C/2025/951

6.2.2025

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2025/951)

Μετά τη δημοσίευση αυτή, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), μπορούν/-εί να υποβάλουν/-ει ένσταση στην Επιτροπή εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

Οι προδιαγραφές προϊόντος που είναι σύμφωνες με το άρθρο 7 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 περιλαμβάνονται στο ενωσιακό μητρώο γεωγραφικών ενδείξεων

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Afyon Pastırması»

Αριθ. ΕΕ: PGI-TR-03216 — 19.3.2024

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

   «Afyon Pastırması»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

   Δημοκρατία της Τουρκίας

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος (που περιλαμβάνεται στο παράρτημα XI)*

Κλάση 1.2. Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το προϊόν «Afyon Pastırması» είναι προϊόν από αποξηραμένο κρέας το οποίο λαμβάνεται μετά από αλιπάστωση (αλάτιση), πλύσιμο, συμπίεση, ξήρανση, κάλυψη με μοσχοσίταρο και ξήρανση τεμαχίων κρέατος που προέρχονται από μαλακά μέρη σφαγίων βοοειδών και βουβαλιών της Ανατολίας που έχουν υποστεί πάχυνση για διάστημα τουλάχιστον τριών μηνών εντός των ορίων της επαρχίας Αφιόν Καραχισάρ. Το μοσχοσίταρο χρησιμοποιείται για την αλιπάστωση του «Afyon Pastırması», το οποίο παρασκευάζεται με την ανάμειξη μείγματος αλεύρου από σπόρους μοσχοσίταρου, κόκκινου πιπεριού σε σκόνη, σκόρδου, αλατιού και νερού για τη λήψη ενός παχύρρευστου πολτού.

Ακολουθούν ορισμένα από τα χαρακτηριστικά της σύνθεσης του «Afyon Pastırması»:

Υγρασία (%):	≤ 50
Αλάτι (%) (μάζα επί ξηρού):	≤ 8
Λίπος (%):	≤ 40
Νιτρώδες νάτριο (mg/kg):	≤ 50
pH:	4,5–5,8

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Ακολουθούν ορισμένα από τα χαρακτηριστικά της σύνθεσης του μοσχοσίταρου που χρησιμοποιείται στο «Afyon Pastırması».

Άλευρο μοσχοσίταρου (%):	~25
Πάπρικα σε σκόνη (%):	~7
Σκόρδο (%):	~18
Νερό (%):	~60

Το «Afyon Pastırması» έχει καστανό χρώμα στην εξωτερική του επιφάνεια, λόγω του μοσχοσίταρου, και σκούρο ερυθρωπό καστανό στο εσωτερικό. Στο εσωτερικό, μπορεί να υπάρχουν λευκά μέρη που οφείλονται στο λίπος. Λόγω της πίεσης που ασκείται, η πάνω και η κάτω επιφάνεια γίνονται επίπεδες. Όταν καταναλώνεται μια λεπτή φέτα του «Afyon Pastırması», λιώνει γρήγορα. Σε αντίθεση με άλλα είδη παστράμι, το μοσχοσίταρο που χρησιμοποιείται στο «Afyon Pastırması» δεν έχει κύμινο, με αποτέλεσμα να κυριαρχεί η γεύση του κρέατος.

Το «Afyon Pastırması» πωλείται ολόκληρο ή κομμένο σε φέτες πάχους 2-3 mm. Ανάλογα με τη ζήτηση των πελατών, η επίστρωση μοσχοσίταρου ενίοτε αφαιρείται πριν από τη συσκευασία.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Ένας παράγοντας που συμβάλλει στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος είναι η διατροφή των βοοειδών και των βουβαλιών της Ανατολίας. Για την παραγωγή του «Afyon Pastırması» χρησιμοποιείται κρέας βοοειδών και βουβαλιών της Ανατολίας που εκτρέφονται σε ανοικτές και κλειστές εκμεταλλεύσεις για τουλάχιστον τρεις μήνες εντός των ορίων της επαρχίας Αφιόν Καραχισάρ. Τα βουβάλια της Ανατολίας και τα βοοειδή τρέφονται με χορτονομή ανάλογα με την εποχή, ξηρό τριφύλλι και νωπά καλάμια που ονομάζονται «frig», τα οποία φυτρώνουν σε υγρότοπους. Τα ζώα εκτρέφονται σε βοσκότοπους που έχουν μοναδική χλωρίδα. Λόγω της δριμύτητας του κλίματος και των γεωγραφικών χαρακτηριστικών της, η επαρχία Αφιόν Καραχισάρ διαθέτει μοναδική χλωρίδα στους βοσκοτόπους της. Η χλωρίδα της επαρχίας Αφιόν Καραχισάρ περιλαμβάνει 1 800 τάξα ειδών και υποειδών που ανήκουν σε 110 οικογένειες. Επιπλέον, στην επαρχία Αφιόν Καραχισάρ υπάρχουν 234 ενδημικά είδη. Το σημαντικότερο είναι το γεγονός ότι η πίτα παπαρουνόσπορου (γνωστή στην περιοχή ως «haşkeş»), η οποία περιλαμβάνεται στο σιτηρέσιο των κρεατοπαραγωγών ζώων, συμβάλλει στη μοναδική γεύση του «Afyon Pastırması».

