C/2025/951

6.2.2025 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2025/951)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

Продуктовата спецификация в съответствие с член 7 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 е достъпна в регистъра на географските означения на Съюза

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Afyon Pastırması“

ЕС №: PGI-TR-03216-19.3.2024

ЗГУ (X) ЗНП ( )

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Afyon Pastırması“

2. **Държава членка или трета държава**

Република Турция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт (посочен в приложение XI)*

Клас 1.2. Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Afyon Pastırması“ е сушен продукт от месо, който се получава след консервиране (осоляване), измиване, пресоване, сушене, покриване със сминдух и изсушаване на парчета месо, получени от меките части на кланичните трупове на едър рогат добитък и анадолски биволи, угоявани най-малко три месеца в границите на провинция Afyonkarahisar. За консервирането на „Afyon Pastırması“ се използва сминдух, който се приготвя чрез смесване на брашно от семена на сминдух, червен пипер на прах, чесън, сол и вода, така че да се получи гъста полутечна смес.

Някои от свойствата на „Afyon Pastırması“, дължащи се на неговия състав, са следните.

Влага (%):	≤ 50
Сол (%) (маса в сухо вещество):	≤ 8
Мазнини (%):	≤ 40
Натриев нитрит (mg/kg):	≤ 50
pH:	4,5—5,8

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Някои от свойствата на използвания в „Afyon Pastırması“ сминдух, дължащи се на неговия състав, са следните.

Брашно от семена на сминдух (%):	~25
Червен пипер на прах (%):	~7
Чесън (%):	~18
Вода (%):	~60

Повърхността на „Afyon Pastırması“ е кафява заради сминдуха, а отвътре продуктът е с тъмен червеникавокафяв цвят. Във вътрешността е възможно да има бели части, дължащи се на тлъстините. Горната и долната повърхност са плоски поради прилагането на натиск. При поставянето на тънък резен от „Afyon Pastırması“ в устата, той бързо се стопява. За разлика от други пастърми, използваният в „Afyon Pastırması“ сминдух не съдържа кимион, поради което доминира вкусът на месо.

„Afyon Pastırması“ се предлага за продажба цял или нарязан с дебелина на резените от 2—3 mm. В зависимост от търсенето от страна на потребителите понякога слоят сминдух се отстранява преди опаковането.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Един от факторите, които допринасят за характерните качества на продукта, е хранителният режим на едрия рогат добитък и анадолските биволи. При производството на „Afyon Pastırması“ се използва месото на едър рогат добитък и анадолски биволи, отглеждани най-малко три месеца в стопанства от отворен и затворен тип в границите на провинция Afyonkarahisar. Анадолските биволи и едрият рогат добитък се хранят с фуражи в съответствие със сезона, суха детелина и прясна тръстика, наричана „frig“, която се отглежда във влажните зони. Животните пасат на пасища, които имат уникална флора. Поради суровия климат и географските особености на Afyonkarahisar, пасищата на тази провинция се характеризират с уникална флора. Във флората на Afyonkarahisar са идентифицирани таксони на 1 800 вида и подвида, спадащи към 110 семейства. Освен това в Afyonkarahisar има 234 ендемични вида. Важно е да се отбележи, че кубчетата от маково семе (наричани „haşkeş“ от местните), включени в дажбата на животните за месо, допринасят за уникалния вкус на „Afyon Pastırması“.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички процеси следва да бъдат извършени в географския район, посочен в член 4. При производството на „Afyon Pastırması“ животните за месо трябва да се хранят в съответствие с условията, характерни за Afyonkarahisar, в продължение на най-малко три месеца. Клането на животните за месо, отстраняването на месото за пастърмата, консервирането (осоляването), измиването, пресоването, изсушаването и сушенето в сминдух трябва да се извършват в границите на провинция Afyonkarahisar.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Освен задължителната информация, предвидена от нормативната уредба относно етикетирането и представянето на хранителните продукти, етикетът трябва да съдържа и:

— наименованието на указанието „Afyon Pastırması“,

— търговското наименование и адрес или съкратеното наименование и адрес, или регистрираната търговска марка на производителя,

— логото на Европейския съюз за ЗГУ,

— следното лого



4. **Кратко определение на географския район**

Географският район, в който официално се произвежда „Afyon Pastırması“, е провинция Afyonkarahisar. Afyonkarahisar е разположена в югозападния край на едноименната равнина в западната част на централното Анадолско плато в Егейския регион. Изразено с координати, местоположението на провинцията е приблизително между 37° 47’ и 39° 12’ северна ширина и между 29° 50’ и 31° 38’ източна дължина. Провинция Afyonkarahisar е заобиколена от провинциите Uşak на запад, Kütahya на северозапад, Eskişehir на север, Konya на изток, Isparta на югоизток, Burdur на юг и Denizli на югозапад. Провинция Afyonkarahisar се състои от 18 окръга: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Evciler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut и Sultandağı.

