



C/2025/951

6.2.2025

**Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012
Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(C/2025/951)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾.

Specifikacija proizvoda, ki je v skladu s členom 7 Uredbe (EU) št. 1151/2012, je v registru Unije za geografske označbe.

ENOTNI DOKUMENT

„Afyon Pastırması“

EU št.: PGI-TR-03216 – 19.3.2024

ZGO (X) ZOP ()

1. Ime (ZOP ali ZGO)

„Afyon Pastırması“

2. Država članica ali tretja država

Republika Turčija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda (v skladu s Prilogo XI)

Skupina 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itn.)

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

„Afyon Pastırması“ je sušeni mesni proizvod, pridobljen s soljenjem, pranjem, stiskanjem, sušenjem, prekrivanjem z zmesjo iz triplata in sušenjem mesnatih mehkih delov trupov goveda ter anatolskih bivolo, ki so se vsaj tri mesece pitali znotraj meja province Afyonkarahisar. Triplat se uporablja pri soljenju proizvoda „Afyon Pastırması“ z gosto zmesjo, ki je mešanica moke iz semen triplata, rdeče paprike v prahu, česna, soli in vode.

Nekatere lastnosti proizvoda „Afyon Pastırması“ so naslednje:

vlaga (%):	≤ 50
sol (%) (masa v suhi snovi):	≤ 8
maščobe (%):	≤ 40
natrijev nitrit (mg/kg):	≤ 50
pH:	4,5–5,8

⁽¹⁾ Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Nekatere lastnosti zmesi iz triplata, ki se uporablja pri pripravi proizvoda „Afyon Pastirması“, so naslednje:

moka iz semen sabljastega triplata (%):	~25
paprika v prahu (%):	~7
česen (%):	~18
voda (%):	~60

Proizvod „Afyon Pastirması“ je zaradi triplata na zunanji strani rjav, na notranji strani pa temno rdečkastorjav. V notranjosti so lahko beli koški maščobe. Zaradi stiskanja sta zgornja in spodnja površina ravni. Rezina „Afyon Pastirması“ se v ustih hitro stopi. V nasprotju z drugimi pastramiji v zmesi iz triplata ni kumina, zato ima proizvod „Afyon Pastirması“ značilen okus po mesu.

„Afyon Pastirması“ se prodaja cel ali narezan na 2–3 milimetrске rezine. Na željo potrošnika se lahko plast iz triplata odstrani, preden se proizvod zapakira.

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

K značilnostim proizvoda prispeva tudi režim krmljenja goveda in anatolskih bivolov. Za proizvod „Afyon Pastirması“ se uporablja meso goveda in anatolskih bivolov, ki se najmanj tri mesece krmijo na kmetijah, tudi samooskrbnih, v pokrajini Afyonkarahisar. Anatolski bivoli in govedo se krmijo s sezonsko krmo, suho deteljo in svežim trstjem, imenovanim *frig*, ki raste na mokriščih. Živali se na pašnikih Afyonkarahisarja prehranjujejo z edinstveno floro, ki je posledica ostrega podnebja in geografskih značilnosti ter jo sestavlja 1 800 vrst in podvrst taksonov iz 110 družin. Poleg tega je v Afyonkarahisarju 234 endemičnih vrst. Še pomembneje je, da ima „Afyon Pastirması“ edinstven okus tudi zaradi makove pogače (lokalno poimenovane *haşkeş*), ki je del prehrane živali za prirejo mesa.

3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Vse postopke je treba izvajati na geografskem območju iz člena 4. Pri proizvodnji pastramija „Afyon Pastirması“ je treba živali za prirejo mesa najmanj tri mesece krmiti na območju Afyonkarahisar. Zakol navedenih živali, odstranitev mesa za pastrami, soljenje, pranje, stiskanje, sušenje in soljenje z zmesjo iz triplata je treba izvajati znotraj meja province Afyonkarahisar.

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Poleg obveznih navedb, ki jih zahteva zakonodaja o označevanju in predstavitvi živil, se pri označevanju navedejo:

- ime označbe „Afyon Pastirması“,
- ime podjetja in naslov ali kratko ime in naslov ali registrirana znamka proizvajalca,
- logotip ZGO Evropske unije,
- naslednji logotip:



4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje, na katerem se „Afyon Pastirması“ uradno proizvaja, je provinca Afyonkarahisar, ki leži na jugozahodnem robu istoimenske ravnine v osrednjem delu zahodne Anatolije v egejski regiji. Geografska lega province je približno med 37° 47' in 39° 12' severne zemljepisne širine ter med 29° 50' in 31° 38' vzhodne zemljepisne dolžine. Provinco Afyonkarahisar obkrožajo province Uşak na zahodu, Kütahya na severozahodu, Eskişehir na severu, Konya na vzhodu, Isparta na jugovzhodu, Burdur na jugu in Denizli na jugozahodu. Provinca Afyonkarahisar ima 18 okrožij: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Evciler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut in Sultandağı.

