C/2025/951

6.2.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2025/951)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

Die Produktspezifikation gemäß Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ist im Unionsregister der geografischen Angaben enthalten.

EINZIGES DOKUMENT

„Afyon Pastırması“

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

g. g. A. (X) g. U.()

1. **Name(n) (der g. U. oder der g. g. A.)**

„Afyon Pastırması“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Republik Türkei

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses (gemäß Anhang XI)*

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Afyon Pastırması“ ist ein getrocknetes Fleischerzeugnis, das nach dem Pökeln (Salzen), Waschen, Pressen, Trocknen, Überziehen mit Bockshornklee und Trocknen von Fleischstücken erhalten wird, die von den Weichteilen von Rindern und den Schlachtkörpern anatolischer Büffel stammen, die über mindestens drei Monate innerhalb der Grenzen der Provinz Afyonkarahisar gemästet wurden. Bockshornklee wird zum Pökeln von „Afyon Pastırması“ verwendet. Dazu werden Bockshornkleesamenmehl, rotes Paprikapulver, Knoblauch, Salz und Wasser vermengt, wodurch eine dicke Paste entsteht.

Einige Merkmale der Zusammensetzung von „Afyon Pastırması“ sind wie folgt:

Feuchtigkeit (%):	≤50
Salz (%) (Massenanteil an Salz):	≤8
Fett (%):	≤40
Natriumnitrit (mg/kg):	≤50
pH-Wert:	4,5-5,8

[1] Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Einige der Merkmale der Zusammensetzung des in „Afyon Pastırması“ verwendeten Bockshornklees sind wie folgt:

Bockshornkleesamenmehl (%):	~25
Paprikapulver (%):	~7
Knoblauch (%):	~18
Wasser (%):	~60

Außen ist „Afyon Pastırması“ durch den Bockshornklee braun und innen von dunkelrot-brauner Farbe. Im Inneren können durch das Fett bedingte weiße Anteile vorhanden sein. Durch den Druck, der auf das Fleisch ausgeübt wird, sind die obere und die untere Oberfläche abgeflacht. Im Mund zergeht „Afyon Pastırması“ als dünne Scheibe schnell. Anders als im Fall anderer Pastramis enthält die bei „Afyon Pastırması“ verwendete Bockshornkleepaste keinen Kreuzkümmel, sodass geschmacklich das Fleischaroma dominiert.

„Afyon Pastırması“ wird im Ganzen oder in Scheiben mit einer Dicke von 2-3 mm zum Verkauf angeboten. Je nach Kundenwunsch wird der Bockshornkleeüberzug manchmal vor dem Verpacken entfernt.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Ein zu den charakteristischen Merkmalen des Erzeugnisses beitragender Faktor ist das Fütterungsregime der Rinder und anatolischen Büffel. „Afyon Pastırması“ wird aus dem Fleisch von Rindern und anatolischen Büffeln erzeugt, die mindestens drei Monate lang in offenen und geschlossenen Betrieben innerhalb der Grenzen der Provinz Afyonkarahisar gemästet wurden. Anatolische Büffel und Rinder werden je nach Jahreszeit mit Trockenklee und frischem Schilf, sogenanntem „frig“, das in Feuchtgebieten wächst, gefüttert. Die Tiere werden auf Weiden mit einzigartiger Flora gehalten. Afyonkarahisar bietet aufgrund seines rauen Klimas und der geografischen Merkmale Weiden mit einzigartiger Flora. Es gibt innerhalb der Flora von Afyonkarahisar, die aus 110 Pflanzenfamilien besteht, 1 800 Arten- und Unterarten-Taxa. Darüber hinaus wachsen in Afyonkarahisar 234 endemische Arten. Noch wichtiger ist, dass die im Futter der Schlachttiere enthaltenen Mohnsamen-Trester (lokal als „haşkeş“ bezeichnet) zum einzigartigen Geschmack von „Afyon Pastırması“ beitragen.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Schritte müssen in dem in Artikel 4 genannten geografischen Gebiet durchgeführt werden. Bei der Erzeugung von „Afyon Pastırması“ müssen Schlachttiere mindestens drei Monate lang unter den in Afyonkarahisar herrschenden Bedingungen gemästet werden. Das Schlachten der Tiere, die Entnahme des Fleisches für das Pastrami, das Pökeln (Salzen), Waschen, Pressen, Trocknen und Trocknen im Bockshornklee müssen innerhalb der Grenzen der Provinz Afyonkarahisar durchgeführt werden.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Neben den in den Rechtsvorschriften für die Kennzeichnung und Verpackung von Lebensmitteln vorgesehenen obligatorischen Angaben muss das Etikett die folgenden Elemente enthalten:

— Name der Bezeichnung „Afyon Pastırması“,

— Handelsname und Anschrift oder Kurzname und Anschrift oder eingetragener Handelsname des Erzeugers,

— das g. g. A.-Logo der Europäischen Union,

— das folgende Logo



4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet, in dem „Afyon Pastırması“ offiziell erzeugt wird, ist die Provinz Afyonkarahisar. Afyonkarahisar liegt am südwestlichen Rand der gleichnamigen Ebene in Zentral-Westanatolien in der Ägäisregion. Mathematisch ausgedrückt liegt die Provinz etwa zwischen 37° 47’ und 39° 12’ nördlicher Breite und zwischen 29° 50’ und 31° 38’ östlicher Länge. Die Provinz Afyonkarahisar grenzt an die Provinzen Uşak im Westen, Kütahya im Nordwesten, Eskiȧehir im Norden, Konya im Osten, Isparta im Südosten, Burdur im Süden und Denizli im Südwesten an. Die Provinz Afyonkarahisar umfasst 18 Landkreise: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Evciler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut und Sultandağı.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

„Afyon Pastırması“ wird seit Jahrhunderten traditionell in der Provinz Afyonkarahisar hergestellt. Der Zusammenhang zwischen „Afyon Pastırması“ und dem geografischen Gebiet beruht auf dem Ansehen des Erzeugnisses und dem Know-how der Erzeuger in Bezug auf die Auswahl und Zubereitung der Zutaten, die verschiedenen Phasen des Herstellungsprozesses, die für den besonderen Geschmack und das Aroma des Erzeugnisses verantwortlich sind (einschließlich der Auswahl des Fleisches), und das Fütterungsregime der Tiere.

