C/2025/951

2025 2 6

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2025/951)

Per tris mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

Produkto specifikacija, atitinkanti Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 7 straipsnį, pateikiama Sąjungos geografinių nuorodų registre.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Afyon Pastırması“

ES Nr.: PGI-TR-03216-2024 3 19

SGN (X) SKVN ( )

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Afyon Pastırması“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Turkijos Respublika

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis (nurodyta XI priede)*

1.2 klasė. Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Afyon Pastırması“ yra vytintas mėsos produktas, kuris gaminamas konservuojant (sūdant), plaunant, slegiant, džiovinant, apvoliojant vaistinės ožragės mišinyje ir vytinant mėsos gabalėlius, gautus iš ne mažiau kaip tris mėnesius Afjonkarachisaro ilo teritorijoje penėtų galvijų minkštųjų dalių ir Anatolijos buivolų skerdenų. SGN „Afyon Pastırması“ žymimam pastramiui konservuoti naudojamas vaistinės ožragės mišinys gaminamas vaistinės ožragės sėklų miltus, maltą raudonąją papriką, česnaką, druską ir vandenį maišant iki tirštos košelės.

Toliau pateiktos kai kurios SGN „Afyon Pastırması“ žymimo pastramio sudėties savybės.

Drėgnis (%):	≤ 50
Druska (%) (sausojoje medžiagoje):	≤ 8
Riebalai (%):	≤ 40
Natrio nitritas (mg/kg):	≤ 50
pH:	4,5–5,8.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Toliau pateiktos kai kurios SGN „Afyon Pastırması“ žymimam pastramiui konservuoti naudojamos vaistinės ožragės mišinio sudėties savybės.

Vaistinės ožragės sėklų miltai (%):	~25
Malta paprika (%):	~7
Česnakas (%):	~18
Vanduo (%):	~60

SGN „Afyon Pastırması“ žymimo pastramio paviršius dėl vaistinės ožragės mišinio yra rudos spalvos, o atpjovus jo vidus – tamsiai rausvai rudas. Jį atpjovus, gali matytis baltos spalvos riebalų ruoželių. Kadangi produktas slegiamas, jo viršutinis ir apatinis paviršiai suplokštėja. Ploni SGN „Afyon Pastırması“ žymimo pastramio griežinėliai greitai tirpsta burnoje. Gaminant šį pastramį, skirtingai nei kitų rūšių pastramius, nenaudojami kmynai, todėl daugiausia juntamas mėsos skonis.

SGN „Afyon Pastırması“ žymimas pastramis parduodamas nepjaustytas arba supjaustytas 2–3 mm storio griežinėliais. Priklausomai nuo klientų pageidavimų, kartais prieš pakuojant pastramį pašalinamas vaistinės ožragės mišinio sluoksnis.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Vienas iš produkto savybes lemiančių veiksnių – galvijų ir Anatolijos buivolų šėrimo režimas. SGN „Afyon Pastırması“ žymimas pastramis gaminamas iš ne mažiau kaip tris mėnesius atviruose ir uždaruose ūkiuose, įsikūrusiuose Afjonkarachisaro ilo teritorijoje, šertų galvijų ir Anatolijos buivolų mėsos. Anatolijos buivolai ir galvijai šeriami sezoniniais pašarais, džiovintais dobilais ir šviežiomis šlapynėse augančiomis nendrėmis, vadinamomis *frig*. Gyvuliai ganomi išskirtinės augalijos ganyklose. Afjonkarachisaro ganyklose vešinti augalija yra išskirtinė dėl atšiauraus klimato ir geografinių ypatumų. Afjonkarachisaro augaliją sudaro 1 800 taksonų rūšių ir porūšių lygmeniu, priklausančių 110 šeimų. Afjonkarachisare taip pat aptinkamos 234 endeminės rūšys. Be to, ypatingą SGN „Afyon Pastırması“ žymimo pastramio skonį lemia mėsinių gyvulių racioną sudarančios aguonų sėklų išspaudos (vietos gyventojų vadinamos *haşkeş*).

