C/2025/951

2025.2.6.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2025/951)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

Az 1151/2012/EU rendelet 7. cikkének megfelelő termékleírás a földrajzi árujelzők uniós nyilvántartásában.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Afyon Pastırması”

EU-szám: PGI-TR-03216-19 – 2024.3.19.

OFJ (X) OEM ( )

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Afyon Pastırması”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Török Köztársaság

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa (a XI. mellékletben szereplő felsorolás alapján)*

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

Az „Afyon Pastırması” egy szárított húskészítmény, amelyet a legalább három hónapig az Afyonkarahisar tartomány határain belül hizlalt szarvasmarhák lágy részeiből és az anatóliai bivalyok hasított testéből vett húsdarabok pácolását (sózását), mosását, préselését, szárítását, valamint görögszénával való lefedését és szárítását követően nyernek. Az „Afyon Pastırması” pácolásához görögszénát használnak, amelyet úgy készítenek el, hogy görögszénamag-lisztet, őrölt pirospaprikát, fokhagymát, sót és vizet kevernek össze, amíg egy sűrű pasztát nem kapnak.

Az „Afyon Pastırması” összetételi jellemzői a következők:

Nedvességtartalom (%):	≤ 50
Só (%) (tömeg a szárazanyag-tartalomban):	≤ 8
Zsír (%):	≤ 40
Nátrium-nitrit (mg/kg):	≤ 50
pH-érték:	4,5–5,8

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=hu).

Az „Afyon Pastırması”-hoz használt görögszéna összetételi jellemzői a következők:

Görögszénamag-liszt (%):	~25
Paprikapor (%):	~7
Fokhagyma (%):	~18
Víz (%):	~60

Az „Afyon Pastırması” külseje a görögszéna miatt barna, belül pedig sötét vörösesbarna színű. Belsejében lehetnek fehér részek, a zsírtartalom miatt. Az alkalmazott nyomás miatt a felső és alsó felületek laposak. A vékonyra szeletelt „Afyon Pastırması” a szájban gyorsan szétomlik. A többi pastramitól eltérően az „Afyon Pastırması”-ban használt görögszéna összetételében nincs kömény, így ízében a hús íze dominál.

Az „Afyon Pastırması”-t egészben, vagy 2-3 mm vastagra szeletelve árusítják. A fogyasztói igényektől függően a görögszéna-réteget a csomagolás előtt esetenként eltávolítják.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A termék jellemzőihez hozzájáruló egyik tényező a szarvasmarhák és az anatóliai bivalyok takarmányozási rendszere. Az „Afyon Pastırması” előállítása során az Afyonkarahisar tartomány határain belül legalább három hónapig nyitott és zárt gazdaságokban takarmányozott szarvasmarhák és anatóliai bivalyok húsát használják fel. Az anatóliai bivalyokat és szarvasmarhákat az évszaknak megfelelően takarmányozzák száraz lóherével és a vizes élőhelyeken termő, „frig” néven ismert friss náddal. Az állatokat egyedi növényvilággal rendelkező legelőkön legeltetik. Kedvezőtlen éghajlati és földrajzi jellemzői miatt Afyonkarahisar legelői egyedülálló növényvilággal rendelkeznek. Afyonkarahisar növényvilága 110 családba tartozó 1 800 fajból és alfajból áll. Ezenkívül Afyonkarahisarban 234 endemikus faj él. Ennél is fontosabb, hogy az „Afyon Pastırması” egyedi ízéhez hozzájárul a húshasznú állatok takarmányadagjának részét képező mákpogácsa (amelyet a helyiek „haşkeş”-ként ismertek).

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Valamennyi műveletet a 4. cikkben meghatározott földrajzi területen kell elvégezni. Az „Afyon Pastırması” előállítása során a húshasznú állatokat legalább három hónapig Afyonkarahisar tartományban kell takarmányozni. A húshasznú állatok levágását, a húsnak a pastramihoz való eltávolítását, a pácolást (sózás), a mosást, a préselést, a szárítást és a görögszénával történő szárítást Afyonkarahisar tartomány határain belül kell végezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

–

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Az élelmiszerek címkézéséről és kiszereléséről szóló jogszabályban előírt kötelező információkon felül a címkén a következőket kell feltüntetni:

— az „Afyon Pastırması” elnevezés,

— a gyártó kereskedelmi neve és címe, vagy rövidített neve és címe, vagy bejegyzett védjegye,

— az Európai Unió „OEM” logója,

— az alábbi logó:

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az „Afyon Pastırması” hivatalos előállításának földrajzi régiója Afyonkarahisar tartomány. Afyonkarahisar az égei-tengeri régió közép-nyugat-anatóliai részén található, az azonos nevű síkság délnyugati szélén. A tartomány földrajzi helye megközelítőleg az északi szélesség 37° 47’–39°12′ és a keleti hosszúság 29° 50’–31° 38’ között van. Afyonkarahisar tartományt nyugaton Uşak, északnyugaton Kütahya, északon Eskişehir, keleten Konya, délkeleten Isparta, délen Burdur és délnyugaton Denizli határolja. Afyonkarahisar tartomány 18 körzetből áll: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Evciler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut és Sultandağı.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Az „Afyon Pastırması” hagyományos előállítását már évszázadok óta folytatják Afyonkarahisar tartományban. Az „Afyon Pastırması” és a földrajzi terület közötti kapcsolat a terméket övező hírnéven, valamint a termelők – az összetevők kiválasztásával és elkészítésével, valamint a termék jellegzetes ízét és aromáját eredményező előállítási folyamat (ideértve a hús kiválasztását is) különböző szakaszaival kapcsolatos – szakértelmén alapul.

