



C/2025/951

6.2.2025

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2025/951)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ⁽¹⁾, wnieść sprzeciw do Komisji w terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji.

Specyfikacja produktu zgodna z art. 7 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 znajduje się w unijnym rejestrze oznaczeń geograficznych.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Afyon Pastirması”

Nr UE: PGI-TR-03216-19.3.2024

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)

„Afyon Pastirması”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Republika Turcji

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu (zgodnie z załącznikiem XI)

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Afyon Pastirması” to suszony produkt mięsny otrzymywany po peklowaniu (soleniu), płukaniu, prasowaniu, suszeniu, pokryciu mieszką przypraw z kozieradką i suszeniu kawałków mięsa z miękkich części tuszy bydła i wołów domowych rasy anatolijskiej, które były tuczone przez co najmniej trzy miesiące na terenie prowincji Afyonkarahisar. Do peklowania „Afyon Pastirması” stosuje się mieszkę przypraw o gęstej konsystencji otrzymywaną przez zmieszanie mąki z nasion kozieradki, czerwonej papryki w proszku, czosnku, soli i wody.

Wybrane specyfikacje składu „Afyon Pastirması” są następujące:

wilgotność (%):	≤ 50
sól (%) (zawartość w suchej masie):	≤ 8
tłuszcz (%):	≤ 40
azotyn sodu (mg/kg):	≤ 50
pH:	4,5–5,8

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Wybrane specyfikacje składu mieszanki przypraw do „Afyon Pastirması” są następujące:

mąka z nasion kozieradki (%):	~25
papryka w proszku (%):	~7
czosnek (%):	~18
woda (%):	~60

Mieszanka przypraw sprawia, że wędlina „Afyon Pastirması” jest brązowa na zewnątrz, a w środku ma ciemną czerwono-brązową barwę. Ponadto wewnątrz mogą występować białe plamki, wynikające z obecności tłuszczu. W wyniku prasowania górna i dolna powierzchnia wędliny jest spłaszczona. Cienki plaster „Afyon Pastirması” szybko rozpuszcza się w ustach. W mieszance przypraw do „Afyon Pastirması” nie używa się kminu rzymskiego, w przeciwieństwie do innych rodzajów pastrami, więc w smaku wędliny dominuje smak mięsa.

„Afyon Pastirması” sprzedaje się w całości lub w plastrach o grubości 2–3 mm. W zależności od życzenia klienta warstwa przypraw może być usunięta przed zapakowaniem.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Jednym z czynników wpływających na charakterystyczne cechy produktu jest sposób żywienia bydła i wołów domowych rasy anatolijskiej. Do produkcji „Afyon Pastirması” wykorzystuje się mięso bydła i wołów domowych rasy anatolijskiej karmionych przez co najmniej trzy miesiące na terenie prowincji Afyonkarahisar w gospodarstwach w cyklu otwartym i zamkniętym. Woły domowe rasy anatolijskiej i bydło są karmione zielonkami w zależności od pory roku, suszoną koniczyną i świeżą trzcina o nazwie „frig”, która rośnie na terenach podmokłych. Zwierzęta są wypasane na pastwiskach charakteryzujących się unikatową florą. Ze względu na niesprzyjający klimat i warunki geograficzne na pastwiskach prowincji Afyonkarahisar występuje wyjątkowa flora. W prowincji Afyonkarahisar zidentyfikowano 1 800 gatunków i podgatunków flory należących do 110 rodzin. Ponadto w Afyonkarahisar występują 234 gatunki endemiczne. Wreszcie do wyjątkowego smaku „Afyon Pastirması” przyczynia się makuch makowy (lokalnie nazywany „haşkeş”) podawany w dawce pokarmowej dla zwierząt mięsnych.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie procesy muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4. W procesie produkcji „Afyon Pastirması” zwierzęta mięsne muszą być karmione w warunkach prowincji Afyonkarahisar przez co najmniej trzy miesiące. Ubój zwierząt mięsnych, rozbiór mięsa na pastrami, peklowanie (solenie), płukanie, prasowanie, suszenie i suszenie w mieszance przypraw z kozieradką musi odbywać się na terenie prowincji Afyonkarahisar.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oprócz obowiązkowych elementów określonych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych etykieta zawiera następujące informacje:

- nazwę oznaczenia „Afyon Pastirması”,
- nazwę handlową i adres lub skróconą nazwę i adres lub zarejestrowany znak towarowy producenta,
- logo ChOG Unii Europejskiej,
- następujące logo:



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Regionem geograficznym, w którym oficjalnie produkuje się „Afyon Pastirması”, jest prowincja Afyonkarahisar. Afyonkarahisar znajduje się na południowo-zachodnim krańcu równiny o tej samej nazwie w środkowo-zachodniej części Anatolii w regionie Morza Egejskiego. Prowincja leży w przybliżeniu między 37° 47' a 39° 12' szerokości geograficznej północnej oraz między 29° 50' a 31° 38' długości geograficznej wschodniej. Afyonkarahisar sąsiaduje z prowincjami Uşak na zachodzie, Kütahya na północnym zachodzie, Eskişehir na północy, Konya na wschodzie, Isparta na południowym wschodzie, Burdur na południu i Denizli na południowym zachodzie. Prowincja Afyonkarahisar dzieli się na 18 dystryktów: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Evciler, Hocalar, İhsaniye, İncehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut i Sultandağı.

