



C/2025/951

6.2.2025

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2025/951)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ⁽¹⁾, a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

Specifikace produktu v souladu s článkem 7 nařízení (EU) č. 1151/2012 je k dispozici v unijním rejstříku zeměpisných označení.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Afyon Pastirması“

EU č.: PGI-TR-03216-19.3.2024

CHZO (X) CHOP ()

1. **Název (názyvy) ((CHOP nebo CHZO))**

„Afyon Pastirması“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Turecká republika

3. **Popis zemědělského produktu nebo potravin**

3.1 *Druh produktu (podle přílohy XI)*

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Afyon Pastirması“ je sušený masný výrobek získaný po naložení (nasolení), omytí, vylišování, vysušení, obalení pískavicí a vysušení kousků masa z měkkých částí jatečně upravených těl skotu a anatolských buvolů, kteří byli vykrmováni po dobu nejméně tří měsíců na území provincie Afyonkarahisar. Pískavice se při výrobě produktu „Afyon Pastirması“ používá v konzervačním přípravku, který se připravuje smícháním směsi mouky ze semen pískavice, mleté červené papriky, česneku, soli a vody tak, aby vznikla hustá kaše.

Níže jsou uvedeny některé z vlastností složení produktu „Afyon Pastirması“:

vlhkost (v %):	≤ 50
sůl (v %) (obsah soli v sušině):	≤ 8
tuky (v %):	≤ 40
dusitan sodný (mg/kg):	≤ 50
pH:	4,5 až 5,8.

⁽¹⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Níže jsou uvedeny některé z vlastností složení pískavice používané v produktu „Afyon Pastirması“.

moučka ze semen pískavice (%):	~25
mletá paprika (%):	~7
česnek (%):	~18
voda (%):	~60

Produkt „Afyon Pastirması“ je kvůli pískavici zvenku hnědý a uvnitř tmavě červenohnědý. Uvnitř se mohou vyskytovat bílé tukové části. V důsledku působení tlaku je horní a dolní strana zploštěná. Po vložení do úst se tenký plátek produktu „Afyon Pastirması“ rychle rozpustí. Na rozdíl od jiných produktů typu „pastrami“ neobsahuje směs pískavice používaná u produktu „Afyon Pastirması“ kmín, a tudíž chuťově převládá chuť masa.

Produkt „Afyon Pastirması“ se nabízí k prodeji vcelku nebo nakrájený na plátky o tloušťce 2–3 mm. Podle požadavků zákazníků se někdy vrstva směsi pískavice před balením odstraňuje.

3.3 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Jedním z faktorů, které přispívají k charakteristickým vlastnostem produktu, je krmný režim skotu a anatolských buvolů. Při výrobě produktu „Afyon Pastirması“ se používá maso skotu a anatolských buvolů krmených v otevřených i uzavřených chovech po dobu nejméně tří měsíců na území provincie Afyonkarahisar. Anatolští buvoli a skot jsou krmeni krmivem podle ročního období, suchým jetelem a čerstvým rákosem zvaným „frig“, který roste v mokřadech. Zvířata jsou krmena na pastvinách s jedinečnou flórou. Z důvodu drsného klimatu a zeměpisných podmínek se provincie Afyonkarahisar vyznačuje jedinečnou flórou svých pastvin. Ve flóře provincie Afyonkarahisar bylo zjištěno 1 800 taxonů druhů a poddruhů patřících do 110 čeledí. Kromě toho se v provincii Afyonkarahisar vyskytuje 234 endemických druhů. K jedinečné chuti produktu „Afyon Pastirması“ přispívají především makové pokrutiny (místně známé jako „haşkeş“), které jsou součástí krmných dávek zvířat chovaných na maso.

3.4 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Všechny procesy by měly být prováděny v zeměpisné oblasti uvedené v článku 4. Při výrobě produktu „Afyon Pastirması“ musí být zvířata chovaná na maso krmena za podmínek v oblasti provincie Afyonkarahisar po dobu nejméně tří měsíců. Porážka zvířat chovaných na maso, odebírání masa na pastrami, nakládání (solení), mytí, lisování, sušení a sušení ve směsi pískavice musí být prováděny v rámci oblasti provincie Afyonkarahisar.

3.5 Zvláštní pravidla týkající se krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

3.6 Zvláštní pravidla týkající se označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Kromě povinných údajů stanovených v předpisech o označování a obchodní úpravě potravin musí etikety obsahovat:

- název označení „Afyon Pastirması“,
- název společnosti a adresu nebo zkrácený název a adresu či ochrannou známku producenta,
- logo Evropské unie pro CHZO,
- následující logo



