—

—————