Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2025/951)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

Le cahier des charges conforme à l'article 7 du règlement (UE) nº 1151/2012 figure dans le registre des indications géographiques de l'Union.

DOCUMENT UNIQUE

«Afyon Pastırması»

Nº UE: PGI-TR-03216-19.3.2024

IGP (X) AOP ( )

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Afyon Pastırması»

2. **État membre ou pays tiers**

République de Turquie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit (voir annexe XI)*

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L'«Afyon Pastırması» est un produit à base de viande séchée obtenu après salage, lavage, pressage, séchage, enrobage avec une pâte de fenugrec puis un nouveau séchage de morceaux de viande provenant des parties molles de carcasses de bovins et de buffles d'Anatolie engraissés pendant au moins trois mois au sein de la province d'Afyonkarahisar. La pâte de fenugrec utilisée pour la maturation de l'«Afyon Pastırması» est préparée en mélangeant de la farine de graines de fenugrec, de la poudre de paprika, de l'ail, du sel et de l'eau pour obtenir une pâte épaisse.

Caractéristiques de composition de l'«Afyon Pastırması»:

humidité (en %):	≤ 50
sel (%) (masse de matière sèche):	≤ 8
matières grasses (%):	≤ 40
nitrite de sodium (en mg/kg):	≤ 50
pH:	4,5 à 5,8

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Caractéristiques de composition de la pâte au fenugrec utilisée dans l'«Afyon Pastırması»:

farine de graines de fenugrec (%):	~25
poudre de paprika (%):	~7
ail (%):	~18
eau (%):	~60

La pâte de fenugrec donne à la surface de l'«Afyon Pastırması» une couleur brune, tandis que l'intérieur est d'un brun rougeâtre foncé, la présence de graisse pouvant laisser apparaître des parties blanches. En raison de la pression exercée sur le produit pendant le séchage, les parties supérieure et inférieure sont aplaties. Lorsqu'une fine tranche d'«Afyon Pastırması» est placée en bouche, elle fond rapidement. Contrairement à d'autres pastramis, l'«Afyon Pastırması» est recouvert d'une pâte au fenugrec ne contenant pas de cumin, de sorte que c'est le goût de la viande qui prédomine.

L'«Afyon Pastırması» se présente à la vente entier ou découpé en tranches de 2 à 3 mm d'épaisseur. À la demande du consommateur, la couche de pâte de fenugrec est parfois retirée avant le conditionnement.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

L'un des facteurs contribuant à donner au produit ses caractéristiques est le régime alimentaire des bovins et buffles d'Anatolie à partir desquels il est élaboré. La viande utilisée pour la production de l'«Afyon Pastırması» provient d'animaux nourris pendant au moins trois mois dans la province d'Afyonkarahisar dans des exploitations ouvertes ou fermées. Selon la saison, les animaux se nourrissent de fourrages, de trèfle séché et de roseaux frais (connus sous le nom de «frig»), qui poussent dans les zones humides. Ils se nourrissent dans des pâturages dont la flore est unique, et ce en raison des caractéristiques géographiques et de la rudesse du climat de la province. On y dénombre 1 800 espèces et sous-espèces appartenant à 110 familles identifiées. En outre, l'Afyonkarahisar compte 234 espèces endémiques. Plus important encore, le tourteau de pavot (connu sous le nom local «haşkeş»), qui fait partie de la ration des animaux destinés à la production de viande, contribue à la saveur unique de l'«Afyon Pastırması».

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Tous les processus doivent avoir lieu dans l'aire géographique définie à l'article 4. Dans le cadre de la production de l'«Afyon Pastırması», les animaux doivent être nourris dans les conditions spécifiques de l'Afyonkarahisar pendant au moins trois mois. L'abattage des animaux, le prélèvement de la viande destinée à la production du pastrami, le salage, le lavage, le pressage, le premier séchage, l'enrobage avec de la pâte de fenugrec et le second séchage doivent être effectués au sein de la province d'Afyonkarahisar.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc. du produit auquel la dénomination fait référence*

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte les indications suivantes:

— la dénomination «Afyon Pastırması»,

— la dénomination commerciale et l'adresse, ou la dénomination abrégée et l'adresse, ou la marque déposée du producteur,

— le logo IGP de l'Union européenne,

— le logo suivant:



4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique de production officielle de l'«Afyon Pastırması» est la province d'Afyonkarahisar. L'Afyonkarahisar se trouve à l'extrémité sud-ouest de la plaine du même nom, dans la région centre-ouest anatolienne de la région de l'Égée. La province se situe approximativement entre 37°47 et 39°12 ′ de latitude nord et entre 29°50 et 31°38 ′ de longitude est. Elle est entourée par les provinces d'Uşak à l'ouest, de Kütahya au nord-ouest, d'Eskişehir au nord, de Konya à l'est, d'Isparta au sud-est, de Burdur au sud et de Denizli au sud-ouest. La province d'Afyonkarahisar compte 18 districts: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Evciler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut et Sultandağı.

