Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2025/951)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

Il disciplinare di produzione conforme all'articolo 7 del regolamento (UE) n. 1151/2012 è disponibile nel registro delle indicazioni geografiche dell'Unione

DOCUMENTO UNICO

«Afyon Pastırması»

N. UE: PGI-TR-03216-19.3.2024

IGP (X) DOP ( )

1. **Nome**

«Afyon Pastırması»

2. **Stato membro o paese terzo**

Repubblica di Turchia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto (cfr. allegato XI)*

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

L'«Afyon Pastırması» è un prodotto a base di carne essiccata ottenuto mediante stagionatura (salatura), lavaggio, pressatura, essiccazione, massaggiatura con fieno greco e ulteriore essiccazione di pezzi di carne prelevati dalle parti molli delle carcasse di bufali anatolici e bovini ingrassati per almeno tre mesi nel territorio compreso nei confini della provincia di Afyonkarahisar. Il fieno greco utilizzato per la stagionatura dell'«Afyon Pastırması» è preparato con una miscela di farina di semi di fieno greco, peperoncino in polvere, aglio, sale e acqua mescolati fino a ottenere un impasto liquido denso.

Alcune caratteristiche della composizione dell'«Afyon Pastırması» sono riportate di seguito.

Umidità (%):	≤ 50
Sale (%) (massa sulla sostanza secca):	≤ 8
Grassi (%):	≤ 40
Nitrito di sodio (mg/kg):	≤ 50
pH:	4,5–5,8

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Alcune delle caratteristiche della composizione dell'impasto di fieno greco utilizzato per preparare l'«Afyon Pastırması» sono riportate di seguito.

Farina di semi di fieno greco (%):	~25
Paprica in polvere (%):	~7
Aglio (%):	~18
Acqua (%):	~60

L'«Afyon Pastırması» è marrone all'esterno, per la presenza di fieno greco, marrone-rossastro scuro all'interno. Nella parte interna possono esserci parti bianche dovute al grasso. La parte superiore e quella inferiore sono appiattite come conseguenza della pressatura. In bocca, una fetta sottile di «Afyon Pastırması» si scioglie rapidamente. A differenza di altri pastrami, l'impasto di fieno greco utilizzato per l'«Afyon Pastırması» non include il cumino, per cui a predominare è il sapore della carne.

L'«Afyon Pastırması» viene venduto intero o a fette di 2-3 mm di spessore. A seconda della richiesta del cliente, l'impasto di copertura a base di fieno greco può essere rimosso prima del confezionamento.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Un fattore determinante per le caratteristiche peculiari del prodotto è il regime di alimentazione degli animali da cui proviene la carne utilizzata. Per la produzione dell'«Afyon Pastırması» i bufali anatolici e i bovini vengono nutriti in allevamenti aperti e chiusi per almeno tre mesi nel territorio compreso nei confini della provincia di Afyonkarahisar. Ai bufali anatolici e ai bovini vengono somministrati foraggio, a seconda della stagione, trifoglio secco e canne fresche denominate «*frig*» che crescono nelle zone umide. Gli animali pascolano in prati caratterizzati da una flora la cui unicità è dovuta alle dure condizioni climatiche e geografiche della zona di Afyonkarahisar. Nella flora di Afyonkarahisar sono stati individuati 1 800 taxa, tra specie e sottospecie, appartenenti a 110 famiglie e anche 234 specie endemiche. Ancor più importante, alla razione alimentare degli animali da cui si ottiene la carne è aggiunto un panello di semi di papavero (noto localmente con il nome di «*haşkeş*») che contribuisce al sapore unico dell'«Afyon Pastırması».

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutti i processi devono aver luogo nella zona geografica specificata al punto 4. Per produrre l'«Afyon Pastırması», l'ingrassamento degli animali da carne deve avvenire per almeno tre mesi alle condizioni stabilite nella provincia di Afyonkarahisar. La macellazione, la rimozione della carne per il pastrami, la stagionatura (salatura), il lavaggio, la pressatura, l'essiccazione e l'ulteriore essiccazione con impasto di fieno greco devono avere luogo entro i confini della medesima provincia.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa riguardante l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, l'etichetta deve recare le indicazioni seguenti:

— il nome dell'IGP «Afyon Pastırması»;

— la ragione sociale e l'indirizzo, oppure il nome abbreviato e l'indirizzo, oppure il marchio registrato del produttore;

— il logo IGP dell'Unione europea;

— il logo seguente:



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica in cui è ufficialmente prodotto l'«Afyon Pastırması» è la provincia di Afyonkarahisar, ubicata all'estremità sudoccidentale della pianura omonima nella parte anatolica centro-occidentale della regione dell'Egeo. La provincia è compresa approssimativamente tra le coordinate 37°47'-39°12' di latitudine nord e 29°50'-31°38' di longitudine est. È circondata dalle province di Uşak a ovest, Kütahya a nord-ovest, Eskişehir a nord, Konya a est, Isparta a sud-est, Burdur a sud e Denizli a sud-ovest. La provincia di Afyonkarahisar comprende 18 distretti: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Evciler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut e Sultandağı.

