C/2025/951

6.2.2025

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2025/951)

Wara din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta, f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) oppożizzjoni lill-Kummissjoni fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott li tikkonforma mal-Artikolu 7 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 hija disponibbli fir-reġistru tal-Unjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi

DOKUMENT UNIKU

"Afyon Pastırması"

Nru tal-UE: PGI-TR-03216-19.3.2024

IĠP (X) DOP ()

1. **Isem/Ismijiet (tad-DOP jew tal-IĠP)**

"Afyon Pastırması"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Ir-Repubblika tat-Turkija

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott (bħal fl-Anness XI)*

Klassi 1.2. Prodotti tal-laħam (imsajra, immellħa, affumikati, eċċ.)

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

L-"Afyon Pastırması" huwa prodott tal-laħam imnixxef li jinkiseb wara l-ippreservar (bit-tmellih), il-ħasil, l-ippressar, it-tnixxif, il-kisi bil-fienu u t-tnixxif ta' biċċiet tal-laħam meħuda mill-partijiet rotob tal-ifrat u mill-karkassa tal-buflu Anatoljan li jkun issemmen għal tal-anqas 3 xhur fi ħdan il-fruntieri tal-provinċja ta' Afyonkarahisar. Il-fienu jintuża fl-ippreservar bit-tmellih tal-"Afyon Pastırması", li jiġi ppreparat billi jitħalltu flimkien id-dqiq miż-żerriegħa tal-fienu, il-bżar aħmar mitħun, it-tewm, il-melħ u l-ilma biex tinkiseb taħlita likwida magħquda.

Uħud mill-proprjetajiet kompożizzjonali tal-"Afyon Pastırması" jingħataw kif ġej.

Indewwa (%):	≤ 50
Melħ (%) (massa f'materja niexfa):	≤ 8
Xaħam (%):	≤ 40
Nitrit tas-sodju (mg/kg):	≤ 50
pH:	4,5-5,8

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Uħud mill-proprjetajiet kompożizzjonali tal-fienu użat fl-“Afyon Pastırması” jingħataw kif ġej.

Dqiq miż-żerriegħa tal-fienu (%):	~25
Paprika mitħun (%):	~7
Tewm (%):	~18
Ilma (%):	~60

L-“Afyon Pastırması” huwa kannella fuq barra, minħabba l-fienu, u kannella ħamrani skur fuq ġewwa. Fuq ġewwa, jista’ jkun hemm partijiet bojod ikkawżati mix-xaħam. Minħabba l-pressjoni applikata, l-uċuħ ta’ fuq u ta’ taħt saru ċatti. Meta biċċa rqiqa tal-“Afyon Pastırması” titpoġġa fil-ħalq, tinħall malajr. Għall-kuntrarju ta’ pastrami ieħor, il-fienu użat fl-“Afyon Pastırması” ma fihx il-kemmun fil-kompożizzjoni tiegħu, għalhekk it-togħma tal-laħam hija predominanti fit-togħma tiegħu.

L-“Afyon Pastırması” jiġi offrut għall-bejgħ sħiħ jew imqatta’ f’biċċiet ħoxnin bejn 2-3 mm. Skont it-talba tal-klijent, is-saff tal-fienu ġieli jitneħħa qabel l-imballaġġ.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti proċessati biss)*

Fattur wieħed li jikkontribwixxi għall-karatteristiċi tipiċi tal-prodott huwa r-reġim tal-għalf tal-ifrat u tal-bufli Anatoljani. Fil-produzzjoni tal-“Afyon Pastırması”, jintuża l-laħam tal-ifrat u tal-bufli Anatoljani li jkunu mitmugħa ġo farms miftuħa u magħluqa għal tal-anqas 3 xhur fi ħdan il-fruntieri tal-provinċja ta’ Afyonkarahisar. Il-bufli Anatoljani u l-ifrat jingħataw l-għalf skont l-istaġun, ix-xnien niexef u l-qasab frisk imsejjaħ “frig”, li jikber fl-artijiet mistagħdra. L-annimali jingħalfu fil-mergħat, li jkollhom flora unika. Minħabba l-klima ħarxa u l-karatteristiċi ġeografiċi tagħha, Afyonkarahisar għandha flora unika fil-mergħat tagħha. Hemm 1 800 speċi u subspeċi ta’ unitajiet tassonomiċi li jappartjenu għal 110 familji identifikati fil-flora ta’ Afyonkarahisar. Barra minn hekk, hemm 234 speċi endemika f’Afyonkarahisar. Aktar importanti minn hekk, il-pasta miż-żerriegħa tal-peprin (magħrufa lokalment bħala “haşkeş”) inkluża fir-razzjon tal-annimali għal-laħam tikkontribwixxi għat-togħma unika tal-“Afyon Pastırması”.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-proċessi kollha għandhom isiru fiż-żona ġeografika speċifikata fl-Artikolu 4. Fil-produzzjoni tal-“Afyon Pastırması”, l-annimali għal-laħam iridu jingħalfu fil-kundizzjonijiet ta’ Afyonkarahisar għal tal-anqas 3 xhur. Il-qatla tal-annimali għal-laħam, it-tneħħija tal-laħam għall-pastrami, l-ippreservar (bit-tmelliħ), il-ħasil, l-ippressar, it-tnixxif u t-tnixxif fil-fienu jridu jsiru fi ħdan il-fruntieri tal-provinċja ta’ Afyonkarahisar.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-imballaġġ, eċċ.*