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi procesai turėtų būti vykdomi 4 straipsnyje nurodytoje geografinėje vietovėje. Gaminant SGN „Afyon Pastırması“ žymimą pastramį, mėsiniai gyvuliai turi būti šeriami Afjonkarachisaro sąlygomis ne mažiau kaip tris mėnesius. Mėsinių gyvulių skerdimas, pastramiui skirtos mėsos išpjovimas, konservavimas (sūdymas), plovimas, slėgimas, džiovinimas ir vytinimas apvoliojus vaistinės ožragės mišinyje turi būti vykdomi Afjonkarachisaro ilo teritorijoje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

–

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Be privalomos informacijos, numatytos teisės aktuose dėl maisto produktų ženklinimo ir pateikimo, etiketėse turi būti pateikta ši informacija:

— nuorodos pavadinimas „Afyon Pastırması“;

— gamintojo prekinis pavadinimas ir adresas arba trumpasis pavadinimas ir adresas arba gamintojo registruotas prekės ženklas;

— Europos Sąjungos SGN logotipas;

— toliau pateiktas logotipas:

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinis regionas, kuriame oficialiai gaminamas SGN „Afyon Pastırması“ žymimas pastramis, yra Afjonkarachisaro ilas. Afjonkarachisaras plyti to paties pavadinimo lygumos pietvakariniame pakraštyje, Egėjo regiono Centrinės Vakarų Anatolijos dalyje. Ilo geografinės koordinatės yra maždaug nuo 37° 47’ iki 39° 12’ šiaurės platumos ir nuo 29° 50’ iki 31° 38’ rytų ilgumos. Afjonkarachisaro ilas vakaruose ribojasi su Ušako, šiaurės vakaruose – su Kiutachijos, šiaurėje – su Eskišechyro, rytuose – su Konijos, pietryčiuose – su Ispartos, pietuose – su Burdūro, o pietvakariuose – su Denizlio ilais. Afjonkarachisaro ilą sudaro šie 18 rajonų: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Evciler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut, Sultandağı.

5. **Ryšys su geografine vietove**

SGN „Afyon Pastırması“ žymimas pastramis jau šimtmečius tradiciškai gaminamas Afjonkarachisaro ile. SGN „Afyon Pastırması“ žymimo pastramio ryšys su geografine vietove grindžiamas geru produkto vardu ir gamintojų praktine patirtimi renkantis ir ruošiant sudedamąsias dalis bei atliekant įvairius gamybos proceso etapus, kurie lemia išskirtinį produkto skonį ir aromatą (įskaitant mėsos atranką), taip pat gyvulių šėrimo režimu.

Iš kitų turkiško pastramio rūšių SGN „Afyon Pastırması“ žymimas pastramis išsiskiria minkštesne tekstūra ir vyraujančiu mėsos skoniu. Vietos gyventojai žino, kad minkštesnė tekstūra gaunama naudojant tik minkščiausias gyvulių dalis, pavyzdžiui, mentę, antrekotinę nugarinę, siaurąją nugarinę ir viršutinę nugarinę, kurios gaunamos iš viršutinės mėsinių gyvulių dalies ir kurias sudaro mažiau aktyvūs raumenys, o tai yra labai svarbu norint užtikrinti geresnę mėsos kokybę. Ploni SGN „Afyon Pastırması“ žymimo pastramio griežinėliai turėtų greitai ištirpti burnoje. Palyginti su kitų rūšių turkišku pastramiu, gaminant šį pastramį naudojama mažiau prieskonių, būtent nenaudojami kmynai, todėl leidžiama atsiskleisti šiai vietovei būdingam skoniui. Manoma, kad naudojant pernelyg daug prieskonių, ypač kmynų, užgožiamas savitas SGN „Afyon Pastırması“ žymimo pastramio skonis. Galiausiai savitą mėsos skonį lemia ir mėsinių gyvulių šėrimo, ypač aguonų išspaudomis, kuriose gausu nesočiųjų riebalų rūgščių, režimas.