5. **Lien avec l'aire géographique**

L'«Afyon Pastırması» est produit traditionnellement dans la province d'Afyonkarahisar depuis des siècles. Le lien entre l'«Ayfon Pastırması» et l'aire géographique tient à la réputation dont jouit le produit et au savoir-faire des producteurs en matière de sélection et de préparation des ingrédients, aux différentes étapes du processus de production (notamment la sélection de la viande), qui expliquent le goût et l'arôme caractéristiques du produit, et au régime alimentaire des animaux.

L'«Afyon Pastırmasuela» se distingue des autres types de pastrami turcs par sa texture plus souple et son goût prononcé de viande. Il est de notoriété locale que l'utilisation des seules parties les plus tendres comme l'épaule, les côtes, le filet et le faux-filet, qui sont obtenues à partir de la partie supérieure de l'animal et sont les muscles les moins actifs, donne au produit une texture plus souple, essentielle à une qualité alimentaire supérieure. Une fois mise en bouche, une fine tranche d'«Afyon Pastırması» devrait fondre rapidement. L'utilisation de moins d'épices, et en particulier l'absence de cumin, contrairement à ce qui se fait dans d'autres types de pastrami turcs, reflète le goût commun local. On estime que l'utilisation excessive d'épices, notamment le cumin, éclipse le goût distinctif de l'«Afyon Pastırması». Enfin, le régime typique des animaux dans la région, qui comprend notamment du tourteau de pavot, riche en acides gras insaturés, contribue au goût distinctif au produit.

Historiquement, la province d'Afyonkarahisar est située sur la route de la soie, principale route commerciale des épices au cours de la période ottomane. Cette localisation a permis aux producteurs locaux d'accéder facilement aux épices utilisées dans l'«Afyon Pastırması» telles que le paprika en poudre, le cumin et le poivre noir.

En outre, la situation géographique et les conditions climatiques de la province d'Afyonkarahisar offrent des conditions optimales pour l'agriculture et l'élevage depuis l'Antiquité. L'élevage est l'un des principaux moyens de subsistance de la population locale depuis des siècles. Par conséquent, la viande utilisée pour la production de l'«Afyon Pastırması» est sélectionnée de manière spécifique. Le climat et la structure des sols favorisent également la croissance d'un nombre important de cultures fourragères (vesce, trèfle, maïs argenté et sainfoin) dans la région, élément essentiel de l'élevage.

Les fortes différences de température (plus de 10 °C) entre le jour et la nuit à l'automne jouent un rôle important dans la production contrôlée de l'«Afyon Pastırması». La fermentation et le séchage ont lieu durant la journée lorsque les températures sont élevées (entre 19 et 25 °C) et ralentissent la nuit lorsque les températures sont basses (entre 6 et 8 °C). L'eau contenue à l'intérieur de la viande migre vers la surface durant la nuit et forme des gouttelettes d'eau le matin, ce qui facilite un séchage rapide au cours de la journée qui suit. Cette période, qui porte le nom d'«été du Pastirami», est marquée par une baisse de l'humidité relative de la région inférieure à 64 %.

La province d'Afyonkarahisar est une province prospère en termes de diversité végétale. On considère qu'environ 2 000 taxons sont présents dans cette province. Parmi ces plantes, 330 sont endémiques de la Turquie. Dans l'Afyonkarahisar, les familles de plantes *Asteraceae*, *Fabaceae*, *Lamiaceae* et *Caryophyllaceae* et les genres *Verbascum* et *Astragalus* sont les plus répandus. Parmi les 330 espèces concernées, six sont endémiques de l'Afyonkarahisar. Ces espèces endémiques poussent dans les prairies où pâturent les animaux. Certaines espèces contiennent des huiles essentielles et des flavones qui contribuent au goût distinctif de l'«Afyon Pastırması». En outre, les restent de la transformation des graines de pavot fournissent le tourteau utilisé pour nourrir les animaux de la région, en particulier les buffles. La Turquie se classe en deuxième position dans le monde en ce qui concerne la production de graines de pavot, avec une production de 12 240 tonnes et une superficie de production de 26 501 ha (FAOSTAT, 2023). Selon les données de 2022 de l'Institut turc de statistique (TUIK), l'Afyonkarahisar est la province qui produit le plus de graines de pavot en Turquie: 31,3 % de la superficie de la province sont affectés à la production et 34,9 % de la production du pays sont issus de cette province.

Référence à la publication du cahier des charges

Bulletin officiel des indications géographiques, des appellations d'origine et des spécialités traditionnelles garanties de l'Office turc des brevets et des marques n° 100 du 3 mai 2021, page 118.