C/2025/951

6.2.2025

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2025/951)

În urma prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de 3 luni de la data prezentei publicări.

Caietul de sarcini al produsului, care este conform cu articolul 7 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, este disponibil în registrul indicațiilor geografice al Uniunii

DOCUMENT UNIC

„Afyon Pastırması”

Nr. UE: PGI-TR-03216-19.3.2024

IGP (X) DOP ()

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Afyon Pastırması”

2. **Statul membru sau țara terță**

Republica Turcia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs (a se vedea anexa XI)*

Clasa 1.2. Produse din carne (preparate, sărate, afumate etc.)

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Afyon Pastırması” este un produs din carne uscată obținut după maturarea (sărarea), spălarea, presarea, uscarea, acoperirea cu schinduf și uscarea unor bucăți de carne obținute din părțile moi ale carcaselor de vită și de bivol anatolian, animale care au fost îngrășate timp de cel puțin trei luni în provincia Afyonkarahisar. Pentru maturarea cărnii pentru „Afyon Pastırması” se utilizează schinduf preparat astfel: din făină de semințe de schinduf, boia, usturoi, sare și apă se face un amestec de consistența unui sos gros.

Unele proprietăți ale compoziției produsului „Afyon Pastırması” sunt indicate în cele ce urmează:

umiditate (%):	≤ 50
sare (%) (masă din substanța uscată):	≤ 8
grăsime (%):	≤ 40
nitrit de sodiu (mg/kg):	≤ 50
pH:	4,5-5,8

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Unele proprietăți ale compoziției schindufului utilizat pentru „Afyon Pastırması” sunt indicate în cele ce urmează:

făină de semințe de schinduf (%):	~ 25
boia (%):	~ 7
usturoi (%):	~ 18
apă (%):	~ 60

„Afyon Pastırması” este maro pe dinafară, datorită schindufului, și maro-roșiatic închis în interior. De asemenea, în interior pot exista porțiuni albe din cauza grăsimii. Partea superioară și cea inferioară sunt aplatizate ca urmare a presiunii aplicate. O felie subțire de „Afyon Pastırması” se topește repede după introducerea în gură. Spre deosebire de alte tipuri de pastramă, în cazul produsului „Afyon Pastırması” nu există chimion în compoziția pe bază de schinduf, deci aroma predominantă a produsului este gustul cărnii.

„Afyon Pastırması” se vinde întreg sau tăiat în felii cu o grosime de 2-3 mm. Uneori, la cererea clientului, stratul pe bază de schinduf poate fi îndepărtat înainte de ambalarea produsului.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Un factor care contribuie la caracteristicile tipice ale produsului este dieta vitelor și a bivolilor anatolieni. Pentru producția de „Afyon Pastırması” se utilizează carne obținută de la vite și bivoli anatolieni hrăniți timp de cel puțin trei luni în ferme deschise și închise din provincia Afyonkarahisar. Bivolii anatolieni și vitele sunt hrăniți cu nutrețuri care variază în funcție de anotimp, trifoi uscat și stuf proaspăt numit „frig”, care crește în zonele umede. Animalele sunt hrănite pe pășuni cu o floră unică. Datorită climei aspre și caracteristicilor geografice, pășunile din Afyonkarahisar au o floră unică. Există peste 1 800 de specii și subspecii în grupuri taxonomice aparținând unui număr de 110 familii identificate în flora din Afyonkarahisar. În plus, în Afyonkarahisar există 234 de specii endemice. Mai ales, turta de semințe de mac (cunoscută local sub numele de „haşkeş”) inclusă în rația animalelor de carne contribuie la aroma unică a produsului „Afyon Pastırması”.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate procesele ar trebui să se desfășoare în aria geografică specificată la articolul 4. Animalele de carne crescute pentru producția de „Afyon Pastırması” trebuie să fie hrănite în condițiile din Afyonkarahisar timp de cel puțin trei luni. Sacrificarea animalelor de carne, prelevarea cărnii pentru pastramă, maturarea (sărarea), spălarea, presarea, uscarea și uscarea în schinduf trebuie să se desfășoare în provincia Afyonkarahisar.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

În plus față de informațiile obligatorii prevăzute de legislația referitoare la etichetarea și prezentarea produselor alimentare, pe etichete trebuie să figureze următoarele:

— denumirea „Afyon Pastırması”;

— denumirea comercială și adresa sau denumirea scurtă și adresa sau marca înregistrată a producătorului;

— logoul IGP al Uniunii Europene;

— următorul logo:



4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Regiunea geografică în care se produce, în mod oficial, „Afyon Pastırması" este provincia Afyonkarahisar. Aceasta se află pe marginea de sud-vest a câmpiei cu același nume din secțiunea Anatoliei centrale și vestice a Regiunii Egeene. Localizarea provinciei poate fi exprimată, aproximativ, prin următoarele coordonate: între 37° 47' și 39° 12' latitudine nordică și între 29° 50' și 31° 38' longitudine estică. Provincia Afyonkarahisar este înconjurată de provincia Uşak la vest, de provincia Kütahya la nord-vest, de provincia Eskişehir la nord, de provincia Konya la est, de provincia Isparta la sud-est, de provincia Burdur la sud și de provincia Denizli la sud-vest. Provincia Afyonkarahisar are 18 districte: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Evciler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut și Sultandağı.

