C/2025/951

6.2.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2025/951)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

Produktspecifikationen, der er i overensstemmelse med artikel 7 i forordning (EU) nr. 1151/2012, findes i EU-registret over geografiske betegnelser.

ENHEDSDOKUMENT

»Afyon Pastırması«

EU-nr.: PGI-TR-03216-19.3.2024

BGB (X) BOB ( )

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»Afyon Pastırması«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Republikken Tyrkiet

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype (jf. bilag XI)*

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Afyon Pastırması« er et tørret kødprodukt, der er fremstillet efter saltning, vask, presning, tørring, belægning med bukkehorn og tørring af kødelene taget fra de bløde dele af kvæg og anatoliske bøfler, som er blevet opfedet i mindst tre måneder inden for provinsen Afyonkarahisars grænser. Bukkehorn anvendes i saltningen af »Afyon Pastırması«, som fremstilles ved at blande en blanding af mel af bukkehornsfrø, pulveriseret rød peber, hvidløg, salt og vand for at opnå en tyk masse.

Nogle af egenskaberne ved sammensætningen af »Afyon Pastırması« er angivet som følger.

Vandindhold (%):	≤ 50
Salt (%) (masse i tørstof):	≤ 8
Fedt (%):	≤ 40
Natriumnitrit (mg/kg):	≤ 50
pH:	4,5-5,8

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Nogle af de egenskaber ved sammensætningen af bukkehorn, der anvendes i »Afyon Pastırması«, er angivet som følger:

Bukkehornsmel (%):	~25
Paprika i pulverform (%):	~7
Hvidløg (%):	~18
Vand (%):	~60

»Afyon Pastırması« er brun udvendigt på grund af bukkehorn og mørk rødbrun indvendigt. Indeni kan der være hvide dele forårsaget af fedtet. På grund af det tryk, der påføres, er de øvre og nedre overflader blevet flade. Når en tynd skive af »Afyon Pastırması« kommes i munden, smelter den hurtigt. I modsætning til andre pastrami indeholder den bukkehorn, der anvendes i »Afyon Pastırması«, ikke spidskommen, og kødets smag er derfor fremherskende.

»Afyon Pastırması«udbydes til salg hel eller i skiver med en tykkelse på 2-3 mm. Afhængigt af kundernes efterspørgsel fjernes bukkehornslaget undertiden før emballeringen.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

En faktor, der bidrager til produktets karakteristiske egenskaber, er kvægs og anatoliske bøflers foder. Ved produktionen af "Afyon Pastırması anvendes kød fra kvæg og anatoliske bøfler, der fodres på åbne og lukkede bedrifter i mindst tre måneder inden for Afyonkarahisar-provinsens grænser. Anatoliske bøfler og kvæg fodres med foder alt efter årstiden; tør kløver og friske rør, der kaldes for »frig«, som vokser i vådområder. Dyrene fodres på græsgange, som har en unik flora. Afyonkarahisar har på grund af sit barske klima og sine geografiske karakteristika en unik flora på sine græsgange. Der er udpeget 1 800 arter og underartstaxa, som tilhører 110 familier i Afyonkarahisars flora. Derudover er der 234 endemiske arter i Afyonkarahisar. Endnu vigtigere er det, at valmuefrøkager (lokalt kendt som »haşkeş«), der indgår i kødkvægs foderration, bidrager til »Afyon Pastırmasıs« unikke smag.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle processer bør udføres i det geografiske område som fastsat i artikel 4. Ved produktionen af »Afyon Pastırması« skal kødkvægene fodres med betingelserne i Afyonkarahisar i mindst tre måneder. Slagtning af kødkvæg, fjernelse af kødet til pastrami, saltning, vask, presning, tørring og tørring i bukkehorn skal finde sted inden for Afyonkarahisar-provinsens grænser.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering etc. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Foruden de obligatoriske angivelser, der er foreskrevet i lovgivningen om mærkning af og præsentationsmåder for fødevarer, skal mærkningen indeholde følgende:

— Angivelse af betegnelsen »Afyon Pastırması«

— Handelsnavn og adresse, eller kortform af virksomhedens navn og adresse eller producentens registrerede varemærke

— Den Europæiske Unions BGB-logo

— Følgende logo



4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område, hvor »Afyon Pastırması« er officielt produceret, er provinsen Afyonkarahisar. Afyonkarahisar ligger på den sydvestlige kant af sletten af samme navn i det centrale vestlige del af Anatolien i den ægæiske region. Provinsens matematiske beliggenhed ligger ca. mellem 37° 47' og 39° 12' nordlig breddegrad og mellem 29° 50' og 31° 38' østlig længdegrad. Afyonkarahisar-provinsen er omgivet af provinserne Uşak mod vest, Kütahya mod nordvest, Eskişehir mod nord, Konya mod øst, Isparta mod sydøst, Burdur mod syd og Denizli mod sydvest. Afyonkarahisar-provinsen består af 18 distrikter: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Evciler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut og Sultandağı.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