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλες οι διαδικασίες θα πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής που ορίζεται στο άρθρο 4. Κατά την παραγωγή του «Afyon Pastırması», τα κρεατοπαραγωγά ζώα πρέπει να έχουν εκτραφεί υπό τις συνθήκες της επαρχίας Αφιόν Καραχισάρ για τουλάχιστον τρεις μήνες. Η σφαγή των κρεατοπαραγωγών ζώων, η αφαίρεση του κρέατος για το παστράμι, η αλιπάστωση (αλάτιση), το πλύσιμο, η συμπίεση, η ξήρανση και η ξήρανση σε μοσχοσίταρο πρέπει να εκτελούνται εντός των ορίων της επαρχίας Αφιόν Καραχισάρ.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Εκτός από τις υποχρεωτικές ενδείξεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία περί επισήμανσης και παρουσίασης των τροφίμων, η επισήμανση πρέπει να περιλαμβάνει τα εξής στοιχεία:

— την ονομασία «Afyon Pastırması»·

— την εμπορική ονομασία και τη διεύθυνση ή τη σύντομη ονομασία και τη διεύθυνση ή το καταχωρισμένο σήμα του παραγωγού·

— το λογότυπο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΓΕ·

— το ακόλουθο λογότυπο

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή στην οποία παράγεται επίσημα το «Afyon Pastırması» είναι η επαρχία Αφιόν Καραχισάρ. Η επαρχία Αφιόν Καραχισάρ βρίσκεται στο νοτιοδυτικό άκρο της ομώνυμης πεδιάδας του τμήματος της Κεντροδυτικής Ανατολίας της Περιφέρειας Αιγαίου. Η μαθηματική τοποθεσία της επαρχίας βρίσκεται περίπου μεταξύ 37° 47′ και 39° 12′ βόρειου γεωγραφικού πλάτους και μεταξύ 29° 50′ και 31° 38′ ανατολικού γεωγραφικού μήκους. Η επαρχία Αφιόν Καραχισάρ περιβάλλεται από τις επαρχίες Uşak (Ουσάκ) στα δυτικά, Kütahya (Κιουτάχεια) στα βορειοδυτικά, Eskişehir (Εσκί Σεχίρ) στα βόρεια, Konya (Ικόνιο) στα ανατολικά, Isparta (Ισπάρτα) στα νοτιοανατολικά, Burdur (Μπουρντούρ) στα νότια και Denizli (Ντενιζλί) στα νοτιοδυτικά. Η επαρχία Αφιόν Καραχισάρ έχει 18 περιφέρειες: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Evciler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut και Sultandağı.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Το προϊόν «Afyon Pastırması» παράγεται παραδοσιακά στην επαρχία Αφιόν Καραχισάρ εδώ και αιώνες. Ο δεσμός μεταξύ του προϊόντος «Afyon Pastırması» και της γεωγραφικής περιοχής απορρέει από τη φήμη του προϊόντος και την τεχνογνωσία των παραγωγών όσον αφορά την επιλογή και την παρασκευή των συστατικών, τα διάφορα στάδια της διαδικασίας παραγωγής στα οποία το προϊόν οφείλει τη χαρακτηριστική γεύση και το άρωμά του (συμπεριλαμβανομένης της επιλογής του κρέατος) και τη διατροφή των ζώων.

Το προϊόν «Afyon Pastırması» διαφοροποιείται από άλλους τύπους τουρκικού παστράμι λόγω της πιο μαλακής υφής του και της κυρίαρχης γεύσης του κρέατος. Ο τοπικός πληθυσμός γνωρίζει ότι η χρήση μόνο των τρυφερότερων μερών των ζώων, όπως η σπάλα, η στηθοπλευρά, το κόντρα φιλέτο και το κόντρα, τα οποία λαμβάνονται από το πάνω μέρος των κρεατοπαραγωγών ζώων και τα οποία είναι οι λιγότερο δραστήριοι μύες, προσδίδει πιο μαλακή υφή, η οποία είναι απαραίτητη για ανώτερη γευστική ποιότητα. Όταν καταναλώνεται μια λεπτή φέτα του «Afyon Pastırması», συνήθως λιώνει γρήγορα· η χρήση λιγότερων μπαχαρικών, ιδίως η μη χρήση κύμινου σε σύγκριση με άλλους τύπους τουρκικού παστράμι, αντικατοπτρίζει την τοπική κοινή γευστική προτίμηση. Θεωρείται ότι η υπερβολική χρήση μπαχαρικών, ιδίως του κύμινου, καλύπτει τη χαρακτηριστική γεύση του «Afyon Pastırması». Τέλος, ο τοπικός τρόπος διατροφής των κρεατοπαραγωγών ζώων, ιδίως η πίτα παπαρουνόσπορου, που είναι πλούσια σε ακόρεστα λιπαρά οξέα, συμβάλλει στη χαρακτηριστική «γεύση κρέατος».

