C/2025/951

6.2.2025

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2025/951)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

Špecifikácia výrobku v súlade s článkom 7 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 sa nachádza v registri zemepisných označení Únie.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Afyon Pastırması“

EÚ č.: PGI-TR-03216 – 19. 3. 2024

CHZO (X) CHOP ()

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„Afyon Pastırması“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Turecká republika

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku (uvedený v prílohe XI)*

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Afyon Pastırması“ je sušený mäsový výrobok získaný po nasolení, umytí, lisovaní, sušení, posypaní senovkou gréckou a sušení kúskov mäsa odobratých z mäkkých častí hovädzieho dobytka a jatočných tiel anatolského byvola, ktoré boli vykrmované najmenej tri mesiace v rámci hraníc provincie Afyonkarahisar. Senovka grécka sa používa na prípravu výrobku „Afyon Pastırması“, ktorý sa pripravuje zmiešaním zmesi múky zo semien senovky gréckej, práškovej červenej papriky, cesnaku, soli a vody, aby sa získala hustá kaša.

Niektoré vlastnosti zloženia výrobku „Afyon Pastırması“ sú uvedené nižšie:

vlhkosť (%):	≤ 50
obsah soli v sušine (%):	≤ 8
tuky (%):	≤ 40
dusitan sodný (mg/kg):	≤ 50
pH:	4,5 – 5,8

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Niektoré vlastnosti zloženia senovky gréckej použitej vo výrobku „Afyon Pastırması“ sú uvedené nižšie.

Múka zo semien senovky gréckej (%):	~25
paprika v prášku (%):	~7
cesnak (%):	~18
voda (%):	~60

„Afyon Pastırması“ je zvonka hnedý vďaka senovke gréckej a zvnútra tmavočervenohnedý. Vo vnútri môžu byť biele časti v dôsledku obsahu tuku. V dôsledku pôsobiaceho tlaku sa horný a dolný povrch vyrovnajú. Keď sa tenký plátok „Afyon Pastırması“ vloží do úst, rýchlo sa rozplynie na jazyku. Na rozdiel od iných pastrami senovka používaná v „Afyon Pastırması“ nemá vo svojom zložení rascu, takže v jej chuti prevláda chuť mäsa.

„Afyon Pastırması“ sa ponúka na predaj vcelku alebo nakrájaný na plátky s hrúbkou 2 – 3 mm. V závislosti od požiadaviek zákazníka sa niekedy pred balením odstraňuje vrstva senovky gréckej.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Jedným z faktorov, ktoré prispievajú k charakteristickým vlastnostiam výrobku, je režim kŕmenia hovädzieho dobytka a anatolských byvolov. Na výrobu „Afyon Pastırması“ sa používa mäso hovädzieho dobytka a anatolských byvolov, ktoré sa kŕmia na otvorených a uzavretých farmách najmenej tri mesiace v rámci provincie Afyonkarahisar. Anatolské byvoly a hovädzí dobytok sa kŕmia krmivom podľa ročného obdobia, suchou ďatelinou a čerstvou trstinou nazývanou „frig“, ktorá rastie v mokradiach. Zvieratá sa kŕmia na pastvinách s jedinečnou flórou. Vzhľadom na drsné podnebie a geografické vlastnosti má Afyonkarahisar na svojich pastvinách jedinečnú flóru. Vo flóre Afyonkarahisaru bolo identifikovaných 1 800 druhov a poddruhov patriacich do 110 čeľadí. Okrem toho sa v Afyonkarahisare nachádza 234 endemických druhov. K jedinečnej chuti „Afyon Pastırması“ prispievajú najmä makové výlisky (miestny názov „haşkeş“), ktoré sú súčasťou kŕmnej dávky zvierat chovaných na mäso.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky procesy by sa mali vykonávať v zemepisnej oblasti uvedenej v článku 4. Pri výrobe „Afyon Pastırması“ musia byť zvieratá chované na mäso kŕmené v podmienkach provincie Afyonkarahisar najmenej tri mesiace. Zabíjanie zvierat chovaných na mäso, odoberanie mäsa na pastrami, konzervovanie (solenie), umývanie, lisovanie, sušenie a sušenie v senovke gréckej sa musí vykonávať na území provincie Afyonkarahisar.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem povinných údajov stanovených v predpisoch o označovaní a prezentácii potravín sa na etiketách musia uvádzať aj tieto údaje:

— názov označenia „Afyon Pastırması“,

— obchodné meno a adresa alebo skrátené meno a adresa alebo registrovaná známka výrobcu,

— logo CHZO Európskej únie,

— toto logo:

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť, v ktorej sa oficiálne vyrába „Afyon Pastırması“, je provincia Afyonkarahisar. Afyonkarahisar sa nachádza na juhozápadnom okraji roviny s rovnakým názvom v stredozápadnej časti Anatólie v Egejskom regióne. Matematická poloha provincie je približne medzi 37° 47’ a 39° 12’ severnej zemepisnej šírky a medzi 29° 50’ a 31° 38’ východnej zemepisnej dĺžky. Provincia Afyonkarahisar je obklopená provinciami Uşak na západe, Kütahya na severozápade, Eskişehir na severe, Konya na východe, Isparta na juhovýchode, Burdur na juhu a Debnili na juhozápade. Provincia Afyonkarahisar má 18 okresov: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Evciler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut a Sultandağı.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

„Afyon Pastırması“ sa tradične vyrába v provincii Afyonkarahisar po stáročia. Súvislosť medzi výrobkom „Afyon Pastırması“ a zemepisnou oblasťou vychádza z povesti výrobku a know-how výrobcov pri výbere a príprave ingrediencií, v rôznych fázach procesu výroby, ktoré sú zodpovedné za osobitú chuť a vôňu výrobku (vrátane výberu mäsa) a z režimu kŕmenia zvierat.

