Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2025/951)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

El pliego de condiciones que cumple lo dispuesto en el artículo 7 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 figura en el registro de indicaciones geográficas de la Unión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Afyon Pastırması»

N.º UE: PGI-TR-03216-19.3.2024

IGP (X) DOP ()

1. **Nombre(s) (de la DOP o IGP)**

«Afyon Pastırması»

2. **Estado miembro o tercer país**

República de Turquía

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto (enumerado en el anexo XI)*

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Afyon Pastırması» es un producto cárnico desecado obtenido, tras un proceso de curado (salazón), lavado, prensado, secado, recubrimiento con adobo de alholva y secado de piezas de carne extraídas de las partes blandas de ganado vacuno y de búfalos de Anatolia que han sido cebados durante al menos tres meses dentro de los límites de la provincia de Afyonkarahisar. El adobo de alholva que se utiliza para el curado del «Afyon Pastırması» se elabora mezclando harina de semillas de alholva, pimentón, ajo, sal y agua, a fin de obtener un adobo espeso.

A continuación figuran algunos datos de la composición del «Afyon Pastırması»:

Humedad (%):	≤ 50
Sal (%) (masa en materia seca):	≤ 8
Grasa (%):	≤ 40
Nitrito de sodio (mg/kg):	≤ 50
pH:	4,5 - 5,8

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Algunas de los ingredientes del adobo de alholva utilizado en el «Afyon Pastırması» son los siguientes:

Harina de semillas de alholva (%):	~ 25
Pimentón (%):	~ 7
Ajo (%):	~ 18
Agua (%):	~ 60

El exterior del «Afyon Pastırması» es marrón, debido al adobo de alholva, mientras que es de color marrón rojizo oscuro en el interior, donde también puede haber partes blancas debido a la grasa. Como consecuencia de la presión aplicada, las superficies superior e inferior se han aplanado. Cuando se introduce en la boca una fina loncha de «Afyon Pastırması», esta se funde rápidamente. A diferencia de otros pastramis, el adobo de alholva utilizado en el «Afyon Pastırması» no lleva comino, por lo que predomina el sabor a carne.

El «Afyon Pastırması» se pone a la venta entero o cortado en lonchas de un grosor de 2-3 mm. En función de lo que pida el cliente, a veces se elimina la capa de adobo de alholva antes del envasado.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

Uno de los factores que contribuyen a las características del producto es el régimen de alimentación del ganado vacuno y de los búfalos de Anatolia. En la producción del «Afyon Pastırması» se utiliza la carne de vacuno y de búfalos de Anatolia alimentados en explotaciones abiertas y cerradas durante al menos tres meses dentro de los límites de la provincia de Afyonkarahisar. Los búfalos de Anatolia y el vacuno se alimentan de forrajes de temporada, como los tréboles secos y las cañas frescas denominadas «frig», que crecen en los humedales. Los animales se alimentan en pastos que poseen una flora única. Debido a sus duras características climáticas y geográficas, los pastos de Afyonkarahisar tienen una flora única. En la flora de Afyonkarahisar se han identificado 1 800 taxones especie y subespecie pertenecientes a 110 familias. Asimismo, hay 234 especies endémicas en Afyonkarahisar. Y lo que es más importante, la torta de semillas de amapola (conocida localmente como «haşkeş») que forma parte de la alimentación de los animales de carne contribuye obtener el sabor único del «Afyon Pastırması».

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todos los procesos deben realizarse en la zona geográfica especificada en el artículo 4. En la producción del «Afyon Pastırması», los animales de carne deben ser alimentados en las condiciones de Afyonkarahisar durante al menos tres meses. El sacrificio de animales de carne, la extracción de la carne para la elaboración del pastrami, el curado (salazón), el lavado, el prensado, el secado y el secado en adobo de alholva deben llevarse a cabo dentro de los límites de la provincia de Afyonkarahisar.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Además de las indicaciones obligatorias contempladas en la normativa sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios, las etiquetas deben incluir lo siguiente:

— el nombre de la denominación «Afyon Pastırması»,

— el nombre comercial y la dirección o el nombre corto y la dirección o la marca registrada del productor,

— el símbolo IGP de la Unión Europea,

— el símbolo siguiente:



