C/2025/951

6.2.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam op grond van artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2025/951)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

Het productdossier overeenkomstig artikel 7 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 is opgenomen in het Unieregister van geografische aanduidingen.

ENIG DOCUMENT

“Afyon Pastırması”

EU-nr.: PGI-TR-03216-19.3.2024

BGA (X) BOB ( )

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

“Afyon Pastırması”

2. **Lidstaat of derde land**

Republiek Turkije

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie (zie bijlage XI)*

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt, enz.)

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

“Afyon Pastırması” is een gedroogd vleesproduct dat bestaat uit stukken vlees van de zachte delen van runderen en Anatolische-buffels die ten minste drie maanden zijn vetgemest in de provincie Afyonkarahisar. Die stukken vlees worden gezouten, gewassen, geperst, gedroogd, omhuld met fenegriek en opnieuw gedroogd. Om “Afyon Pastırması” te zouten, wordt fenegriekpasta gebruikt. Die wordt bereid met een mengsel van fenegriekzaadmeel, paprikapoeder, knoflook, zout en water om een dikke massa te verkrijgen.

“Afyon Pastırması” heeft de volgende eigenschappen:

vocht (%):	≤ 50
zout (%) (gehalte in droge stof):	≤ 8
vet (%):	≤ 40
natriumnitriet (mg/kg):	≤ 50
pH:	4,5-5,8

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

De fenegriekpasta die in “Afyon Pastırması” wordt gebruikt, bestaat onder andere uit:

fenegriekzaadmeel (%):	~25
paprikapoeder (%):	~7
knoflook (%):	~18
water (%):	~60

“Afyon Pastırması” is bruin aan de buitenkant door de fenegriek en donkerroodbruin aan de binnenkant. Binnenin kan het vet witte stukjes veroorzaken. Door de druk die wordt uitgeoefend op de boven- en onderoppervlakken worden die oppervlakken vlak. Een dunne plak “Afyon Pastırması” smelt snel in de mond. In tegenstelling tot andere pastrami’s bevat de fenegriekpasta die in “Afyon Pastırması” wordt gebruikt, geen komijn, waardoor de smaak van het vlees overheerst.

“Afyon Pastırması” wordt in zijn geheel of in plakken met een dikte van 2-3 mm verkocht. Op vraag van de klant wordt de fenegrieklaag soms vóór de verpakking verwijderd.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Een van de factoren die bijdragen tot de karakteristieke kenmerken van het product is het voederregime van de runderen en Anatolische buffels. “Afyon Pastırması” wordt bereid met het vlees van runderen en Anatolische buffels die gedurende ten minste drie maanden binnen de grenzen van de provincie Afyonkarahisar in open en gesloten boerderijen worden gevoederd. De Anatolische buffels en de runderen worden gevoederd volgens het seizoen, met droge klaver en vers riet met de naam “frig”, dat in waterrijke natuurgebieden groeit. De dieren grazen op weiden met een unieke flora. Door het harde klimaat en de geografische kenmerken heeft Afyonkarahisar weiden met een unieke flora. De flora van Afyonkarahisar bestaat uit 1 800 soorten en ondersoorten, die behoren tot 110 families. Daarnaast zijn er 234 endemische soorten in Afyonkarahisar. Belangrijker nog is dat papaverzaadkoek (plaatselijk bekend als “haşkeş”), die deel uitmaakt van het voedselrantsoen van vleesdieren, bijdraagt tot de unieke smaak van “Afyon Pastırması”.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle processen moeten worden uitgevoerd in het in artikel 4 gespecificeerde geografische gebied. Bij de productie van “Afyon Pastırması” moeten de dieren ten minste drie maanden in Afyonkarahisar worden gevoederd. De vleesdieren moeten er ook worden geslacht en het vlees voor de pastrami moet er worden verwijderd, gezouten, gewassen, geperst, gedroogd en opnieuw worden gedroogd in fenegriek.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Naast de verplichte vermeldingen overeenkomstig de regelgeving inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen moet op de etiketten het volgende staan:

— de benaming “Afyon Pastırması”;

— de handelsnaam en het adres, of de korte naam en het adres, of het geregistreerd handelsmerk van de producent;

— het BGA-logo van de Europese Unie;

— het volgende logo:



4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied waar "Afyon Pastırması" officieel wordt bereid, is de provincie Afyonkarahisar. Afyonkarahisar bevindt zich aan de zuidwestelijke rand van de gelijknamige vlakte in het centraal-westelijke gedeelte van Anatolië in de Egeïsche regio. De provincie is ongeveer gelegen tussen 37°47′ en 39°12′ NB en tussen 29°50′ en 31°38′ OL. De provincie Afyonkarahisar wordt omringd door de provincies Uşak in het westen, Kütahya in het noordwesten, Eskişehir in het noorden, Konya in het oosten, Isparta in het zuidoosten, Burdur in het zuiden en Denizli in het zuidwesten. De provincie Afyonkarahisar bestaat uit 18 districten: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Evciler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut en Sultandağı.