„Afyon Pastırması“ sa od ostatných tureckých druhov pastrami odlišuje jemnejšou konzistenciou a dominantnou chuťou mäsa. Miestni obyvatelia vedia, že používanie len tých najjemnejších častí zvierat, ako je napríklad lopatka, rebrá, roštenka a sviečkovica, ktoré sa získavajú z hornej časti zvierat chovaných na mäso a sú menej aktívnymi svalmi, poskytuje jemnejšiu textúru, ktorá je nevyhnutná na vynikajúcu kvalitu jedla. Keď sa do úst vloží tenký plátok „Afyon Pastırması“, očakáva sa, že sa rýchlo rozplynie; použitie menšieho množstva korenia, najmä bez použitia rasce v porovnaní s inými druhmi tureckého pastrami, odráža miestnu bežnú chuť. Predpokladá sa, že nadmerné používanie korenia, najmä rasce, zakrýva charakteristickú chuť „Afyon Pastırması“. K charakteristickej „mäsovej chuti“ prispieva aj miestny režim kŕmenia zvierat chovaných na mäso, najmä makové výlisky, ktoré sú bohaté na nenasýtené mastné kyseliny.

Provincia Afyonkarahisar sa historicky nachádza na Hodvábnej ceste, ktorá bola hlavnou obchodnou cestou s korením počas obdobia Osmanskej ríše. Táto poloha umožnila miestnym výrobcom ľahký prístup ku koreninám, ktoré sa používajú vo výrobku „Afyon Pastırması“, ako je červená paprika, rasca a čierne korenie.

Okrem toho geografická poloha a klimatické podmienky provincie Afyonkarahisar už od dávnych čias poskytujú optimálne podmienky pre poľnohospodárstvo a chov zvierat. Chov zvierat patrí už po stáročia k dôležitým zdrojom obživy miestnych ľudí. Preto sa mäso používané na výrobu pastrami „Afyon Pastırması“ vyberá osobitne. Klimatické podmienky a štruktúra pôdy podporujú v regióne aj pestovanie značného množstva krmovín (viky, ďateliny, kukurice na siláž a vičenca vikolistého), ktoré sú dôležitým prvkom v chove zvierat.

Veľké teplotné rozdiely (viac ako 10 °C) medzi dňom a nocou na jeseň sú významné pri kontrolovanej produkcii „Afyon Pastırması“. Kvasenie a sušenie prebieha počas dňa, keď sú teploty vysoké (19 – 25 °C), a spomaľuje sa v noci, keď sú nízke (6 – 8 °C). Voda vo vnútornej časti mäsového kusa sa v noci presúva na povrch a do rána vytvára vodné kvapky, čo umožňuje rýchle sušenie nasledujúci deň. V tomto období, známom ako „Pastiramské leto“, klesá relatívna vlhkosť vzduchu v regióne pod 64 %.

Provincia Afyonkarahisar je prosperujúcou provinciou z hľadiska rastlinnej rozmanitosti. Je známe, že na území provincie sa vyskytuje približne 2 000 taxónov. Z týchto rastlín je 330 endemických pre Turecko. V provincii Afyonkarahisar sú najrozšírenejšie čeľade rastlín *Asteraceae*, *Fabaceae*, *Lamiaceae* a *Caryophyllaceae Verbascum* a druhy *Astragalus*. Z týchto 330 druhov je šesť druhov endemických pre provinciu Afyonkarahisar. Tieto endemické druhy rastú na zelených lúkach a sú zdrojom potravy pre zvieratá a niektoré druhy obsahujú vo svojej štruktúre éterické oleje a flavóny, ktoré prispievajú k výraznej chuti „Afyon Pastırması“. Okrem toho sa výlisky, ktoré zostanú po spracovaní maku, používajú na kŕmenie zvierat chovaných na mäso v regióne, najmä byvolov. Turecko je na druhom mieste na svete v produkcii maku siateho s produkciou 12 240 ton a oblasťou produkcie 26 501 ha (FAOSTAT, 2023). Podľa údajov Tureckého štatistického inštitútu (TUIK) z roku 2022 je Afyonkarahisar provinciou, kde sa v Turecku produkuje najviac maku, keďže 31,3 % územia provincie je vyčlenených na produkciu a 34,9 % produkcie krajiny sa vyprodukuje práve v tejto provincii.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

Úradný vestník tureckého úradu pre patenty a ochranné známky pre zemepisné označenia, označenia pôvodu a zaručené tradičné špeciality č. 100 z 3. mája 2021, strana 118.