»Afyon Pastırması« er traditionelt blevet fremstillet i Afyonkarahisar-provinsen gennem århundreder. Tilknytningen mellem »Afyon Pastırması« og det geografiske område skyldes produktets omdømme og producenternes knowhow med hensyn til udvælgelse og tilberedning af ingredienserne, de forskellige faser af produktionsprocessen, der giver produktet den særlige smag og aroma (herunder udvælgelse af kød), og dyrenes foder.

»Afyon Pastırması« adskiller sig fra andre tyrkiske pastramityper ved sin blødere tekstur og dominerende kødsmag. Det er lokal viden, at kun anvendelse af dyrets blødeste dele, såsom tykkam, ribben, kam og mørbrad, som stammer fra den øverste del af køddyrene, og som er de mindre aktive muskler, giver en blødere konsistens, som er afgørende for en bedre spisekvalitet. Når en tynd skive af »Afyon Pastırması« kommer i munden, forventes den hurtigt at opløses. Anvendelsen af færre krydderier, navnlig ingen brug af spidskommen, sammenlignet med andre tyrkiske pastramityper, afspejler den lokale almindelige smag. Det menes, at overforbruget af krydderier, navnlig spidskommen, skjuler »Afyon Pastırmasıs« særlige smag. Endelig bidrager kødkvægs lokale foder, navnlig valmuefrøkager, som er rig på umættede fedtsyrer, til den karakteristiske »kødsmag«.

Historisk set ligger provinsen Afyonkarahisar på silkevejen, som var den førende krydderirute i den osmanniske periode. Dette sted gav de lokale producenter let adgang til de krydderier, der anvendes i »Afyon Pastırması«, såsom rødt peberpulver, spidskommen og sort peber.

Desuden har den geografiske beliggenhed og de klimatiske forhold i provinsen Afyonkarahisar skabt optimale betingelser for landbrug og husdyrhold siden oldtiden. Husdyravl har i århundreder været en af de vigtigste leveveje for lokalbefolkningen. Derfor udvælges kødet til fremstilling af »Afyon Pastırması« med særlig omhu. Klimaet og jordbundsstrukturen understøtter også væksten af en betydelig mængde foderafgrøder (vikke, kløver, silomajs og esparsette) i regionen, som er et væsentligt element i husdyrhold.

Store temperaturforskelle (over 10 °C) mellem dag og nat om efteråret er afgørende for den kontrollerede produktion af »Afyon Pastırması«. Gæring og tørring finder sted den dag, hvor temperaturerne er høje (mellem 19 og 25 °C) og bremses om natten, når de er lave (mellem 6 og 8 °C). Vandet i kødets indre del bevæger sig til overfladen om natten og danner vanddråber om morgenen, hvilket muliggør hurtig tørring den følgende dag. Denne periode, der kaldes »Pastirami-sommer«, er, når regionens relative fugtighed falder til under 64 %.

Provinsen Afyonkarahisar er en rig provins med hensyn til plantediversitet. Det er velkendt, at omkring 2 000 taxa er fordelt inden for provinsens grænser. 330 af disse planter er endemiske for Tyrkiet. I Afyonkarahisar er plantefamilierne Asteraceae, Fabaceae, Lamiaceae og Caryophyllaceae Verbascum og Astragalus-arterne de mest udbredte. Blandt disse 330 arter er seks arter endemiske for Afyonkarahisar. Disse endemiske arter vokser i grønne enge og er dyrenes foderkilde, og nogle arter indeholder æteriske olier og aromaer i deres struktur, hvilket bidrager til »Afyon Pastırmasıs« særlige smag. Desuden anvendes den kage, der opstår efter forarbejdningen af valmuefrø, til at fodre køddyr i regionen, navnlig bøfler. Tyrkiet ligger på andenpladsen i produktionen af valmuefrø med en produktion på 12 240 ton og et produktionsområde på 26 501 ha (FAOSTAT, 2023). Ifølge data fra 2022 fra Tyrkiets Institut for Statistik (TUIK) er Afyonkarahisar den provins, hvor der produceres flest valmuefrø i Tyrkiet, eftersom 31,3 % af provinsens område er afsat til produktion, og 34,9 % af landets produktion produceres der.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

Officiel bulletin for geografiske betegnelser, oprindelsesbetegnelser og garanterede traditionelle specialiteter fra det tyrkiske patent- og varemærkekontor nr. 100 af 3. maj 2021, s. 118.