C/2025/951

6.2.2025

# Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2025/951)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

Produktspecifikationen uppfyller kraven i artikel 7 i förordning (EU) nr 1151/2012 och finns i unionsregistret över geografiska beteckningar.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**”Afyon Pastırması”**

**EU-nr: PGI-TR-03216 – 19.3.2024**

**SGB (X) SUB ( )**

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Afyon Pastırması”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Republiken Turkiet

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp (se bilaga XI)*

Klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Afyon Pastırması” är en torkad köttprodukt som produceras genom att köttbitar från de mjuka delarna av nötkreatur och anatolisk buffel som götts i minst tre månader inom gränserna för provinsen Afyonkarahisar rimmas (saltning), tvättas, pressas, torkas, täcks med bockhornsklöver och torkas. Bockhornsklöver används vid rimning av ”Afyon Pastırması” och bereds genom att malt bockhornsklöverfrö, paprikapulver, vitlök, salt och vatten blandas till en tjock vätska.

Följande är några av sammansättningsegenskaperna hos ”Afyon Pastırması”:

| | |
|---|---|
| Fukt (%): | ≤ 50 |
| Salt (%) (massa i torrsubstans): | ≤ 8 |
| Fett (%): | ≤ 40 |
| Natriumnitrit (mg/kg): | ≤ 50 |
| pH: | 4,5–5,8 |

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Följande är några av sammansättningsegenskaperna hos den bockhornsklöver som används i ”Afyon Pastırması”:

| | |
|---|---|
| Malt bockhornsklöverfrö (%): | ~25 |
| Paprikapulver (%): | ~7 |
| Vitlök (%): | ~18 |
| Vatten (%): | ~60 |

”Afyon Pastırması” är brun på utsidan på grund av bockhornsklövern och mörkt rödbrun på insidan. Inuti kan det finnas vita delar som orsakas av fettet. De övre och undre ytorna är platta på grund av det tryck som anbringas. En tunn skiva av ”Afyon Pastırması” smälter snabbt i munnen. Till skillnad från andra typer av pastrami innehåller den bockhornsklöver som används i ”Afyon Pastırması” inte någon kummin, så smaken av kött är dominant.

”Afyon Pastırması” saluförs hel eller skivad till en tjocklek av 2–3 mm. Beroende på kundefterfrågan avlägsnas ibland lagret av bockhornsklöver före förpackning.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

En faktor som bidrar till produktens karakteristiska egenskaper är utfodringen av nötkreaturen och de anatoliska bufflarna. Vid framställningen av ”Afyon Pastırması” används kött från nötkreatur och anatoliska bufflar som utfodrats på öppna och slutna gårdar i minst tre månader inom gränserna för provinsen Afyonkarahisar. Anatoliska bufflar och nötkreatur utfodras efter årstiden, torkad klöver och färsk vass som kallas ”frig”, som växer i våtmarker. Djuren utfodras på betesmarker med en unik flora. På grund av sitt hårda klimat och sina geografiska egenskaper har betesmarkerna i Afyonkarahisar en unik flora. I Afyonkarahisars flora finns 1 800 art- och underartstaxa som tillhör 110 familjer. Dessutom finns det 234 endemiska arter i Afyonkarahisar. En ännu viktigare faktor är att den vallmofrökaka (som lokalt kallas ”haşkeş”) som ingår i köttdjurens utfodring bidrar till den unika smaken hos ”Afyon Pastırması”.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla processer bör utföras i det geografiska område som anges i artikel 4. Vid framställningen av ”Afyon Pastırması” ska köttdjur utfodras enligt de villkor som gäller i Afyonkarahisar i minst tre månader. Slakt av köttdjur, avlägsnande av kött för pastrami, rimning (saltning), tvättning, pressning, torkning och torkning i bockhornsklöver måste ske inom gränserna för provinsen Afyonkarahisar.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Utöver den obligatoriska information som föreskrivs i lagstiftningen om märkning och presentation av livsmedel måste etiketterna innehålla följande uppgifter:

— Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen: ”Afyon Pastırması”.

— Producentens firmanamn och adress, eller kortform av namnet och adress, eller registrerat varumärke.

— EU:s symbol för skyddade geografiska beteckningar.

— Följande logotyp:




4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Den geografiska region där ”Afyon Pastırması” officiellt framställs är provinsen Afyonkarahisar. Afyonkarahisar ligger på den sydvästra sidan av slätten med samma namn i den centrala västra anatoliska delen av den egeiska regionen. Provinsens matematiska läge återfinns ungefär mellan latituderna 37° 47’ och 39° 12’ nord och mellan longituderna 29° 50’ och 31° 38’ öst. Provinsen Afyonkarahisar omges av provinserna Uşak i väst, Kütahya i nordväst, Eskişehir i norr, Konya i öst, Isparta i sydöst, Burdur i söder och Denizli i sydväst. Provinsen Afyonkarahisar har 18 distrikt: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Evciler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut och Sultandağı.