5. Povezava z geografskim območjem

„Afyon Pastirması“ se že stoletja tradicionalno proizvaja v provinci Afyonkarahisar. Povezava med proizvodom „Afyon Pastirması“ in geografskim območjem izhaja iz slovesa proizvoda ter znanja in izkušenj proizvajalcev pri izbiri in pripravi sestavin, različnih faz proizvodnega postopka (vključno z izbiro mesa), s katerimi dobi proizvod značilen okus in aromo, ter režima krmljenja živali.

„Afyon Pastirması“ se od drugih turških vrst pastramija razlikuje po mehkejši teksturi in prevladujočem okusu po mesu. Zaradi lokalne prakse, da se uporabijo le najnežnejši zgornji deli živali za prirejo mesa, kot so pleča, rebra, zarebrnica in ledja, tj. manj aktivne mišice, ima pastrami mehkejšo teksturo, ki je bistvena za vrhunsko kakovost pri uživanju. Tanka rezina pastramija „Afyon Pastirması“ se v ustih hitro raztopi. Manjša začinjenost, predvsem odsotnost kumina v primerjavi z drugimi turškimi vrstami pastramija, je odraz lokalnega okusa. Preveč začimb, zlasti kumina, bi namreč prikrilo značilni okus proizvoda „Afyon Pastirması.“ Poleg tega pa lokalni režim krmljenja živali za prirejo mesa, zlasti s pogačami iz makovih semen, ki so bogate z nenasičenimi maščobnimi kislinami, prispeva k značilnemu „okusu po mesu“.

Zgodovinsko gledano se provinca Afyonkarahisar nahaja na svilni poti, vodilni trgovski poti z začimbami v osmanskem obdobju. Zaradi te lokacije so imeli lokalni proizvajalci enostaven dostop do začimb, ki se uporabljajo v proizvodni „Afyon Pastirması“, kot so rdeča paprika v prahu, kumin in črni poper.

Poleg tega so zahvaljujoč geografski legi in podnebnim razmeram v provinci Afyonkarahisar že od antičnih časov optimalni pogoji za kmetijstvo in živinorejo. Živinoreja je že stoletja eden od pomembnih virov preživetja lokalnih prebivalcev. Zato je meso, ki se uporablja za proizvodnjo pastramija „Afyon Pastirması“, posebej izbrano. Podnebje in struktura tal omogočata tudi pridelavo velike količine krmnih rastlin (navadna grašica, detelja, silažna krompirja in navadna turška detelja) v regiji, kar je za živinorejo bistvenega pomena.

Visoke temperaturne razlike (več kot 10 °C) med dnevom in nočjo jeseni so pomembne za nadzorovano proizvodnjo proizvoda „Afyon Pastirması“. Do fermentacije in sušenja pride podnevi, ko so temperature visoke (med 19–25 °C), ponoči pa se ob nizkih temperaturah (med 6–8°C) upočasnita. Voda se iz notranjosti kosa mesa ponoči premakne na površje, kjer se do jutraj naredijo kapljice, ki se lahko naslednji dan hitro posušijo. V tem obdobju, znanem kot „pastramijsko poletje“, relativna vlažnost v regiji pade pod 64 %.

Provinca Afyonkarahisar je bohotna pokrajina v smislu rastlinske raznovrstnosti. Znotraj njenih meja najdemo približno 2 000 taksonov. Od teh rastlin jih je 330 endemičnih za Turčijo. V Afyonkarahisarju so najpogostejše družine rastlin *Asteraceae*, *Fabaceae*, *Lamiaceae* in *Caryophyllaceae* *Verbascum* ter vrste iz rodu *Astragalus*. Med temi 330 vrstami je šest vrst endemičnih za Afyonkarahisar. Te rastejo na zelenih travnikih in so vir krme za živali, nekatere pa vsebujejo eterična olja in flavone, kar prispeva k izrazitemu okusu proizvoda „Afyon Pastırması“. Poleg tega se pogača, ki ostane po predelavi makovega semena, v regiji uporablja za krmo živali za prirejo mesa, zlasti bivolov. Turčija je druga proizvajalka makovega semena na svetu s proizvodnjo 12 240 ton in pridelovalno površino 26 501 ha (FAOSTAT, 2023). Po podatkih turškega statističnega inštituta (TUIK) za leto 2022 je Afyonkarahisar provinca z največjo proizvodnjo maka v Turčiji, saj je 31,3 % površine province namenjene njegovi proizvodnji in se v njej proizvede 34,9 % državne proizvodnje.

Sklic na objavo specifikacije

Uradna geografska označba, označba porekla in zajamčena tradicionalna posebnost, Uradni list turškega urada za patente in blagovne znamke, št. 100 z dne 3. maja 2021, str. 118.