„Afyon Pastırması“ unterscheidet sich von anderen türkischen Pastrami-Arten durch seine weichere Textur und das geschmacklich dominierende Fleischaroma. Es ist vor Ort bekannt, dass die Verwendung nur der zartesten Teile der Tiere, wie z. B. Chuck, Rippen, Kotelett und Hüfte, die aus dem oberen Teil der Schlachttiere gewonnen werden und bei denen es sich um die weniger genutzten Muskeln handelt, dem Fleisch eine weichere Konsistenz verleiht, was für eine höhere Verzehrqualität unerlässlich ist. Im Mund soll „Afyon Pastırması“ als dünne Scheibe schnell zergehen; die zurückhaltendere Verwendung von Gewürzen, insbesondere kein Kreuzkümmel, anders als bei anderen türkischen Pastrami-Arten, ist Zeugnis des lokal üblichen Geschmacks. Es herrscht die Meinung vor, dass bei übermäßiger Verwendung von Gewürzen, insbesondere von Kreuzkümmel, der charakteristische Geschmack von „Afyon Pastırması“ zu sehr in den Hintergrund tritt. Schließlich trägt das lokale Fütterungsregime für Schlachttiere, insbesondere Mohnsamen-Trester, der reich an ungesättigten Fettsäuren ist, zum charakteristischen „fleischlichen Geschmack“ bei.

Historisch betrachtet liegt die Provinz Afyonkarahisar an der Seidenstraße, die in osmanischer Zeit die wichtigste Handelsroute für Gewürze war. Die lokalen Erzeuger gelangten daher leicht an die Gewürze für „Afyon Pastırması“, wie z. B. rotes Paprikapulver, Kreuzkümmel und schwarzer Pfeffer.

Darüber hinaus haben die geografische Lage und die klimatischen Bedingungen der Provinz Afyonkarahisar seit der Antike für optimale Bedingungen für die Landwirtschaft und die Tierhaltung gesorgt. Die Viehzucht ist seit Jahrhunderten eine der wichtigsten Lebensgrundlagen der lokalen Bevölkerung. Daher wird das für die Herstellung von „Afyon Pastırması“ verwendete Fleisch speziell ausgewählt. Dank Klima und Bodenstruktur gedeiht in der Region auch eine beträchtliche Menge an Futterpflanzen (Saatwicke, Klee, Silomais und Saat-Esparsette), die ein wesentliches Element der Tierhaltung sind.

Hohe Temperaturunterschiede (mehr als 10 °C) zwischen Tag und Nacht im Herbst haben signifikanten Einfluss auf die kontrollierte Herstellung von „Afyon Pastırması“. Fermentieren und Trocknen finden tagsüber statt, wenn die Temperaturen hoch sind (19 bis 25 °C), bei niedrigen Temperaturen (6 bis 8 °C) in der Nacht verlangsamt sich der Prozess hingegen. Das in den Fleischstücken enthaltene Wasser wandert nachts an die Oberfläche und bildet dort am Morgen Wassertröpfchen. Das unterstützt einen raschen Trocknungsvorgang am darauffolgenden Tag. In diesem als „Pastrami-Sommer“ bezeichneten Zeitraum sinkt die relative Luftfeuchtigkeit der Region unter 64 %.

Afyonkarahisar ist eine hinsichtlich der Pflanzenvielfalt reiche Provinz. Es ist bekannt, dass innerhalb der Grenzen der Provinz rund 2000 Taxa verbreitet sind. Bei 330 dieser Pflanzen handelt es sich um in der Türkei endemische Pflanzen. In Afyonkarahisar kommen die Pflanzenfamilien *Asteraceae*, *Fabaceae*, *Lamiaceae* und *Caryophyllaceae* *Verbascum* sowie *Astragalus* am häufigsten vor. Von diesen 330 Arten sind sechs Arten in Afyonkarahisar endemisch. Diese endemischen Arten wachsen auf grünen Wiesen und sind eine Futterquelle für Tiere, und einige Arten enthalten ätherische Öle und Flavone, was zu dem besonderen Geschmack von „Afyon Pastırması“ beiträgt. Darüber hinaus wird der nach der Verarbeitung von Mohnsamen verbleibende Trester an Schlachttiere in der Region, insbesondere Büffeln, verfüttert. Mit einer erzeugten Menge von 12 240 Tonnen und einem Erzeugungsgebiet von 26 501 ha liegt die Türkei bei der Erzeugung von Mohnsamen weltweit an zweiter Stelle (FAOSTAT, 2023). Nach Daten des türkischen Statistikinstituts (TUIK) aus dem Jahr 2022 wird türkeiweit in der Provinz Afyonkarahisar die größte Menge an Mohnsamen erzeugt, da 31,3 % des Gebiets der Provinz für die Erzeugung genutzt werden und 34,9 % der landesweiten Erzeugung des Landes dort stattfindet.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

Amtliches Bulletin des Türkischen Patent- und Markenamtes Nr. 100 vom 3. Mai 2021 über geografische Angaben, Ursprungsbezeichnungen und garantiert traditionelle Spezialitäten, Seite 118.