5. Związek z obszarem geograficznym

„Afyon Pastirması” produkuje się tradycyjnymi metodami w prowincji Afyonkarahisar już od wieków. Związek między „Afyon Pastirması” a obszarem geograficznym opiera się na renomie produktu oraz wiedzy i umiejętności producentów w zakresie wyboru i przygotowania składników (w tym wyboru kawałków mięsa), przeprowadzania poszczególnych etapów procesu produkcji, którym produkt zawdzięcza swój charakterystyczny smak i aromat, oraz w zakresie schematu żywienia zwierząt.

„Afyon Pastirması” różni się od innych tureckich pastrami bardziej miękką konsystencją i dominującym smakiem mięsa. Zgodnie z tradycyjną wiedzą, używanie najdelikatniejszych części mięsa, takich jak karkówka, rozbietel, rostbef i rumszytk, które są pozyskiwane z górnej części zwierząt mięsnych i są mniej aktywnymi mięśniami, zapewnia delikatniejszą konsystencję niezbędną dla najwyższej jakości potraw. Cienki plaster „Afyon Pastirması” powinien szybko rozplывать się w ustach. Użycie mniejszej ilości przypraw, a zwłaszcza brak kminu rzymskiego w porównaniu z innymi rodzajami tureckiego pastrami, przekłada się na lokalny popularny smak. Uważa się, że nadmierna ilość przypraw, zwłaszcza kminu rzymskiego, przysłania charakterystyczny smak „Afyon Pastirması”. Wreszcie lokalny schemat żywienia zwierząt mięsnych, w szczególności podawanie makucha makowego, bogatego w nienasycone kwasy tłuszczowe, przyczynia się do charakterystycznego „mięsnego smaku” wędliny.

Pod względem historycznym prowincja Afyonkarahisar znajduje się na jedwabnym szlaku, który był głównym szlakiem handlu przyprawami w okresie Imperium Osmańskiego. Dzięki tej lokalizacji mieszkańcy mieli łatwy dostęp do przypraw używanych do produkcji „Afyon Pastirması”, takich jak czerwona papryka w proszku, kmin rzymski i czarny pieprz.

Ponadto położenie geograficzne i warunki klimatyczne prowincji Afyonkarahisar już od czasów starożytnych zapewniają optymalne warunki dla rolnictwa i hodowli zwierząt. Hodowla zwierząt od wieków jest jednym z ważniejszych źródeł utrzymania miejscowej ludności. W związku z tym mięso do produkcji „Afyon Pastirması” jest specjalnie wyselekcjonowane. Klimat i struktura gleby sprzyjają również wzrostowi znacznej ilości roślin uprawianych na zielonkę (wyka, koniczyna, kukurydza na kiszonki i esparceta) w regionie, które są niezbędny elementem hodowli zwierząt.

Istotne znaczenie dla kontrolowanej produkcji „Afyon Pastirması” mają wysokie różnice temperatur (ponad 10 °C), jakie występują między dniem a nocą na jesieni. Fermentacja i suszenie zachodzą w ciągu dnia, gdy temperatury są wysokie (między 19–25 °C), a spowalniają w nocy, gdy temperatury są niskie (między 6–8 °C). Woda z wewnętrznej części mięsa w nocy przemieszcza się na powierzchnię i do rana tworzy krople, które wysychają w ciągu dnia. W tym okresie, nazywanym „latem pastirma”, wilgotność względna w regionie spada poniżej 64 %.

Prowincja Afyonkarahisar to region bogaty pod względem różnorodności roślin. W granicach prowincji występuje około 2 000 taksonów, z czego 330 to rośliny endemiczne dla Turcji. W Afyonkarahisar najbardziej rozpowszechnione są rodziny *Asteraceae*, *Fabaceae*, *Lamiaceae* i *Caryophyllaceae* *Verbascum* oraz gatunki *Astragalus*. Spośród 330 gatunków sześć gatunków jest endemicznych dla prowincji Afyonkarahisar. Te endemiczne gatunki rosną na zielonych łąkach i są źródłem pożywienia dla zwierząt, a niektóre gatunki zawierają olejki eteryczne i flawony, które przyczyniają się do charakterystycznego smaku „Afyon Pastirması”. Ponadto do karmienia zwierząt mięsnych w regionie, zwłaszcza wołów, wykorzystuje się makuch będący pozostałością po przetwarzaniu maku. Turcja jest drugim co do wielkości producentem maku na świecie, z produkcją 12 240 ton i powierzchnią produkcyjną 26 501 ha (FAOSTAT, 2023). Według danych Tureckiego Instytutu Statystycznego (TUIK) z 2022 r. w Afyonkarahisar produkuje się najwięcej maku w kraju – 31,3 % powierzchni tej prowincji jest przeznaczona na uprawę maku i wytwarza się tam aż 34,9 % krajowej produkcji.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

Chronione Oznaczenie Geograficzne, Chroniona Nazwa Pochodzenia oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność tureckiego Urzędu Patentów i Znaków Towarowych nr 100 z dnia 3 maja 2021 r., s. 118.