Az „Afyon Pastırması”-t lágyabb textúrája és domináns húsíze különbözteti meg a többi török pastrami típustól. A helyi ismeretek szerint az állatoknak csak a legpuhább, a húshasznú állatok felső részéből nyert és kevésbé aktív izmokat tartalmazó részeinek, például a lapocka, a borda, a rövid karaj és a hátszín felhasználása lágyabb állagot kölcsönöz, ami elengedhetetlen a kiemelkedő minőséghez. A vékonyra szeletelt „Afyon Pastırması” a szájban gyorsan szétomlik; a helyiek ízlését tükrözi, hogy kevesebb fűszert használnak, és a többi török pastrami típussal ellentétben nem használnak köményt. Úgy vélik, hogy a fűszerek, különösen a kömény túlzott használata elfedi az „Afyon Pastırması” jellegzetes ízét. Végül pedig a húshasznú állatok helyi takarmányozási rendszere, különösen a telítetlen zsírsavakban gazdag mákpogácsa hozzájárul a jellegzetes „húsízhez”.

Afyonkarahisar tartomány történelmileg a selyemút mentén helyezkedik el, amely az Oszmán Birodalom idejében a legfőbb fűszerkereskedelmi útvonal volt. Ez az elhelyezkedés biztosította a helyi termelők számára az „Afyon Pastırması” fűszereihez, például az őrölt pirospaprikához, a köményhez és a feketeborshoz való könnyű hozzáférést.

Emellett Afyonkarahisar tartomány földrajzi elhelyezkedése és éghajlati viszonyai az ókori idők óta optimális feltételeket biztosítanak a mezőgazdaság és az állattenyésztés számára. Az állattenyésztés évszázadok óta a helyi lakosság egyik fontos megélhetést biztosító tevékenysége. Az „Afyon Pastırması” előállításához felhasznált húst ezért különös figyelemmel kell kiválasztani. A régió éghajlata és talajszerkezete jelentős mennyiségű takarmánynövény (takarmánybükköny, lóhere, szilázskukorica és baltacim) termesztését is elősegíti, ami az állattenyésztés alapvető eleme.

Az „Afyon Pastırması” ellenőrzött előállításában jelentős szerepet játszik, hogy ősszel nagy (több mint 10° C-os) a nappali és éjszakai hőmérsékletek közötti különbség. Az erjesztés és a szárítás napközben történik, amikor a hőmérséklet magas (19–25° C között), és éjszaka lelassul, amikor a hőmérséklet alacsony (6–8° C között). A húsdarabok belső részében a víz éjszaka a felszínre kerül, és reggelre vízcseppeket hoz létre, elősegítve a másnapi gyors száradást. A „Pastirami nyár” néven ismert időszakban a régió relatív páratartalma 64 % alá csökken.

Afyonkarahisar tartomány növényvilága rendkívül változatos. Köztudott, hogy mintegy 2 000 rendszertani egységbe sorolt növény él a tartományi határokon belül. E növények közül 330 endemikus faj Törökországban. Afyonkarahisarban az őszirózsafélék, a pillangósvirágúak, az árvacsalánfélék és a szegfűfélék növénycsaládja és a kínai csűdfű fajok a leggyakoribbak. E 330 faj közül hat faj endemikus Afyonkarahisarban. Ezek az endemikus fajok zöld réteken teremnek, és az állatok takarmányforrásai, és egyes fajok olyan illóolajokat és flavonokat tartalmaznak, amelyek hozzájárulnak az „Afyon Pastırması" jellegzetes ízéhez. Emellett a mák feldolgozása után visszamaradó pogácsát húshasznú állatok, különösen a bivalyok takarmányozására használják a régióban. Törökország a máktermesztés terén a második helyen áll a világon, 12 240 tonna termeléssel és 26 501 hektár termőterülettel (FAOSTAT, 2023). A Török Statisztikai Intézet (TUIK) 2022. évi adatai szerint Afyonkarahisar az a tartomány, ahol Törökországban a legtöbb mákot termesztik, mivel a tartomány területének 31,3 %-ában termesztenek mákot, és az ország termelésének 34,9 %-át itt termesztik.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

Hivatalos földrajzi jelzés, eredetmegjelölés és hagyományos különleges termék – A Török Szabadalmi és Védjegyhivatal 100. sz. Közleménye, 2021. május 3., 118. o.