C/2025/951

6.2.2025

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2025/951)

Hakemuksen julkaisemisen jälkeen jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti esittää komissiolle vastaväitteen kolmen kuukauden kuluessa julkaisupäivästä.

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 7 artiklan mukainen tuote-eritelmä on saatavilla maantieteellisten merkintöjen unionin rekisterissä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Afyon Pastırması”

EU-nro: PGI-TR-03216 – 19.3.2024

SMM (X) SAN ( )

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Afyon Pastırması”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Turkin tasavalta

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji (liitteen XI mukaisesti)*

Luokka 1.2 Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Afyon Pastırması” on kuivattu lihatuote, joka valmistetaan vähintään kolmen kuukauden ajan Afyonkarahisarin maakunnan alueella lihotetuista naudoista tai anatolianvesipuhveleista. Ruhon pehmeistä osista saadut lihapalat suolataan, pestään, puristetaan, kuivataan, peitetään sarviapilaseoksella ja kuivatetaan. Afyon Pastırması -pastramin suolauksessa käytetään sarviapilaseosta, joka saadaan sekoittamalla sarviapilan siemenjauhetta, paprikajauhetta, valkosipulia, suolaa ja vettä paksuksi tahnaksi.

Seuraavassa on lueteltu joitain Afyon Pastırması -pastramin koostumuksen ominaisuuksia:

Kosteuspitoisuus (%):	≤ 50
Suolapitoisuus (%) (osuus kuiva-aineesta):	≤ 8
Rasvapitoisuus (%):	≤ 40
Natriumnitriitti (mg/kg):	≤ 50
pH:	4,5–5,8

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Seuraavassa on lueteltu joitain Afyon Pastırması -pastramin valmistuksessa käytetyn sarviapilaseoksen koostumuksen ominaisuuksia:

Sarviapilan siemenjauhe (%):	~25
Jauhettu paprika (%):	~7
Valkosipuli (%):	~18
Vesi (%):	~60

Afyon Pastırması -pastramin ulkopintaa peittää ruskea sarviapilakerros, ja sisältä se on tumman punertavanruskeaa. Sisäosassa voi olla valkeita rasvaviiruja. Puristuksen seurauksena pastramin ylä- ja alapinnat ovat tasaiset. Ohut viipale Afyon Pastırması -pastramia sulaa nopeasti suussa. Toisin kuin muissa pastrameissa, Afyon Pastırması -pastramin sarviapilaseoksessa ei käytetä juustokuminaa ja pastramissa on siksi selkeän lihaisa maku.

Afyon Pastırması -pastrami tarjotaan myytäväksi kokonaisena tai 2–3 mm:n paksuisina viipaleina. Asiakkaan pyynnöstä sarviapilakerros voidaan joskus poistaa ennen pakkaamista.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Yksi tuotteen erityisominaisuuksiin vaikuttava tekijä on nautojen ja anatolianvesipuhvelien ruokavalio. Afyon Pastırması -pastramin valmistukseen käytetään sellaisten nautojen ja anatolianvesipuhvelien lihaa, joita on ruokittu Afyonkarahisarin maakunnassa sijaitsevilla avoimen tai suljetun kierron maatiloilla vähintään kolme kuukautta. Anatolianvesipuhveleita ja nautakarjaa ruokitaan vuodenajan mukaisella rehulla, kuivatulla apilalla ja kosteikoissa kasvavilla tuoreilla ruo'oilla (*frig*). Eläimet laiduntavat nurmialueilla, joiden kasvillisuus on vertaansa vailla. Laidunten ainutlaatuinen kasvillisuus on seurausta Afyonkarahisarin alueen ankarasta ilmastosta ja maantieteellisistä piirteistä. Alueen kasvilajiston on todettu käsittävän 1 800 lajia ja alalajia, jotka kuuluvat 110 eri heimoon. Afyonkarahisarissa kasvaa myös 234 kotoperäistä lajia. Vieläkin suurempi merkitys on lihantuotantoeläinten rehuannokseen sisältyvällä unikonsiemenkakulla (josta käytetään alueella nimitystä *haşkeş*), sillä se vaikuttaa osaltaan Afyon Pastırması -pastramin ainutlaatuiseen makuun.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Kaikkien tuotantoprosessien on tapahduttava 4 kohdassa rajatulla maantieteellisellä alueella. Afyon Pastırması -pastramin valmistukseen käytettäviä lihantuotantoeläimiä on ruokittava Afyonkarahisarin alueen olosuhteissa vähintään kolme kuukautta. Lihantuotantoeläinten teurastuksen sekä pastramiin käytettävän lihan irrottamisen, suolauksen, pesemisen, puristamisen, kuivauksen ja sarviapilaseoksessa kuivattamisen on tapahduttava Afyonkarahisarin maakunnassa.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Elintarvikkeiden merkintöjä ja esillepanoa koskevan lainsäädännön mukaisten pakollisten mainintojen lisäksi merkinnöissä on oltava seuraavat tiedot:

— nimitys "Afyon Pastırması"

— tuottajan toiminimi ja osoite tai lyhytnimi ja osoite tai rekisteröity tavaramerkki

— Euroopan unionin SMM-tunnus

— seuraava tunnus:



4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Afyon Pastırması -pastramin virallinen maantieteellinen tuotantoalue on Afyonkarahisarin maakunta. Afyonkarahisar sijaitsee samannimisen tasangon lounaisreunalla Egean alueeseen kuuluvalla keskisen Länsi-Anatolian osa-alueella. Maakunnan laskennallinen sijainti on noin 37° 47'–39° 12' pohjoista leveyttä ja 29° 50'–31° 38' itäistä pituutta. Afyonkarahisarin maakuntaa ympäröivät lännessä Uşakin maakunta, luoteessa Kütahyan maakunta, pohjoisessa Eskişehirin maakunta, idässä Konyan maakunta, kaakossa Ispartan maakunta, etelässä Burdurin maakunta ja lounaassa Denizlin maakunta. Afyonkarahisarin maakunnassa on 18 piirikuntaa: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Evciler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut ja Sultandağı.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Perinteistä Afyon Pastırması -pastramia on tuotettu Afyonkarahisarin maakunnassa jo vuosisatojen ajan. Afyon Pastırması -pastramin ja maantieteellisen alueen välinen yhteys perustuu tuotteen maineeseen sekä ainesosien valintaa ja valmistusta koskevaan tuottajien taitotietoon, tuotantoprosessin eri vaiheisiin (ml. lihan valinta), jotka antavat tuotteelle sille ominaisen maun ja aromin, ja eläinten ruokavalioon.

Afyon Pastırması -pastrami eroaa muista turkkilaisista pastramilaaduista pehmeämmän koostumuksensa ja selkeän lihaisan makunsa perusteella. Paikalliset tietävät, että pastramiin saadaan pehmeämpi rakenne käyttämällä vain mureimpia ruhonosia, kuten etuselkää tai lapaa (chuck), fileeselkää (rib) ja ulkofileetä (short loin, sirloin). Nämä osat saadaan lihantuotantoeläinten ylemmistä kehonosista, joiden lihakset ovat vähemmän aktiivisessa käytössä. Tämä on olennaisen tärkeää nautittavamman lopputuloksen kannalta. Ohuen viipaleen Afyon Pastırması -pastramia odotetaan sulavan nopeasti suussa. Pastramissa käytetään vähemmän mausteita, ja muista turkkilaisista pastramilaaduista poiketen siinä ei ole ollenkaan juustokuminaa. Tämä vastaa paikallisia yleisiä makutottumuksia, sillä mausteiden ja erityisesti juustokuminan liikakäytön katsotaan peittävän Afyon Pastırması -pastramille luonteenomaisen maun. Tähän omaleimaiseen "lihaisaan makuun" vaikuttaa lisäksi paikallisten lihantuotanto-eläinten ruokavalio ja erityisesti siihen sisältyvä unikonsiemenkakku, jossa on runsaasti tyydyttämättömiä rasvahappoja.