Ιστορικά, η επαρχία Αφιόν Καραχισάρ βρίσκεται στον δρόμο του μεταξιού, την κύρια εμπορική οδό μπαχαρικών κατά τη διάρκεια της Οθωμανικής περιόδου. Η τοποθεσία αυτή παρείχε στους τοπικούς παραγωγούς εύκολη πρόσβαση στα μπαχαρικά που χρησιμοποιούνταν στο «Afyon Pastırması», όπως το κόκκινο πιπέρι σε σκόνη, το κύμινο και το μαύρο πιπέρι.

Επιπλέον, η γεωγραφική θέση και οι κλιματικές συνθήκες της επαρχίας Αφιόν Καραχισάρ παρέχουν βέλτιστες συνθήκες για τη γεωργία και την κτηνοτροφία από την αρχαιότητα. Η κτηνοτροφία αποτελεί έναν από τους σημαντικούς βιοτικούς πόρους του τοπικού πληθυσμού εδώ και αιώνες. Επομένως, γίνεται ειδική επιλογή του κρέατος που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του «Afyon Pastırması». Το κλίμα και η δομή του εδάφους στηρίζουν επίσης την ανάπτυξη σημαντικής ποσότητας κτηνοτροφικών καλλιεργειών (βίκος, τριφύλλι, ενσίρωμα αραβοσίτου και ονοβρυχίδα) στην περιοχή, στοιχείο απαραίτητο για την κτηνοτροφία.

Οι υψηλές διαφορές θερμοκρασίας (άνω των 10 °C) μεταξύ ημέρας και νύχτας το φθινόπωρο είναι σημαντικές στην ελεγχόμενη παραγωγή του «Afyon Pastırması». Η ζύμωση και η ξήρανση λαμβάνουν χώρα κατά τη διάρκεια της ημέρας όταν οι θερμοκρασίες είναι υψηλές (μεταξύ 19-25 °C) και επιβραδύνονται τη νύχτα όταν οι θερμοκρασίες είναι χαμηλές (μεταξύ 6-8 °C). Το νερό στο εσωτερικό τμήμα του τεμαχίου κρέατος μετακινείται στην επιφάνεια τη νύχτα και σχηματίζει σταγονίδια νερού μέχρι το πρωί, διευκολύνοντας την ταχεία ξήρανση την επόμενη ημέρα. Αυτή η χρονική περίοδος, γνωστή ως «καλοκαίρι Pastirami», είναι όταν η σχετική υγρασία της περιοχής μειώνεται κάτω από το 64 %.

Η επαρχία Αφιόν Καραχισάρ είναι μια πλούσια επαρχία από άποψη φυτικής ποικιλότητας. Είναι γνωστό ότι περίπου 2 000 ταξινομικές βαθμίδες κατανέμονται εντός των συνόρων της επαρχίας. Από τα φυτά αυτά, τα 330 είναι ενδημικά της Τουρκίας. Στην επαρχία Αφιόν Καραχισάρ, οι οικογένειες φυτών Asteraceae, Fabaceae, Lamiaceae και Caryophyllaceae Verbascum και τα είδη Astragalus είναι τα πιο διαδεδομένα. Μεταξύ αυτών των 330 ειδών, έξι είναι ενδημικά της επαρχίας Αφιόν Καραχισάρ. Αυτά τα ενδημικά είδη αναπτύσσονται σε πράσινους λειμώνες και αποτελούν την πηγή τροφής για τα ζώα, ενώ ορισμένα είδη περιέχουν αιθέρια έλαια και φλαβονοειδή στη δομή τους, τα οποία συμβάλλουν στη χαρακτηριστική γεύση του «Afyon Pastırması». Επιπλέον, η πίτα που απομένει μετά τη μεταποίηση των σπόρων παπαρούνας χρησιμοποιείται για τη διατροφή κρεατοπαραγωγών ζώων στην περιοχή, ιδίως των βουβαλιών. Η Τουρκία κατατάσσεται δεύτερη στον κόσμο όσον αφορά την παραγωγή σπόρων παπαρούνας, με παραγωγή 12 240 τόνων και περιοχή παραγωγής 26 501 εκταρίων (FAOSTAT, 2023). Σύμφωνα με τα στοιχεία του Τουρκικού Ινστιτούτου Στατιστικής (TUIK) για το 2022, η Αφιόν Καραχισάρ είναι η επαρχία με τη μεγαλύτερη παραγωγή σπόρων παπαρούνας στην Τουρκία, καθώς το 31,3 % της έκτασης της επαρχίας διατίθεται για παραγωγή και το 34,9 % της παραγωγής της χώρας παράγεται εκεί.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

Δελτίο Επίσημης Γεωγραφικής Ένδειξης, Ονομασίας Προέλευσης και Εγγυημένου Παραδοσιακού Ιδιότυπου Προϊόντος του Τουρκικού Γραφείου Διπλωμάτων Ευρεσιτεχνίας και Εμπορικών Σημάτων αριθ. 100 της 3ης Μαΐου 2021, σελίδα 118.