5. **Samband med det geografiska området**

”Afyon Pastırması” har framställts traditionellt i provinsen Afyonkarahisar i århundraden. Sambandet mellan ”Afyon Pastırması” och det geografiska området grundar sig på produktens anseende och producenternas kunskaper om urvalet och beredningen av ingredienserna, de olika leden i produktionsprocessen som ger produkten dess distinkta smak och doft (inklusive urvalet av kött) och utfodringen av djuren.

”Afyon Pastırması” skiljer sig från andra turkiska typer av pastrami genom att den har en mjukare konsistens och dominant smak av kött. Av lokal kunskap framgår att man genom att endast använda de möraste delarna av djuren, t.ex. högrev, revben, ryggbiff och ytterfilé, som tas från den övre delen av köttdjuret och är mindre aktiva muskler, får en mjukare konsistens, vilket är avgörande för den överlägsna ätkvaliteten. En tunn skiva av ”Afyon Pastırması” förväntas smälta snabbt i munnen. Användningen av färre kryddor, i synnerhet att man inte använder kummin till skillnad från andra turkiska typer av pastrami, återspeglar den lokalt förekommande smaken. Överanvändning av kryddor, särskilt kummin, anses dölja den särpräglade smaken hos ”Afyon Pastırması”. Slutligen bidrar det lokala utfodringssystemet för köttdjur, särskilt vallmofrökaka, som är rik på omättade fettsyror, till den särpräglade köttsmaken.

Historiskt sett har provinsen Afyonkarahisar varit belägen på Sidenvägen, dvs. den viktigaste handelsvägen för kryddor under den osmanska perioden. Tack vare detta hade de lokala producenterna god tillgång till de kryddor som användes i ”Afyon Pastırması”, såsom paprikapulver, kummin och svartpeppar.

Dessutom har provinsens geografiska läge och klimatförhållanden sedan urminnes tider sörjt för optimala villkor för jordbruk och djurhållning. Djurhållning har varit en av de viktigaste försörjningarna för lokalbefolkningen i århundraden. Det kött som används för att framställa ”Afyon Pastırması” har därför omsorgsfullt valts ut. Klimat- och markstrukturen främjar också tillväxten av en betydande mängd fodergrödor (vicker, klöver, ensilerad majs och esparsett) i regionen, vilket är ett viktigt inslag inom djurhållningen.

Stora temperaturskillnader (mer än 10 °C) mellan dag och natt under hösten är viktiga för den kontrollerade produktionen av ”Afyon Pastırması”. Fermenteringen och torkningen sker på dagen då temperaturerna är höga (mellan 19 och 25 °C) och saktar ned under natten när de är låga (mellan 6 och 8 °C). Vattnet i köttpartiets inre del rör sig upp till ytan under natten och bildar vattendroppar på morgonen, vilket underlättar snabb torkning följande dag. Denna period är känd som ”pastiramisommar” och äger rum när regionens relativa fuktighet sjunker under 64 %.

Provinsen Afyonkarahisar har en stor mångfald av växter. Det är känt att det finns cirka 2 000 taxa inom provinsens gränser. Av dessa växter är 330 endemiska för Turkiet. I Afyonkarahisar är växtfamiljerna *Asteraceae*, *Fabaceae*, *Lamiaceae* och *Caryophyllaceae Verbascum* samt *Astragalus*-arterna de vanligast förekommande. Av dessa 330 arter är sex arter endemiska för Afyonkarahisar. Dessa endemiska arter växer på gröna ängar och utgör djurens foderkälla, och vissa arter innehåller eteriska oljor och flavoner, vilket bidrar till den distinkta smaken hos ”Afyon Pastırması”. Dessutom används den kaka som återstår efter bearbetningen av vallmofrön för att utfodra köttdjur i regionen, i synnerhet bufflar. Turkiet är den näst största producenten av vallmofrön i världen, med en produktion på 12 240 ton och ett produktionsområde på 26 501 hektar (Faostat, 2023). Enligt uppgifter från det turkiska statistikinstitutet från 2022 är Afyonkarahisar den provins som producerar mest vallmofrön i Turkiet, eftersom 31,3 % av provinsens yta är avsedd för produktion och 34,9 % av landets produktion sker där.

**Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen**

Officiell geografisk beteckning, ursprungsbeteckning och garanterad traditionell specialitet, Bulletinen för Turkiets patent- och varumärkesverk nr 100 av den 3 maj 2021, s. 118.