Afyonkarahisarin maakunta sijaitsee historiallisen silkkitien varrella, joka ottomaanien valtakaudella oli tärkein mausteiden kauppareitti. Tämän sijainnin ansiosta paikallisten tuottajien oli helppo saada käsiinsä Afyon Pastırması -pastramin valmistukseen käytettyjä mausteita, kuten paprikajauhetta, juustokuminaa ja mustapippuria.

Afyonkarahisarin maakunnan maantieteellinen sijainti ja ilmasto-olosuhteet ovat lisäksi jo muinaisista ajoista lähtien tarjonneet otolliset olosuhteet maa- ja kotieläintaloudelle. Kotieläintalous on vuosisatojen ajan ollut yksi paikallisväestön tärkeistä elinkeinoista, ja siksi Afyon Pastırması -pastramin valmistukseen käytettävä liha valitaan huolella. Paikallisen ilmaston ja maaperän koostumuksen ansiosta alueella kasvaa myös merkittävä määrä rehukasveja (rehuvirna, apila, säilömaissi ja esparsetti), mikä on kotieläintalouden kannalta olennainen tekijä.

Syksyllä päivä- ja yölämpötilojen ero on suuri (yli 10 °C), ja tällä on merkittävä rooli Afyon Pastırması -pastramin valvotussa tuotannossa. Lihan fermentaatio ja kuivuminen tapahtuu päivän aikana, kun lämpötila on korkea (19–25 °C), ja hidastuu yöllä, kun lämpötila on alhainen (6–8 °C). Öisin lihapalan sisällä oleva kosteus nousee pintaan ja tiivistyy aamuun mennessä vesipisaroiksi, mikä edistää nopeaa kuivumista seuraavana päivänä. Kyseinen ajanjakso tunnetaan "pastramikesänä", ja silloin alueen suhteellinen kosteus laskee alle 64 prosenttiin.

Afyonkarahisarin maakunnassa on rikas ja monimuotoinen kasvisto. Maakunnan rajojen sisällä kasvaa tunnetusti noin 2 000:ta eri taksonia edustavia kasveja, joista 330 on kotoperäisiä turkkilaisia lajeja. Afyonkarahisarin alueella yleisimpiä ovat Asteraceae-, Fabaceae-, Lamiaceae- ja Caryophyllaceae -kasviheimot sekä Verbascum- ja Astragalus -lajit. Yhteensä 330 kotoperäisestä lajista kuutta tavataan ainoastaan Afyonkarahisarin alueella. Näitä kotoperäisiä lajeja kasvaa vihreillä niityillä, ja ne ovat osa eläinten ruokavaliota. Jotkin lajit sisältävät eteerisiä öljyjä ja flavoneja, jotka osaltaan antavat Afyon Pastırması -pastramille sille luonteenomaisen maun. Alueen lihantuotantoeläimiä, erityisesti vesipuhveleita, ruokitaan lisäksi unikonsiementen jalostuksesta jäävällä siemenkakulla. Turkki on maailman toiseksi suurin unikonsiementen tuottaja: unikonsiemeniä tuotetaan 12 240 tonnia ja tuotantoalueen pinta-ala on yhteensä 26 501 hehtaaria (FAOSTAT, 2023). Turkin tilastolaitoksen (TUIK) vuoden 2022 tietojen mukaan unikonsiemeniä tuotetaan Turkin maakunnista eniten juuri Afyonkarahisarissa. Maakunnan pinta-alasta 31,3 prosentilla viljellään unikonsiemeniä, ja 34,9 prosenttia Turkin koko unikonsiementuotannosta on peräisin sieltä.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

Turkin patentti- ja tavaramerkkiviraston maantieteellisiä merkintöjä, alkuperänimityksiä ja aitoja perinteisiä tuotteita käsittelevä virallinen lehti, nro 100, 3.5.2021, s. 118.