5. **Verband met het geografische gebied**

"Afyon Pastırması" wordt al eeuwenlang op traditionele wijze in de provincie Afyonkarahisar bereid. Het verband tussen "Afyon Pastırması" en het geografische gebied is gebaseerd op de faam van het product en de knowhow van de producenten op het gebied van de selectie en de bereiding van de ingrediënten, de verschillende stadia van het productieproces die de specifieke smaak en geur van het product bepalen (waaronder de selectie van het vlees) en het voederregime van de dieren.

"Afyon Pastırması" onderscheidt zich van andere Turkse soorten pastrami door de zachtere textuur en de overheersende vleessmaak. Dankzij de traditionele kennis weten de producenten dat de pastrami een zachtere textuur — en dus een betere consumptiekwaliteit — heeft als alleen de zachtste delen van de dieren worden gebruikt, zoals de hals, het ribstuk, de dunne lende en de dikke lende, die afkomstig zijn van het bovenste deel van de vleesdieren en de minder actieve spieren zijn. Een dunne plak "Afyon Pastırması" zou snel in de mond moeten smelten. In vergelijking met andere Turkse soorten pastrami worden er minder specerijen gebruikt, met name geen komijn. Dat levert die gebruikelijke plaatselijke smaak op. Overmatig gebruik van specerijen, in het bijzonder van komijn, zou de kenmerkende smaak van "Afyon Pastırması" doen vervagen. Ten slotte wordt de kenmerkende vleessmaak mede bepaald door het plaatselijke voederregime van de vleesdieren, in het bijzonder papaverzaadkoek, die veel onverzadigde vetzuren bevat.

De provincie Afyonkarahisar bevond zich op de zijderoute, de belangrijkste handelsroute voor specerijen tijdens de Ottomaanse periode. Die locatie bood de lokale producenten gemakkelijk toegang tot specerijen die in "Afyon Pastırması" worden gebruikt, zoals paprikapoeder, komijn en zwarte peper.

Bovendien bieden de geografische ligging en de klimatologische omstandigheden in de provincie Afyonkarahisar sinds de oudheid optimale omstandigheden voor landbouw en veehouderij. Voor de lokale bevolking is de veehouderij al eeuwenlang een belangrijke manier van levensonderhoud. Daarom wordt het vlees voor de productie van "Afyon Pastırması" speciaal geselecteerd. Het klimaat en de bodemstructuur ondersteunen ook de groei van een aanzienlijke hoeveelheid voedergewassen (wikke, klaver, kuilmaïs en esparcette) in de regio, onmisbaar voor de veehouderij.

De grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht (meer dan 10°C) in de herfst zijn essentieel voor de gecontroleerde productie van "Afyon Pastırması". Het vlees wordt overdag bij hoge temperaturen (tussen 19 en 25° C) gefermenteerd en gedroogd. 's Nachts vertragen die processen door de lagere temperaturen (tussen 6 en 8°C). Het water in het stuk vlees verplaatst zich 's nachts naar het oppervlak en vormt 's ochtends waterdruppels, waardoor het vlees de volgende dag gemakkelijker droogt. Die periode, bekend als de "Pastirami-zomer", is het moment waarop de relatieve vochtigheid in de regio daalt tot minder dan 64 %.

Afyonkarahisar heeft een grote verscheidenheid aan planten: er groeien ongeveer 2 000 soorten. Daarvan zijn er 330 endemisch in Turkije. In Afyonkarahisar komen de plantenfamilies Asteraceae, Fabaceae, Lamiaceae en Caryophyllaceae en de geslachten Verbascum en Astragalus het vaakst voor. Van die 330 soorten zijn er zes endemisch voor Afyonkarahisar. Die endemische soorten groeien in groene weiden en zijn de voederbron voor dieren. Sommige soorten bevatten etherische oliën en flavonen, die bijdragen tot de kenmerkende smaak van "Afyon Pastırması". De koek die overblijft na de verwerking van papaverzaad, wordt eveneens gebruikt om de vleesdieren in de regio, met name buffels, te voederen. Turkije staat wereldwijd op de tweede plaats wat betreft de productie van papaverzaad, met een productie van 12 240 ton en een productiegebied van 26 501 ha (FAOSTAT, 2023). Volgens gegevens van het Turks Instituut voor de Statistiek (TUIK) uit 2022 heeft de provincie Afyonkarahisar het hoogste productiecijfer van Turkije voor papaverzaad: 31,3 % van het gebied is voor de productie ervan bestemd en 34,9 % van de landelijke productie komt daarvandaan.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

Officieel bulletin inzake geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten van het Turkse octrooi- en merkenbureau nr. 100 van 3 mei 2021, blz. 118.