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Minbarra l-informazzjoni obbligatorja prevista mil-leġiżlazzjoni dwar it-tikkettar u l-preżentazzjoni tal-oġġetti tal-ikel, it-tikketti jridu jinkludu dawn li ġejjin:

— L-isem tad-denominazzjoni “Afyon Pastırması”,

— L-isem kummerċjali u l-indirizz jew l-isem imqassar u l-indirizz jew il-marka rreġistrata tal-produttur,

— Il-logo tal-IĠP tal-Unjoni Ewropea,

— Il-logo li ġej

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Ir-reġjun ġeografiku fejn jiġi prodott uffiċjalment l-"Afyon Pastırması" huwa l-provinċja ta' Afyonkarahisar. Afyonkarahisar tinsab fit-tarf tal-Lbiċ tal-pjanura bl-istess isem fis-Sezzjoni Ċentrali tal-Anatolja tal-Punent tar-Reġjun tal-Eġew. Il-pożizzjoni matematika tal-provinċja hija bejn wieħed u ieħor bejn 37° 47' u 39° 12' fuq il-latitudni tat-Tramuntana u bejn 29° 50' u 31° 38' fuq il-latitudni tal-Lvant. Il-provinċja ta' Afyonkarahisar hija mdawra bil-provinċji ta' Uşak fil-Punent, Kütahya fil-Majjistral, Eskişehir fit-Tramuntana, Konya fil-Lvant, Isparta fix-Xlokk, Burdur fin-Nofsinhar u Denizli fil-Lbiċ. Il-provinċja ta' Afyonkarahisar għandha 18-il distrett: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Evciler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut u Sultandağı.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

L-"Afyon Pastırması" ilu jiġi prodott tradizzjonalment fil-provinċja ta' Afyonkarahisar għal sekli sħaħ. Ir-rabta bejn l-"Afyon Pastırması" u ż-żona ġeografika ġejja mir-reputazzjoni tal-prodott u l-għarfien espert tal-produtturi biex jagħżlu u jippreparaw l-ingredjenti, l-istadji varji tal-proċess tal-produzzjoni li jispjegaw it-togħma u l-aroma distintivi tal-prodott (inkluż l-għażla tal-laħam), u r-reġim tal-għalf tal-annimali.

L-"Afyon Pastırması" huwa distint minn tipi oħrajn ta' pastrami Tork grazzi għas-sawra aktar ratba u għat-togħma dominanti tiegħu tal-laħam. Huwa għarfien lokali li l-użu tal-aktar partijiet tarjin biss tal-annimali, bħall-għonq bil-kozz, il-kustilja, il-lojn u l-vagant, li jinkisbu mill-parti ta' fuq tal-annimali għal-laħam u huma l-anqas muskoli attivi, jagħti sawra ratba, li hija essenzjali għall-kwalità superjuri tal-ikel. Meta biċċa rqiqa tal-"Afyon Pastırması" titpoġġa fil-ħalq, huwa mistenni li din tinħall malajr; l-użu ta' anqas ħwawar, partikolarment l-ebda użu tal-kemmun meta mqabbel ma' tipi oħrajn ta' pastrami Tork, jirrifletti l-gosti komuni lokali. Huwa maħsub li l-użu żejjed tal-ħwawar, partikolarment il-kemmun, jgħatti t-togħma distintiva tal-"Afyon Pastırması". Fl-aħħar, ir-reġim tal-għalf lokali tal-annimali għal-laħam, partikolarment il-pasta miż-żerriegħa tal-peprin, li hija rikka fl-aċidi grassi mhux saturati, jikkontribwixxi għat-"togħma ta' laħam" distintiva.