4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La región geográfica en la que se produce oficialmente el «Afyon Pastırması» es la provincia de Afyonkarahisar. Afyonkarahisar está situada en el extremo suroeste de la llanura del mismo nombre de la sección central de la Anatolia occidental de la región del Egeo. Desde el punto de las coordenadas geográficas, la provincia se sitúa aproximadamente entre los 37° 47' y los 39° 12'de latitud norte y entre los 29° 50' y los 31° 38' de longitud este. La provincia de Afyonkarahisar está rodeada por las provincias de Uşak al oeste, Kütahya al noroeste, Eskişehir al norte, Konya al este, Isparta al sudeste, Burdur al sur y Denizli al sudoeste. La provincia de Afyonkarahisar tiene 18 distritos: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Evciler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut y Sultandağı.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El «Afyon Pastırması» se ha elaborado tradicionalmente en la provincia de Afyonkarahisar desde hace siglos. El vínculo entre el «Afyon Pastırması» y la zona geográfica deriva de la reputación de la que goza el producto gracias al saber hacer de los productores a la hora de seleccionar y preparar los ingredientes, las distintas fases del proceso de elaboración, que dan lugar al sabor y al aroma característicos del producto (especialmente la selección de la carne), y el régimen de alimentación de los animales.

El «Afyon Pastırması» se distingue de otros tipos de pastrami turcos por su textura más suave y el sabor predominante a carne. Es sabido a nivel local que la utilización únicamente de las partes más tiernas de los animales, como la aguja, el lomo alto, el lomo bajo y la cadera, que se obtienen de la parte superior de los animales de carne y que son los músculos menos activos, ofrece una textura más suave, esencial para una mejor calidad alimentaria. Cuando se introduce en la boca una fina loncha de «Afyon Pastırması», se espera que se funda rápidamente; el gusto local lleva a utilizar menos especias, y en particular a no emplear comino, a diferencia de otros tipos de pastrami turcos. Se cree que el uso excesivo de especias, especialmente de comino, opaca el sabor característico del «Afyon Pastırması». Por último, el régimen de alimentación local de los animales de carne, en particular la torta de semillas de amapola, rica en ácidos grasos insaturados, influye en el «sabor a carne» característico.

En cuanto a la Historia, la provincia de Afyonkarahisar se sitúa en la ruta de la seda, que era la principal ruta comercial de especias durante el período otomano. Esta ubicación permitió a los productores locales acceder fácilmente a las especias utilizadas en el «Afyon Pastırması», como el pimentón, el comino y la pimienta negra.

Además, la situación geográfica y las condiciones climáticas de la provincia de Afyonkarahisar han proporcionado condiciones óptimas para la agricultura y la ganadería desde tiempos antiguos. La ganadería ha sido uno de los medios de subsistencia importantes de la población local durante siglos. Por ello, la carne utilizada en la producción de «Afyon Pastırması» se selecciona de una forma especial. El clima y la estructura del suelo también favorecen el crecimiento de una cantidad significativa de cultivos forrajeros (veza, trébol, maíz ensilado y esparceta o pipirigallo) en la región, un elemento esencial de la cría de animales.

Las grandes diferencias de temperatura (más de 10 °C) entre el día y la noche en otoño son significativas en la producción controlada de «Afyon Pastırması». La fermentación y el secado tienen lugar durante el día, cuando las temperaturas son elevadas (entre 19-25 °C), y se ralentiza por la noche, cuando son bajas (entre 6-8 °C). El agua de la parte interior de la pieza de carne sale a la superficie por la noche y forma gotas de agua por la mañana, lo que facilita el secado rápido al día siguiente. Este período, conocido como «verano del Pastirami», es cuando la humedad relativa de la región es inferior al 64 %.

La provincia de Afyonkarahisar es rica en términos de diversidad vegetal. Se sabe que la provincia alberga alrededor de 2 000 taxones. De estos vegetales, 330 son endémicos de Turquía. En Afyonkarahisar, las familias de plantas *Asteraceae*, *Fabaceae*, *Lamiaceae*, *Caryophyllaceae Verbascum* y las especies de *Astragalus* son las más frecuentes. De estas 330 especies, seis son endémicas de Afyonkarahisar. Estas especies endémicas crecen en prados verdes y son la fuente de alimentación de los animales; algunas especies contienen aceites esenciales y flavones en su estructura, lo que contribuye al sabor característico del «Afyon Pastırması». Además, la torta que queda tras la transformación de las semillas de amapola se utiliza para alimentar a animales de carne en la región, especialmente a los búfalos. Turquía ocupa el segundo lugar del mundo en la producción de semillas de amapola, con una producción de 12 240 toneladas y una superficie de producción de 26 501 ha (FAOSTAT, 2023). Según datos de 2022 del Instituto de Estadística de Turquía (TUIK), Afyonkarahisar es la provincia con la mayor producción de semillas de amapola de Turquía, ya que el 31,3 % de la superficie de la provincia se asigna a la producción y el 34,9 % de la producción del país se produce allí.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

Boletín de indicaciones geográficas oficiales, denominaciones de origen y especialidades tradicionales garantizadas de la Oficina Turca de Patentes y Marcas n.º 100, de 3 de mayo de 2021, p. 118.