



C/2025/951

6.2.2025.

**Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu
Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un
pārtikas produktu kvalitātes shēmām**

(C/2025/951)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 (⁽¹⁾) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas var iesniegt Komisijai iebildumu.

Produkta specifikācija, kas atbilst Regulas (ES) Nr. 1151/2012 7. pantam, ir pieejama Savienības ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Afyon Pastirması”

ES Nr.: PGI-TR-03216-19.3.2024

AĞIN (X) ACVN ()

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĞIN)**

“Afyon Pastirması”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Turcijas Republika

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids (norādīts XI pielikumā)*

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.)

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Afyon Pastirması” ir žāvēts gaļas produkts, ko iegūst pēc tam, kad gaļas gabali no tādu liellopu un *Anatolian* bifeļu liemeņa mīkstajām daļām, kuri vismaz trīs mēnešus ir nobaroti *Afyonkarahisar* provinces robežās, ir konservēti (sālīti), mazgāti, presēti, žāvēti, pārklāti ar sierāboliņu un no jauna žāvēti. Sierāboliņu izmanto “Afyon Pastirması” konservēšanai un sagatavo, samaisot sierāboliņa sēklu miltus, sarkanās paprikas pulveri, ķiplokus, sāli un ūdeni, lai iegūtu biezu putru.

Dažas “Afyon Pastirması” sastāva īpašības ir šādas.

Mitrums (%):	≤ 50
Sāls (%) (masa sausnā):	≤ 8
Tauki (%):	≤ 40
Nātrija nitrīts (mg/kg):	≤ 50
pH:	4,5–5,8

(¹) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Dažas no "Afyon Pastirmasi" pagatavošanā izmantotā sierāboliņa sastāvdaļām ir šādas.

Sierāboliņa sēklu milti (%):	~25
Paprikas pulveris (%):	~7
Ķiploki (%):	~18
Ūdens (%):	~60

"Afyon Pastirmasi" no ārpuses ir brūns sierāboliņa dēļ, savukārt iekšpusē tas ir tumši sarkanīgi brūns. Iekšpusē var būt baltas daļas, ko veido tauki. Presēšanas dēļ augšējā un apakšējā virsma ir plakanas. Ieliekot mutē plānu "Afyon Pastirmasi" šķēli, tā ātri kūst. Atšķirībā no citiem pastrami veidiem "Afyon Pastirmasi" pagatavošanā izmantotajā sierāboliņā nav kumīna, tāpēc produktam ir izteikta gaļas garša.

"Afyon Pastirmasi" piedāvā pārdošanai veselā gabalā vai arī sagrieztu 2–3 mm plānās šķēlēs. Atkarībā no klientu pieprasījuma dažkārt sierāboliņa slānis pirms iepakojšanas tiek noņemts.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Viens no faktoriem, kas ietekmē produkta raksturīgās īpašības, ir liellopu un *Anatolian* bifeļu barošanas režīms. "Afyon Pastirmasi" ražošanā izmanto tādu liellopu un *Anatolian* bifeļu gaļu, ko vismaz trīs mēnešus baro atklātās un slēgtās saimniecībās *Afyonkarahisar* provinces robežās. *Anatolian* bifeļus liellopus atkarībā no gadalaika baro ar sauso āboliņu un svaigām niedrēm, ko sauc par "frig" un kas aug mitrājos. Dzīvniekus baro ganībās ar unikālu floru. Skarbā klimata un ģeogrāfisko īpatnību dēļ *Afyonkarahisar* ganībās ir unikāla flora. *Afyonkarahisar* florā ir identificēti 110 dzimtu 1 800 sugu un pasugu taksoni. Turklāt *Afyonkarahisar* ir 234 endēmiskas sugas. Vēl svarīgāk ir tas, ka "Afyon Pastirmasi" unikālo garšu piešķir magoņu sēklu rauši (vietēji tos sauc par "haşkeş"), kas iekļauti gaļas dzīvnieku barības devās.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visi procesi jāveic 4. pantā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. "Afyon Pastirmasi" ražošanā gaļas dzīvnieki ir jābaro *Afyonkarahisar* provincei raksturīgajos apstākļos vismaz trīs mēnešus. Gaļas dzīvnieku kaušana, gaļas atdalīšana pastrami vajadzībām, konservēšana (sālīšana), mazgāšana, presēšana, žāvēšana un pārklāšana ar sierāboliņu ir jāveic *Afyonkarahisar* provinces robežās.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakojšanas u. c. īpašie noteikumi*

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Līdztekus obligātajām norādēm, kas tiesību aktos paredzētas attiecībā uz pārtikas produktu marķēšanu un noformējumu, marķējumā jānorāda:

- nosaukums "Afyon Pastirmasi",
- ražotāja pilnais vai saīsinātais nosaukums un adrese vai ražotāja reģistrētā preču zīme,
- Eiropas Savienības AĢIN logotips,
- šāds logotips:



4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Ģeogrāfiskais reģions, kurā oficiāli ražo “Afyon Pastirması”, ir *Afyonkarahisar* province. *Afyonkarahisar* atrodas tāda paša nosaukuma līdzenuma dienvidrietumu malā Egejas jūras reģiona Centrālrietumu Anatolijas daļā. Provinces matemātiskā atrašanās vieta ir aptuveni no 37° 47' līdz 39° 12' ziemeļu platuma un no 29° 50' līdz 31° 38' austrumu garuma. *Afyonkarahisar* provinci rietumos ieskauj *Uşak* province, ziemeļrietumos – *Kütahya* province, ziemeļos – *Eskişehir* province, austrumos – *Konya* province, dienvidaustrumos – *Isparta* province, dienvidos – *Burdur* province un dienvidrietumos – *Denizli* province. *Afyonkarahisar* provincei ir 18 apgabali: *Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Evciler, Hocalar, Ihsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut* un *Sultanadağı*.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

“Afyon Pastirması” tradicionāli ražo *Afyonkarahisar* provincē jau gadsimtiem ilgi. Saikne starp “Afyon Pastirması” un ģeogrāfisko apgabalu izriet no produkta reputācijas un ražotāju zinātnības sastāvdaļu atlasē un sagatavošanā, dažādiem ražošanas procesa posmiem, kas nosaka produkta īpašo garšu un aromātu (arī gaļas izvēles), un dzīvnieku barošanas režīma.