5. **Legame con la zona geografica**

L'«Afyon Pastırması» si produce tradizionalmente da secoli nella provincia di Afyonkarahisar. Il legame tra questo prodotto e la zona geografica si fonda sulla sua reputazione e sulla competenza con cui i produttori scelgono e preparano gli ingredienti, sulle varie fasi del processo di produzione che gli conferiscono il sapore e l'aroma che lo contraddistinguono (compresa la selezione delle carni) e sul regime alimentare degli animali.

L'«Afyon Pastırması» si distingue dagli altri pastrami turchi per la consistenza più morbida e il sapore di carne predominante. Localmente è risaputo che la consistenza più morbida, essenziale per una qualità gustativa superiore, si ottiene utilizzando solo i tagli più teneri della parte superiore dell'animale, vale a dire braciola, costata, lombata e scamone, che sono i muscoli meno attivi. In bocca, una fetta sottile di «Afyon Pastırması» dovrebbe sciogliersi rapidamente; l'uso di meno spezie, in particolare la totale assenza di cumino a differenza di altri tipi di pastrami turchi, rispecchia i gusti della popolazione locale. Si ritiene infatti che l'uso eccessivo delle spezie, specialmente del cumino, copra il sapore distintivo dell'«Afyon Pastırması». Per finire, il regime alimentare degli animali da carne (in particolare il panello di semi di papavero, ricco di acidi grassi insaturi) conferisce al prodotto il caratteristico «sapore di carne».

Dal punto di vista storico, la provincia di Afyonkarahisar si trova lungo la Via della seta, che durante il periodo ottomano è stata la rotta principale per il commercio delle spezie e ha consentito ai produttori locali di avere facile accesso a quelle utilizzate per l'«Afyon Pastırması» (peperoncino in polvere, cumino e pepe nero).

Insieme alle condizioni climatiche, questa ubicazione geografica ha inoltre garantito fin dall'antichità presupposti ottimali per l'agricoltura e l'allevamento. Da secoli l'allevamento rappresenta uno dei principali mezzi di sussistenza per la popolazione locale. Per questo motivo, le carni usate per la produzione dell'«Afyon Pastırması» sono scelte con particolare cura. Il clima e la struttura del suolo favoriscono tra l'altro la crescita nella regione di una notevole quantità di colture foraggere (veccia, trifoglio, mais insilato e lupinella), essenziali per l'allevamento.

In autunno le elevate escursioni termiche (superiori a 10 °C) tra giorno e notte svolgono un ruolo importante nella produzione controllata dell'«Afyon Pastırması». La fermentazione e l'essiccazione avvengono di giorno quando le temperature sono più alte (tra i 19 e i 25 °C) e rallentano di notte al calare delle temperature (che si assestano tra i 6 e gli 8 °C). Di notte, l'acqua contenuta all'interno dei pezzi di carne affiora in superficie e, verso il mattino, forma delle goccioline, consentendo una rapida essiccazione il giorno seguente. Durante questo periodo, noto come «l'estate del pastirami», l'umidità relativa della regione scende al di sotto del 64 %.

A quanto si sa, la provincia di Afyonkarahisar, ricca di biodiversità, conta all'incirca 2 000 taxa. Di queste piante, 330 sono endemiche della Turchia. Nella provincia di Afyonkarahisar, le piante delle *Asteraceae*, delle *Fabaceae*, delle *Lamiaceae* e delle *Caryophyllaceae Verbascum* e del genere *Astragalus* sono le più diffuse. Tra queste 330 specie, sei sono endemiche della provincia di Afyonkarahisar, crescono nei prati verdi e sono la fonte di nutrimento per gli animali: alcune contengono, nella loro struttura, oli essenziali e flavoni che contribuiscono a conferire all'«Afyon Pastırması» il suo aroma distintivo. Inoltre, il panello che resta dalla trasformazione dei semi di papavero è utilizzato per nutrire gli animali da carne nella regione, in particolare i bufali. La Turchia si colloca al secondo posto nel mondo per la produzione di semi di papavero, con 12 240 tonnellate prodotte in una superficie di 26 501 ettari (FAOSTAT, 2023). Secondo i dati dell'Istituto turco di statistica (TUIK) del 2022, quella di Afyonkarahisar è la provincia turca in cui viene prodotta la maggior quantità di semi di papavero, con il 31,3 % della superficie destinata a questa coltura. Da lì proviene il 34,9 % della produzione totale del paese.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

Bollettino delle indicazioni geografiche ufficiali, delle denominazioni di origine e delle specialità tradizionali garantite dell'Ufficio turco dei brevetti e dei marchi n. 100 del 3 maggio 2021, pag. 118.