Per Afjonkarachisaro ilą nuo seno ėjo Šilko kelias, kuris Osmanų imperijos laikais buvo pagrindinis prekybos prieskoniais kelias. Dėl palankios padėties vietos gamintojai galėjo nesunkiai įsigyti pastramiui „Afyon Pastırması“ gaminti reikiamų prieskonių, pavyzdžiui, maltos raudonosios paprikos, kmynų ir juodųjų pipirų.

Be to, Afjonkarachisaro ilo geografinė padėtis ir klimato sąlygos nuo seno sudarė optimalias sąlygas užsiimti žemės ūkiu ir gyvulininkyste. Ilgus šimtmečius gyvulininkystė vietiniams buvo vienas svarbių pragyvenimo šaltinių. Todėl SGN „Afyon Pastırması“ žymimo pastramio gamybai naudojama mėsa yra specialiai atrenkama. Be to, dėl palankių klimato sąlygų ir dirvožemio struktūros regione auga daug kultūrinių augalų žaliesiems pašarams (sėjamųjų vikių, dobilų, kukurūzų siloso gamybai skirtų kukurūzų ir sėjamųjų esparcetų), kurie yra labai svarbūs užsiimant gyvulininkyste.

Dideli dienos ir nakties temperatūrų skirtumai (daugiau nei 10 °C) rudenį turi lemiamos reikšmės kontroliuojamai SGN „Afyon Pastırması“ žymimo pastramio gamybai. Fermentavimas ir džiovinimas vyksta dieną esant aukštai temperatūrai (19–25 °C), o naktį temperatūrai nukritus (iki 6–8 °C) – sulėtėja. Naktį mėsos gabalo viduje esantis vanduo sunkiasi į paviršių, todėl ryte ant paviršiaus jau būna susiformavę vandens lašeliai, kurie per dieną garuodami paspartina džiovinimą. Šiuo laikotarpiu, vadinamu pastramio vasara, santykinė oro drėgmė regione nukrenta žemiau 64 %.

Afjonkarachisaro ile gausu įvairiausių augalų. Nustatyta, kad visoje ilo teritorijoje paplitę apie 2 000 taksonų. Iš šių augalų 330 yra Turkijos endemai. Afjonkarachisare daugiausia paplitę astrinių, pupinių, notrelinių ir gvazdikinių šeimų augalai, taip pat tūbių ir kulkšnių genčių augalų rūšys. Iš šių 330 rūšių šešios yra Afjonkarachisaro endemai. Šios endeminės rūšys auga žaliose pievose ir jomis minta gyvuliai, o kai kurių rūšių augaluose yra eterinių aliejų ir flavonų, kurie lemia išskirtinį SGN „Afyon Pastırması“ žymimo pastramio skonį. Be to, po aguonų sėklų perdirbimo likusios išspaudos regione naudojamos mėsiniams gyvuliams, ypač buivolams, šerti. Turkija yra antra pagal dydį aguonų sėklų augintoja pasaulyje: užauginama 12 240 tonų, o auginimo plotas – 26 501 ha (FAOSTAT, 2023 m.). Remiantis 2022 m. Turkijos statistikos instituto (TUIK) duomenimis, Afjonkarachisaro ile aguonų užauginama daugiausia Turkijoje, nes jų auginimui skiriama 31,3 % ilo ploto ir jame pagaminama 34,9 % šalies produkcijos.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

2021 m. gegužės 3 d. Turkijos patentų ir prekių ženklų biuro oficialus Geografinės nuorodos, kilmės vietos nuorodos ir garantuoto tradicinio gaminio biuletenis Nr. 100, p. 118.