4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisnou oblastí, v níž se produkt „Afyon Pastirması“ oficiálně vyrábí, je provincie Afyonkarahisar. Provincie Afyonkarahisar se nachází na jihozápadním okraji stejnojmenné planiny v centrální části západní Anatolie v Egejském regionu. Matematicky vyjádřená poloha provincie je přibližně mezi 37° 47' a 39° 12' severní šířky a mezi 29° 50' a 31° 38' východní délky. Provincie Afyonkarahisar je obklopena provinciemi Uşak na západě, Kütahya na severozápadě, Eskişehir na severu, Konya na východě, Isparta na jihovýchodě, Burdur na jihu a Denizli na jihozápadě. Provincie Afyonkarahisar se dělí na 18 okresů: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Evciler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut a Sultandağı.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Výroba produktu „Afyon Pastirması“ má v provincii Afyonkarahisar tradici po celá staletí. Souvislost mezi produktem „Afyon Pastirması“ a zeměpisnou oblastí je založena na pověsti produktu a know-how producentů týkajícím se výběru a přípravy přísad i jednotlivých fází výrobního procesu, díky nimž se výsledný produkt vyznačuje charakteristickou chutí a vůní, (včetně výběru masa) a také krmeného režimu zvířat.

„Afyon Pastirması“ se od ostatních tureckých druhů pastrami liší jemnější konzistencí a dominantní chutí masa. Místní producenti vědí, že používání pouze těch nejkřehčích částí zvířat, jako jsou vysoký roštěnec, žebra, bok a nízký roštěnec, které se získávají z horní části poražených zvířat, tedy z méně aktivních svalů, zajišťuje jemnější strukturu, která je nezbytná pro vynikající konzumní kvalitu. Po vložení do úst se má tenký plátek produktu „Afyon Pastirması“ rychle rozpustit; použití menšího množství koření, a ve srovnání s ostatními tureckými druhy pastrami zejména nepoužití kmínu je odrazem běžných místních chuťových preferencí. Konzumenti jsou přesvědčeni, že nadměrné používání koření, zejména kmínu, zakrývá charakteristickou chuť produktu „Afyon Pastirması“. K charakteristické „masové chuti“ přispívá i místní způsob krmení zvířat chovaných na maso, konkrétně makové pokrutiny, které jsou bohaté na nenasyčené mastné kyseliny.

Historicky se provincie Afyonkarahisar nachází na Hedvábné stezce, která byla v osmanském období hlavní obchodní cestou pro dovoz koření. Tato poloha umožnila místním producentům snadný přístup ke koření, které se v produktu „Afyon Pastirması“ používá, jako jsou mletá červená paprika, kmín a černý pepř.

Zeměpisná poloha a klimatické podmínky provincie Afyonkarahisar navíc od starověku poskytují optimální podmínky pro zemědělství a chov zvířat. Chov hospodářských zvířat je po staletí jedním z důležitých způsobů obživy místních obyvatel. Maso používané na výrobu produktu „Afyon Pastirması“ je tudíž speciálně vybíráno. Podnebí a struktura půdy podporují v regionu také růst značného množství píce (vikve, jetele, silážní kukuřice a vičence), které jsou v chovu zvířat nezbytným prvkem.

Při řízené výrobě produktu „Afyon Pastirması“ jsou významné vysoké teplotní rozdíly (více než 10 °C) mezi dnem a nocí na podzim. Fermentace a sušení probíhá přes den, kdy jsou teploty vysoké (19–25 °C), a zpomaluje se v noci, kdy teploty klesají (6–8 °C). Voda ve vnitřní části kousků masa v noci vystoupá k povrchu a ráno vytvoří vodní kapky, což v následujícím dni usnadní rychlé vysychání. V tomto období roku, kterému se místně říká „léto, kdy se vyrábí pastirması“, klesá relativní vlhkost vzduchu v regionu pod 64 %.

Provincie Afyonkarahisar je z hlediska rozmanitosti rostlin velmi bohatou provincií. Je známo, že na území provincie se vyskytuje přibližně 2 000 taxonů. Z těchto rostlin je 330 endemických v Turecku. V provincii Afyonkarahisar převažují rostliny z čeledí *Asteraceae*, *Fabaceae*, *Lamiaceae* a *Caryophyllaceae* *Verbascum* a druhy rodu *Astragalus*. Z těchto 330 druhů je šest druhů endemických v provincii Afyonkarahisar. Uvedené endemické druhy rostou na zelených loukách a jsou zdrojem potravy pro zvířata, přičemž některé druhy obsahují ve své struktuře esenciální oleje a flavony, které přispívají k výrazné chuti produktu „Afyon Pastirması“. Kromě toho se v regionu používají pokrutiny zbylé po zpracování máku jako krmivo pro zvířata chovaná na maso, zejména pro buvolky. Jako producent máku je Turecko na druhém místě na světě s produkcí 12 240 tun a produkční plochou 26 501 ha (FAOSTAT, 2023). Podle údajů Tureckého statistického institutu (TUIK) z roku 2022 je Afyonkarahisar provincií, kde se v Turecku produkuje největší množství máku, neboť pro jeho produkci je určeno 31,3 % plochy provincie a z provincie pochází 34,9 % celkové produkce země.

Odkaz na zveřejnění specifikace

Úřední zeměpisné označení, označení původu a zaručená tradiční specialita, Úřední věstník tureckého úřadu pro patenty a ochranné známky č. 100 ze dne 3. května 2021, strana 118.
