C/2025/951

6.2.2025.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2025/951)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

Specifikacija proizvoda u skladu s člankom 7. Uredbe (EU) br. 1151/2012 dostupna je u Unijinu registru oznaka zemljopisnog podrijetla.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Afyon Pastırması”

EU br.: PGI-TR-03216-19.3.2024

ZOZP (X) ZOI ( )

1. **Naziv(i) (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Afyon Pastırması”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Republika Turska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda (vidjeti Prilog XI.)*

Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Afyon Pastırması” je proizvod od sušenog mesa dobiven soljenjem, pranjem, prešanjem, sušenjem, prekrivanjem piskavicom i sušenjem komada mesa iz mekih dijelova trupa goveda i anatolijskog bivola tovljenih najmanje tri mjeseca u pokrajini Afyonkarahisar. Piskavica se koristi u sušenju proizvoda „Afyon Pastırması”, pri čemu se miješaju brašno od sjemenki piskavice, mljevena crvena paprika, češnjak, sol i voda kako bi se dobila gusta smjesa.

U nastavku se navode neka svojstva proizvoda „Afyon Pastırması”:

vlaga (%):	≤ 50
sol (%) (u masi suhe tvari):	≤ 8
masti (%):	≤ 40
natrijev nitrit (mg/kg):	≤ 50
pH:	4,5 – 5,8

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

U nastavku se navode neka svojstva piskavice koja se koristi u proizvodu „Afyon Pastırması”:

brašno od sjemenki piskavice (%):	~ 25
mljevena paprika (%):	~ 7
češnjak (%):	~ 18
voda (%):	~ 60

„Afyon Pastırması” izvana je smeđe boje zbog piskavice, a iznutra tamnocrvenkasto-smeđe. Unutrašnji dijelovi mogu biti bijeli zbog masnoće. Gornja i donja površina ravne su zbog primjene pritiska. Tanka kriška proizvoda „Afyon Pastırması” brzo se topi u ustima. Za razliku od drugih pastramija, piskavica koja se upotrebljava u proizvodu „Afyon Pastırması” ne sadržava kumin, pa u aromi prevladava okus mesa.

„Afyon Pastırması” prodaje se cijeli ili narezan u kriške debljine od 2 do 3 mm. Sloj piskavice ponekad se uklanja prije pakiranja prema želji kupca.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Jedan od čimbenika koji pridonosi karakterističnim obilježjima proizvoda jest režim hranidbe goveda i anatolijskih bivola. Proizvod „Afyon Pastırması” proizvodi se od mesa goveda i anatolijskih bivola koji se najmanje tri mjeseca hrane na otvorenim i zatvorenim gospodarstvima u pokrajini Afyonkarahisar. Anatolijski bivoli i goveda hrane se krmivom ovisno o godišnjem dobu, suhom djetelinom i svježom trskom („frig”) koja raste u močvarnim područjima. Životinje se hrane na pašnjacima koji imaju jedinstvenu floru prilagođenu teškim klimatskim uvjetima i zemljopisnim obilježjima pokrajine Afyonkarahisar. U flori pokrajine Afyonkarahisar utvrđeno je 1 800 taksona vrsta i podvrsta iz 110 porodica. Osim toga, tamo rastu 234 endemske vrste. Što je još važnije, pogača od sjemenki maka (lokalnog naziva „haşkeş”) u obrocima životinja za meso pridonosi jedinstvenom okusu proizvoda „Afyon Pastırması”.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Svi postupci trebali bi se provoditi na zemljopisnom području navedenom u članku 4. U proizvodnji proizvoda „Afyon Pastırması” životinje za meso moraju se hraniti u uvjetima pokrajine Afyonkarahisar najmanje tri mjeseca. Postupci klanja tih životinja, odvajanja mesa za pastrami, soljenja, pranja, prešanja, sušenja i sušenja u piskavici moraju se obavljati u pokrajini Afyonkarahisar.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Osim obveznih informacija utvrđenih propisima o označivanju i prezentiranju prehrambenih proizvoda na etiketi se moraju nalaziti i sljedeće informacije:

— naziv oznake „Afyon Pastırması”,

— trgovački naziv i adresa ili kratki naziv i adresa ili registrirani žig proizvođača,

— logotip ZOZP-ja Europske unije,

— sljedeći logotip:



4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje na kojem se službeno proizvodi „Afyon Pastırması” jest pokrajina Afyonkarahisar. Nalazi se na jugozapadnom rubu istoimene ravnice u središnjem dijelu zapadne Anatolije u egejskoj regiji. Matematička lokacija pokrajine približno je između 37° 47’ i 39° 12’ sjeverne geografske širine te između 29° 50’ i 31° 38’ istočne geografske dužine. Okružena je pokrajinama Uşak na zapadu, Kütahya na sjeverozapadu, Eskişehir na sjeveru, Konya na istoku, Isparta na jugoistoku, Burdur na jugu i Denizli na jugozapadu. Pokrajinu Afyonkarahisar čini 18 okruga: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Evciler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut i Sultandağı.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

„Afyon Pastırması” u pokrajini Afyonkarahisar tradicionalno se proizvodi već stoljećima. Povezanost tog proizvoda sa zemljopisnim područjem temelji se na njegovu ugledu te znanju i iskustvu proizvođača u odabiru i pripremi sastojaka, različitim fazama proizvodnog procesa (uključujući odabir mesa) koje proizvodu daju prepoznatljiv okus i aromu te režimu hranidbe životinja.