“Afyon Pastirması” atšķiras no citiem turku pastrami veidiem ar mīkstāku konsistenci un dominējošo gaļas garšu. Vietējā kopiena zina, ka, izmantojot tikai vismīkstākās dzīvnieku daļas, piemēram, krūšu, ribi, muguras gabalus un muguras fileju, ko iegūst no gaļas dzīvnieku augšējās daļas, kur ir mazāk aktīvi muskuļi, tiek panākta mīkstāka konsistence, kas ir būtiska augstākai garšas kvalitātei. Ieliekot mutē plānu “Afyon Pastirması” šķēli, tiek sagaidīts, ka tā ātri sadalās; mazāks garšvielu apjoms salīdzinājumā ar citiem Turcijas pastrami veidiem, it sevišķi kumīna neizmantošana, nodrošina vietējo ierasto garšu. Tiek uzskatīts, ka garšvielu, it sevišķi kumīna, pārmērīga izmantošana nomāktu “Afyon Pastirması” raksturīgo garšu. Visbeidzot, gaļas dzīvnieku vietējais barošanas režīms, it sevišķi magoņu sēklu rauši, kuros ir daudz nepiesātināto taukskābju, veicina raksturīgo “gaļas garšu”.

Vēsturiski *Afyonkarahisar* province atrodas uz Zīda ceļa, kas bija galvenais garšvielu tirdzniecības maršruts Osmaņu impērijas periodā. Šāda atrašanās vieta vietējiem ražotājiem nodrošināja vieglu piekļuvi “Afyon Pastirması” pagatavošanā izmantotajām garšvielām, piemēram, sarkanās paprikas pulverim, kumīnam un melnajiem pipariem.

Turklāt *Afyonkarahisar* provinces ģeogrāfiskā atrašanās vieta un klimatiskie apstākļi kopš seniem laikiem ir nodrošinājuši optimālus apstākļus lauksaimniecībai un lopkopībai. Lopkopība jau gadsimtiem ilgi ir bijusi viens no svarīgākajiem vietējo iedzīvotāju iztikas avotiem. Tāpēc “Afyon Pastirması” ražošanā izmantotā gaļa ir īpaši atlasīta. Klimats un augsnes struktūra arī veicina tādu lopbarības kultūru (viķu, āboliņa, skābbarības kukurūzas un viķlapu esparsetes) augšanu reģionā lielos apjomos, kas ir būtisks lopkopības elements.

Augstās temperatūras atšķirības (vairāk nekā 10 °C) starp dienu un nakti rudenī ir būtiskas “Afyon Pastirması” kontrolētajā ražošanā. Fermentācija un žāvēšana notiek dienā, kad temperatūra ir augsta (no 19 līdz 25 °C), un palēninās naktī, kad tā ir zema (no 6 līdz 8 °C). Ūdens gaļas gabalā nakts laikā plūst uz virsmu un, pienākot rītam, uz virsmas ir izveidojušies ūdens pilieni, kas dienas laikā veicina ātru žūšanu. Šis periods, ko dēvē par “Pastirami vasaru”, ir laikā, kad reģionā relatīvais mitrums samazinās zem 64 %.

Afyonkarahisar provincē ir bagātīga augu daudzveidība. Ir zināms, ka provinces robežās ir sastopami aptuveni 2 000 taksonu. No šiem augiem 330 ir endēmiski Turcijai. *Afyonkarahisar* dominē *Asteraceae*, *Fabaceae*, *Lamiaceae* un *Caryophyllaceae* *Verbascum* augu dzimtas un *Astragalus* sugas. No šīm 330 sugām sešas sugas ir *Afyonkarahisar* endēmiskas sugas. Šīs endēmiskās sugas aug zaļajās pļavās un ir dzīvnieku barības avots, un dažu sugu sastāvā ir ēteriskās eļļas un flavoni, kas veicina "Afyon Pastırması" raksturīgo garšu. Turklāt gaļas dzīvnieku, it sevišķi bifelu, barošanai šajā reģionā tiek izmantoti rauši, kas paliek pēc magoņu sēklu pārstrādes. Turcija ieņem otro vietu pasaulē magoņu sēklu ražošanā – tā saražo 12 240 tonnas, apstrādājot 26 501 ha lielu ražošanas apgabalu (FAOSTAT, 2023. gads). Saskaņā ar Turcijas Statistikas institūta (TUIK) 2022. gada datiem *Afyonkarahisar* ir Turcijas province ar vislielāko magoņu sēklu ražošanas apjomu, jo 31,3 % no provinces teritorijas ir iedalīti to ražošanai un 34,9 % no valsts produkcijas tiek saražoti šajā provincē.

Atsauce uz specifیکācijas publikāciju

Turcijas Patentu un preču zīmju biroja 2021. gada 3. maija Oficiālais ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, cilmes vietas nosaukumu un garantēto tradicionālo īpatnību biļetens Nr. 100, 118. lpp.