Storikament, il-provinċja ta' Afyonkarahisar tinsab fit-Triq tal-Ħarir, ir-rotta ewlenija għall-kummerċ tal-ħwawar matul il-perjodu Ottoman. Dan il-post ta lill-produtturi lokali aċċess faċli għall-ħwawar użati fl-"Afyon Pastırması", bħat-trab tal-bżar aħmar, il-kemmun u l-bżar iswed.

Barra minn hekk, il-pożizzjoni ġeografika u l-kundizzjonijiet klimatiċi tal-provinċja ta' Afyonkarahisar ipprovdew kundizzjonijiet ottimali għall-agrikoltura u t-trobbija tal-annimali minn żminijiet antiki. It-trobbija tal-annimali ilha wieħed mill-mezzi importanti ta' għajxien tan-nies lokali għal sekli sħaħ. Għalhekk, il-laħam użat fil-produzzjoni tal-"Afyon Pastırması" jintgħażel b'mod speċjali. Il-klima u l-istruttura tal-ħamrija jappoġġjaw ukoll it-tkabbir ta' ammont sinifikanti ta' għelejjel tal-foraġġ (ġulbiena, xnien, silaġġ tal-qamħirrum u sainfoin) fir-reġjun, element essenzjali fit-trobbija tal-annimali.

Id-differenzi għoljin fit-temperatura (aktar minn 10° C) bejn il-ġurnata u l-lejl fil-ħarifa huma sinifikanti fil-produzzjoni kkontrollata tal-"Afyon Pastırması". Il-fermentazzjoni u t-tnixxif isiru matul il-ġurnata meta t-temperaturi jkunu għoljin (bejn 19-25° C) u jonqsu matul il-lejl meta dawn ikunu aktar baxxi (bejn 6-8° C). L-ilma fil-parti ta' ġewwa tal-biċċa tal-laħam jitla' fil-wiċċ matul il-lejl u jifforma qtajriet tal-ilma sa filgħodu, u b'hekk jiffaċilita t-tnixxif rapidu l-għada. Dan il-perjodu, magħruf bħala s-"sajf tal-Pastirami", huwa meta l-umdità relattiva tar-reġjun tinżel taħt l-64 %.

Il-provinċja ta' Afyonkarahisar hija provinċja prospera f'termini ta' diversità tal-pjanti. Huwa magħruf li madwar 2 000 unità tassonomika huma mifruxa fi ħdan il-fruntieri provinċjali. Minn dawn il-pjanti, 330 huma endemiċi għat-Turkija. F'Afyonkarahisar, il-familji tal-pjanti *Asteraceae*, *Fabaceae*, *Lamiaceae* u *Caryophyllaceae Verbascum* u l-ispeċi *Astragalus* huma l-aktar prevalenti. Fost dawn it-330 speċi, sitt speċi huma endemiċi għall-Afyonkarahisar. Dawn l-ispeċi endemiċi jikbru f'mergħat ħodor u huma s-sors tal-għalf għall-annimali, u xi speċij fihom żjut essenzjali u flavones fl-istrutturi tagħhom, li jikkontribwixxu għat-togħma distinta tal-"Afyon Pastırması". Barra minn hekk, il-pasta li tifdal wara l-ipproċessar taż-żrieragħ tal-peprin tintuża biex tagħlef lill-annimali għal-laħam fir-reġjun, speċjalment il-bufli. It-Turkija tinsab fit-tieni post fid-dinja għall-produzzjoni taż-żerriegħa tal-peprin, bi produzzjoni ta' 12 240 tunnellata metrika u żona ta' produzzjoni ta' 26 501 ha (FAOSTAT, 2023). Skont id-data għall-2022 mill-Istitut Tork tal-Istatistika (TUIK, Turkish Institute of Statistics), l-Afyonkarahisar hija l-provinċja fejn l-aktar li jiġu prodotti żrieragħ tal-peprin fit-Turkija, hekk kif 31,3 % taż-żona tal-provinċja hija allokata għall-produzzjoni u 34,9 % tal-output tal-pajjiż huwa prodott hemm.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

Il-Bulettin Uffiċjali dwar l-Indikazzjoni Ġeografika, id-Denominazzjoni ta' Oriġini u l-Ispeċjalità Tradizzjonali Garantita tal-Uffiċju Tork għall-Privattivi u t-Trademarks Nru 100 tat-03 ta' Mejju 2021, paġna 118.