„Afyon Pastırması” razlikuje se od ostalih turskih pastramija po mekoj teksturi i dominantnom okusu mesa. Lokalno je poznato da se meka tekstura, ključna za bolju prehrambenu kvalitetu, postiže upotrebom samo najmekših dijelova mesa, kao što su vrat, rebra, prednji dio leđa i slabina, koji se dobivaju od gornjeg dijela trupa životinja za meso u kojem se nalaze manje aktivni mišići. Tanka kriška proizvoda „Afyon Pastırması” trebala bi se brzo otopiti u ustima. Za lokalni okus karakteristična je manja količina začina, zbog čega je „Afyon Pastırması” u usporedbi s drugim vrstama turskog pastramija manje začinjen i ne sadržava kumin. Smatra se da bi pretjerana upotreba začina, osobito kumina, prikrila prepoznatljiv okus proizvoda „Afyon Pastırması”. Naposljetku, karakterističnom „mesnatom” okusu doprinosi lokalni režim hranidbe životinja za meso, osobito pogačom od sjemenki maka, bogatom nezasićenim masnim kiselinama.

Pokrajina Afyonkarahisar u povijesti se nalazila na Putu svile, glavnoj trgovinskoj ruti za začine u doba Osmanskog carstva. Ta je lokacija lokalnim proizvođačima omogućila lak pristup začinima koji se upotrebljavaju u proizvodu „Afyon Pastırması” kao što su mljevena crvena paprika, kumin i crni papar.

Osim toga, geografski položaj i klimatski uvjeti pokrajine Afyonkarahisar od davnina osiguravaju optimalne uvjete za poljoprivredu i uzgoj životinja. Stočarstvo je stoljećima jedan od važnih izvora prihoda lokalnog stanovništva te se za proizvod „Afyon Pastırması” koristi posebno odabrano meso. Klima i struktura tla također podupiru rast znatne količine krmnih usjeva u regiji (grahorica, djetelina, silirani kukuruz i esparzeta), što je jedan od ključnih elemenata za uzgoj životinja.

Velike razlike u temperaturi (više od 10 °C) između dana i noći tijekom jeseni značajne su za kontroliranu proizvodnju proizvoda „Afyon Pastırması”. Fermentacija i sušenje tijekom dana odvijaju se pri visokim temperaturama (od 19 do 25 °C), a tijekom noći usporavaju dok su temperature niske (od 6 do 8 °C). Voda iz unutarnjeg dijela komada mesa noću izbija na površinu i tvori kapljice do jutra, što olakšava brzo sušenje sljedećeg dana. U tom razdoblju, koje se naziva „ljeto pastramija”, relativna vlažnost u regiji niža je od 64 %.

Pokrajina Afyonkarahisar obiluje biljnom raznolikosti. Poznato je da u njoj postoji približno 2 000 taksona od kojih su 330 endemična za Tursku. U pokrajini prevladavaju porodice biljaka *Asteraceae*, *Fabaceae*, *Lamiaceae* i *Caryophyllaceae Verbascum* te vrsta *Astragalus*. Od tih 330 vrsta šest je endemično za pokrajinu Afyonkarahisar. Te endemske vrste rastu na zelenim livadama i izvor su hrane za životinje, a neke od njih sadržavaju eterična ulja i flavone, što pridonosi prepoznatljivom okusu proizvoda „Afyon Pastırması". Osim toga, pogača koja nastaje preradom sjemenki maka upotrebljava se za hranidbu životinja za meso u toj regiji, posebno bivola. Turska je druga u svijetu po proizvodnji sjemenki maka: proizvodi 12 240 tona na površini od 26 501 ha (FAOSTAT, 2023.). Prema podacima Turskog zavoda za statistiku (TUIK) iz 2022. u pokrajini Afyonkarahisar proizvodi se najveća količina sjemenki maka u Turskoj, odnosno 34,9 % nacionalne proizvodnje, za koju je namijenjeno 31,3 % površine te pokrajine.

Upućivanje na objavu specifikacije

Službeni glasnik o oznakama zemljopisnog podrijetla, oznakama izvornosti i zajamčeno tradicionalnim specijalitetima turskog Ureda za patente i žigove br. 100 od 3. svibnja 2021., str. 118.