5. **Връзка с географския район**

„Afyon Pastırması“ от столетия се произвежда традиционно в провинция Afyonkarahisar. Връзката между „Afyon Pastırması“ и географския район произтича от репутацията на продукта и от уменията на производителите при подбора и подготовката на съставките, различните етапи от процеса на производство, които са от значение за отличителния вкус и мирис на продукта (включително подборът на месото), и хранителния режим на животните.

„Afyon Pastırması“ се отличава от други видове турски пастърми с по-крехката си текстура и доминиращия вкус на месо. По силата на традиционните знания се използват само на най-крехките части от животното като плешките, гърба, предната част на пояса и контрафилето, които се получават от горната част на животните за месо и представляват по-слабо активните мускули, което придава по-мека текстура, от огромно значение за по-добрите хранително-вкусови качества. При поставянето на тънък резен от „Afyon Pastırması“ в устата се очаква той бързо да се стопи; използването на по-малко подправки, и по-специално липсата на кимион в сравнение с други видове турски пастърми, отразява местния обичаен вкус. Счита се, че прекомерната употреба на подправки, и особено на кимион, би прикрила отличителния вкус на „Afyon Pastırması“. Накрая, местният хранителен режим на животните за месо, по-специално кубчетата от маково семе, които са богати на ненаситени мастни киселини, допринасят за отличителния „вкус на месо“.

В исторически план провинция Afyonkarahisar е била разположена по Пътя на коприната — водещия маршрут за търговия с подправки по време на османския период. Това разположение осигурява на местните производители лесен достъп до подправките, използвани в „Afyon Pastırması“, като например червен пипер на прах, кимион и черен пипер.

Освен това географското местоположение и климатичните условия на провинция Afyonkarahisar осигуряват оптимални условия за селско стопанство и отглеждане на селскостопански животни още от древността. В продължение на столетия отглеждането на животни е било основен поминък на местните хора. Затова използваното за производството на „Afyon Pastırması“ месо се подбира специално. Освен това климатът и структурата на почвата благоприятстват отглеждането на значителни по обем фуражни култури (посевна глушина, детелина, царевица за силаж и фиева еспарзета) в региона, които представляват основен елемент от отглеждането на селскостопански животни.

Големите температурни разлики (над 10°C) между деня и нощта през есента са от съществено значение за контролираното производство на „Afyon Pastırması“. Ферментацията и сушенето се осъществяват през деня, когато температурите са високи (19—25°C), и се забавят през нощта, когато температурите са ниски (6—8°C). Водата, съдържаща се във вътрешната част на парчетата месо, се издига към повърхността през нощта и до сутринта се оформят капчици вода, което улеснява бързото изсушаване на следващия ден. Този период, който се нарича „лятото на пастърмата“, настъпва, когато относителната влажност в региона спадне под 64 %.

Провинция Afyonkarahisar се характеризира с богато разнообразие на растения. Известно е, че в границите на провинцията са разпространени около 2 000 таксона. 330 от тези растения са ендемични за Турция. В Afyonkarahisar най-преобладаващи са семействата растения Asteraceae, Fabaceae, Lamiaceae и Caryophyllaceae Verbascum и вида Astragalus. Шест от тези 330 вида са ендемични за Afyonkarahisar. Ендемичните видове растат на зелени ливади и представляват източник на храна за животните, а в структурата на някои видове се съдържат етерични масла и флавони, които допринасят за отличителния вкус на „Afyon Pastırması“. Освен това кубчетата, които остават след преработката на маковото семе, се използват за хранене на животните за месо в региона, особено биволите. Турция е на второ място в света по производство на маково семе с обем на производството от 12 240 тона и производствена площ от 26 501 ha (FAOSTAT, 2023 г.). Съгласно данни от 2022 г. от Турския статистически институт (TUIK) Afyonkarahisar е провинцията, в която се произвежда най-много маково семе в Турция, като 31,3 % от площта на провинцията е предназначена за производството на маково семе и там се произвеждат 34,9 % от цялата продукция на страната.

Препратка към публикуваната спецификация

Официален бюлетин на Турското ведомство за патенти и търговски марки за географски указания, наименования за произход и храни с традиционно специфичен характер, бр. 100 от 3 май 2021 г., стр. 118.