5. **Legătura cu aria geografică**

Pastrama „Afyon Pastırması" este produsă în mod tradițional în provincia Afyonkarahisar de secole. Legătura dintre „Afyon Pastırması" și aria geografică delimitată se bazează pe reputația produsului și pe priceperea producătorilor în ceea ce privește selectarea și prepararea ingredientelor, diferitele etape ale procesului de producție, care explică gustul și aroma distinctive ale produsului (inclusiv selectarea cărnii), și regimul de hrănire a animalelor.

„Afyon Pastırması" se diferențiază de alte tipuri de pastramă din Turcia prin textura sa mai moale și prin gustul de carne dominant. Local, se știe că prin utilizarea doar a celor mai fragede bucăți de carne, precum ceafa, coastele, antricotul și vrăbioara, care se obțin din partea superioară a animalelor de carne și care constituie musculatura mai puțin activă, se obține o textură mai moale, esențială pentru o calitate gastronomică superioară. O felie subțire de „Afyon Pastırması" ar trebui să se dizolve repede după introducerea în gură. Utilizarea unei cantități mai mici de mirodenii și, în special, neutilizarea chimionului, spre deosebire de alte tipuri de pastramă din Turcia, reflectă gusturile locale comune. Se consideră că utilizarea prea multor mirodenii, în special a chimionului, ascunde gustul distinctiv al pastramei „Afyon Pastırması". În sfârșit, regimul local de hrănire a animalelor de carne, în special cu turtă de semințe de mac, bogată în acizi grași nesaturați, contribuie la „gustul de carne" distinctiv.

Afyonkarahisar este o provincie istorică aflată pe drumul mătăsii, principala rută comercială pentru mirodenii în perioada otomană. Datorită acestei localizări, producătorii locali au avut ușor acces la mirodeniile folosite la fabricarea de „Afyon Pastırması", de exemplu boia, chimion și piper negru.

În plus, din vremuri străvechi, situarea geografică și clima provinciei Afyonkarahisar au creat condiții optime pentru agricultură și pentru creșterea animalelor. De-a lungul secolelor, creșterea animalelor a constituit unul dintre mijloacele de subzistență importante ale populației locale. Prin urmare, carnea utilizată pentru producerea de pastramă „Afyon Pastırması" este selectată în mod special. De asemenea, clima și structura solului sprijină cultivarea în cantități semnificative a furajelor (măzăriche, trifoi, porumb însilozat și sparcetă) în regiune, element esențial pentru creșterea animalelor.

Diferențele mari de temperatură (peste 10 °C) dintre zi și noapte în timpul toamnei sunt semnificative pentru producția controlată de „Afyon Pastırması". Fermentarea și maturarea se realizează în timpul zilei, când temperaturile sunt ridicate (între 19 și 25 °C), și încetinesc noaptea, când temperaturile sunt scăzute (între 6 și 8 °C). Apa din interiorul bucăților de carne se deplasează spre suprafață în timpul nopții, formând picături de apă până dimineața, ceea ce facilitează maturarea rapidă în ziua care urmează. În această perioadă, cunoscută drept „vara pastramei", umiditatea relativă a regiunii scade sub 64 %.

Provincia Afyonkarahisar este bogată din punctul de vedere al diversității plantelor. Se știe că, în interiorul granițelor provinciale, sunt răspândiți aproximativ 2 000 de taxoni. Dintre aceste plante, 330 sunt endemice pentru Turcia. În Afyonkarahisar, speciile cele mai prezente sunt cele din familiile *Asteraceae*, *Fabaceae*, *Lamiaceae*, *Caryophyllaceae Verbascum* și *Astragalus*. Dintre aceste 330 de specii, șase specii sunt endemice pentru Afyonkarahisar. Aceste specii endemice cresc pe pajiști verzi și sunt o sursă de hrană pentru animale. Unele specii conțin uleiuri esențiale și flavone în structura lor, contribuind la aroma distinctă a produsului „Afyon Pastırması". În plus, turta rămasă în urma prelucrării semințelor de mac este folosită la hrănirea animalelor de carne din regiune, în special a bivolilor. Cu o producție de 12 240 de tone și o suprafață de producție de 26 501 ha (FAOSTAT, 2023), Turcia este a doua țară din lume ca producție de semințe de mac. Potrivit datelor din 2022 ale Institutului de statistică al Turciei (TUIK), Afyonkarahisar este provincia turcă în care se produc cele mai mari cantități de semințe de mac, suprafața provinciei fiind alocată acestei producții în proporție de 31,3 %, 34,9 % din producția țării fiind realizată acolo.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

Buletinul oficial al indicațiilor geografice, denumirilor de origine și specialităților tradiționale garantate al Oficiului Turc pentru Brevete și Mărci, nr. 100 din 3 mai 2021, pagina 118.