C/2025/951

6.2.2025

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2025/951)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omavad füüsilised või juriidilised isikud, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

Määruse (EL) nr 1151/2012 artiklile 7 vastav tootespetsifikaat on leitav liidu geograafiliste tähiste registris.

KOONDDOKUMENT

„Afyon Pastırması“

ELi nr: PGI-TR-03216–19.3.2024

KGT (X) KPN ( )

1. **(KPNi või KGT) nimetus(ed)**

„Afyon Pastırması“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Türgi Vabariik

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik (loetletud XI lisas)*

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

„Afyon Pastırması“ on kuivatatud lihatoode, mis on valmistatud vähemalt kolme kuu jooksul Afyonkarahisari provintsis nuumatud veise või Anatoolia pühvli rümba pehmetest osadest võetud lihatükkidest, mis on soolatud, pestud, pressitud, kuivatatud, kaetud põld-lambaläätsega ja vinnutatud. Põld-lambaläätse kasutatakse toote „Afyon Pastırması“ soolamisel, selleks segatakse kokku põld-lambaläätse jahvatatud seemned, punase pipra pulber, küüslauk, sool ja vesi, et saada paks pasta.

Toote „Afyon Pastırması“ koostisosad ja omadused:

niiskus (%):	≤ 50
sool (%) (mass kuivaines):	≤ 8
rasv (%):	≤ 40
naatriumnitrit (mg/kg):	≤ 50
pH:	4,5–5,8

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Toote „Afyon Pastırması“ valmistamisel kasutatava põld-lambaläätse pasta koostis:

põld-lambaläätse jahvatatud seemned (%):	~25
paprikapulber (%):	~7
küüslauk (%):	~18
vesi (%):	~60

Toote „Afyon Pastırması“ välispind on põld-lambaläätse tõttu pruun ja sisemus tume punakaspruun. Sisemuses võib olla valgeid rasvkoetükke. Pressimise tõttu on toote ülemine ja alumine pind tasane. Toote „Afyon Pastırması“ õhuke lõik sulab suus kiiresti. Erinevalt teistest basturmaadest ei ole toote „Afyon Pastırması“ puhul kasutatava põld-lambaläätse pasta koostises vürtsköömneid, mistõttu on liha maitse ülekaalus.

Toodet „Afyon Pastırması“ pakutakse müügiks terve tükina või viilutatult (viilud paksusega 2–3 mm). Võttes arvesse klientide nõudlust, eemaldatakse mõnikord enne pakendamist tootelt põld-lambaläätse kiht.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Üks toote iseloomulike omaduste kujunemist soodustav tegur on veiste ja Anatoolia pühvlite söötmisrežiim. Toote „Afyon Pastırması“ tootmisel kasutatakse vähemalt kolme kuu jooksul Afyonkarahisari provintsis karjamaal ja laudas peetud veiste ja Anatoolia pühvlite liha. Anatoolia pühvlite ja veiste sööt sõltub aastaajast, loomadele antakse kuiva ristikut ja märgaladel kasvavat pilliroogu. Loomad söövad eriomase taimestikuga karjamaadel. Tingituna karmist kliimast ja geograafilistest eripäradest on Afyonkarahisari karjamaadel ainulaadne taimestik. Afyonkarahisari taimestikus on leitud 110 sugukonda kuuluva 1 800 liigi ja alamliigi taksonit. Lisaks kasvab Afyonkarahisaris 234 endeemilist liiki. Veelgi olulisem on see, et lihaloomade söödas sisalduv mooniseemnekook (*haşkeş*) annab tootele „Afyon Pastırması“ ainulaadse maitse.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik tootmisetapid peavad toimuma artiklis 4 määratletud geograafilises piirkonnas. Toote „Afyon Pastırması“ tootmiseks kasutatavaid lihaloomi tuleb vähemalt kolme kuu jooksul pidada Afyonkarahisari piirkonnas. Lihaloomade tapmine, basturmaa valmistamiseks kasutatava liha eraldamine, soolamine, pesemine, pressimine, kuivatamine ja põld-lambaläätsega katmine peavad toimuma Afyonkarahisari provintsis.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

–

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Lisaks toiduainete märgistamist ja esitlemist käsitlevates õigusaktides sätestatud kohustuslikele märgetele esitatakse etiketil järgmised andmed:

— nimetus „Afyon Pastırması“;

— kaubanimi ja aadress või lühinimi ja aadress või tootja registreeritud kaubamärk;

— Euroopa Liidu kaitstud geograafilise tähise logo;

— alljärgnev logo



4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Geograafiline piirkond, kus toodet „Afyon Pastırması“ ametlikult toodetakse, on Afyonkarahisari provints. Afyonkarahisar asub Egeuse mere piirkonnas Lääne-Anatoolias paikneva samanimelise tasandiku edelaservas. Provintsi asukoht on ligikaudu 37° 47’ ja 39° 12’ põhjalaiuse ning 29° 50’ and 31° 38’ idapikkuse vahel. Afyonkarahisari provintsi ümbritseb läänes Uşaki, loodes Kütahya, põhjas Eskişehiri, idas Konya, kagus Isparta, lõunas Burduri ja edelas Denizli provints. Afyonkarahisari provintsis on 18 ringkonda: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Evciler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut ja Sultandağı.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Toodet „Afyon Pastırması“ on Afyonkarahisari provintsis traditsioonilisel viisil toodetud juba sajandeid. Toote „Afyon Pastırması“ ja geograafilise piirkonna vaheline seos põhineb toote mainel. Tootjate oskusteave koostisosade, sealhulgas liha valimise ja ettevalmistamise ning tootmisprotsessi mitmesuguste etappide teostamise kohta ning loomade söödarežiim tagavad tootele iseloomuliku maitse ja lõhna.

Toodet „Afyon Pastırması“ eristab muudest Türgi basturmaadest pehmem tekstuur ja domineeriv lihamaitse. Kohaliku oskusteabe kohaselt tagab rümba ülemise osa (kus on vähem lihaskude) kõige pehmemate tükkide, näiteks kaela-, aba-, nimme- ja seljatüki kasutamine tootele pehmema tekstuuri, mis on oluline parima maitseelamuse saavutamiseks. Toote „Afyon Pastırması“ õhuke lõik peab suus kiiresti sulama. Kohalikku maitse-eelistust arvesse võttes kasutatakse vähem vürtse ning võrreldes Türgi muude basturmaadega, on loobutud vürtsköömne kasutamisest. Arvatakse, et vürtside, eriti vürtsköömne liigne kasutamine varjutab toote „Afyon Pastırması“ iseloomulikku maitset. Tootele iseloomuliku lihamaitse saavutamisele aitab kaasa ka lihaloomade kohalik sööt, eelkõige küllastumata rasvhapete rikas mooniseemnekook.

Afyonkarahisari provints asub iidse siiditee ääres, mis oli Ottomani perioodil peamine vürtside kaubateekond. See asukoht tagas kohalikele tootjatele lihtsa juurdepääsu toote „Afyon Pastırması“ valmistamisel kasutatavatele vürtsidele, nagu jahvatatud punane pipar, vürtsköömen ja must pipar.

Lisaks on Afyonkarahisari provintsi geograafiline asukoht ja kliimatingimused pakkunud alates iidsetest aegadest optimaalseid tingimusi põllumajanduse ja loomakasvatuse jaoks. Loomakasvatus on olnud kohalike elanike üks tähtsamaid elatusvahendeid juba sajandeid. Seepärast pööratakse toote „Afyon Pastırması“ valmistamiseks kasutatava liha valimisele erilist tähelepanu. Kliimatingimused ja mulla struktuur võimaldavad kasvatada piirkonnas suures koguses söödakultuure (kurehernes, ristik, silomais ja esparsett), mis on loomakasvatuse oluline osa.

Toote „Afyon Pastırması“ kontrollitud tootmisprotsessis mängib tähtsat rolli sügisel täheldatav päevase ja öise temperatuuri suur erinevus (üle 10 °C). Fermentatsioon ja kuivatamine toimub päeval, kui temperatuur on kõrge (19–25 °C), ja aeglustub öösel, kui temperatuur on madal (6–8 °C). Lihatükis sisalduv vesi liigub öösel pinnale, kus moodustuvad hommikuks veepiisad, see hõlbustab järgmisel päeval kiiret kuivatamist. Sel perioodil, mida kutsutakse basturmaa suveks, langeb piirkonnas suhteline õhuniiskus alla 64 %.

Afyonkarahisari provintsi taimestik on väga mitmekesine. Siin on kindlaks tehtud ligikaudu 2 000 taksonit. Nendest 330 taimeliiki on Türgis endeemilised. Afyonkarahisaris on kõige laialdasemalt levinud korvõielised (*Asteraceae*), liblikõielised (*Fabaceae*), huulõielised (*Lamiaceae*) ja nelgilised (*Caryophyllaceae*) ning vägiheina (*Verbascum*) ja hundihamba (Astragalus) liigid. Nende 330 liigi hulgast on kuus liiki Afyonkarahisaris endeemilised. Endeemilised liigid kasvavad rohelistel niitudel ja on loomadele söödaks ning mõned liigid sisaldavad eeterlikke õlisid ja flavoone, mis annavad tootele „Afyon Pastırması“ erilise maitse. Lisaks kasutatakse pärast mooniseemnete töötlemist järele jäänud seemnekooke piirkonnas lihaloomade, eelkõige pühvlite söödana. Türgi on mooniseemnete tootmise poolest maailmas teisel kohal: toodang on 12 240 tonni ja tootmispiirkond 26 501 ha (FAOSTAT, 2023). Türgi Statistikainstituudi (TUIK) 2022. aasta andmete kohaselt on Afyonkarahisari provints Türgi suurim mooniseemnete tootja, sest moonipõllud hõlmavad 31,3 % provintsi pindalast ja seal valmib 34,9 % riigi toodangust.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

Ametlik geograafiline tähis, päritolunimetus ja garanteeritud traditsiooniline toode vastavalt Türgi patendi- ja kaubamärgiameti 3. mai 2021. aasta bülletäänile nr 100 (lk 118).