C/2025/951

6.2.2025

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2025/951)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

O caderno de especificações, em conformidade com o artigo 7.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, consta do registo das indicações geográficas da União.

DOCUMENTO ÚNICO

«Afyon Pastırması»

N.º UE: PGI-TR-03216-19.3.2024

IGP (X) DOP ( )

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Afyon Pastırması»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

República da Turquia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto (em conformidade com o anexo XI)*

Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Afyon Pastırması» é um produto de carne seca obtido após cura (salga), lavagem, prensagem, secagem, revestimento com fenacho e secagem de pedaços de carne retirados das partes tenras de bovinos e carcaças de búfalos de raça anatoliana engordados durante pelo menos três meses dentro dos limites da província de Afyonkarahisar. Na cura do «Afyon Pastırması» é utilizado fenacho, que é preparado elaborando uma mistura de farinha de sementes de fenacho, pimento vermelho em pó, alho, sal e água para obter uma pasta espessa.

Apresentam-se em seguida algumas das propriedades da composição do «Afyon Pastırması».

Humidade (%):	≤ 50
Sal (%) (em massa, relativamente à matéria seca):	≤ 8
Gordura (%):	≤ 40
Nitrito de sódio (mg/kg):	≤ 50
pH:	4,5-5,8

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Apresentam-se em seguida algumas das propriedades da composição do fenacho empregue no «Afyon Pastırması».

Farinha de sementes de fenacho (%):	~25
Paprica em pó (%):	~7
Alho (%):	~18
Água (%):	~60

O «Afyon Pastırması» é castanho no exterior, devido ao fenacho, e castanho-avermelhado escuro no interior. Internamente, pode apresentar partes brancas decorrentes da gordura. Devido à pressão aplicada, as superfícies superior e inferior são achatadas. Na boca, as fatias finas de «Afyon Pastırması» derretem-se rapidamente. Ao contrário de outros *pastramis*, a composição do fenacho utilizado no «Afyon Pastırması» não inclui cominho, pelo que o sabor da carne é predominante.

O «Afyon Pastırması» é colocado à venda inteiro ou cortado em fatias com espessura de 2 mm a 3 mm. Por vezes, a camada de fenacho é removida antes da embalagem em função das exigências do cliente.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Um fator que contribui para as características do produto é o regime alimentar dos bovinos e dos búfalos de raça anatoliana. Na produção do «Afyon Pastırması», utiliza-se a carne de bovinos e búfalos de raça anatoliana alimentados em campo aberto e em estábulo durante, pelo menos, três meses dentro das fronteiras da província de Afyonkarahisar. Aos búfalos de raça anatoliana e bovinos são dados a comer forragens de acordo com a época, trevo seco e juncos frescos denominados «frig», que crescem em zonas húmidas. Os animais são alimentados em pastagens, que têm uma flora única. Devido às duras condições climáticas e geográficas, a flora das pastagens da província de Afyonkarahisar é única. Existem 1 800 taxa de espécies e subespécies pertencentes a 110 famílias identificadas na flora de Afyonkarahisar. Além disso, existem 234 espécies endémicas na província. Mais importante ainda, o bagaço de sementes de papoila (conhecido localmente como «haşkeş») incluído na ração dos animais de carne contribui para o sabor único do «Afyon Pastırması».

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todos os processos devem ser realizados na área geográfica definida no artigo 4.º. Na produção do «Afyon Pastırması», os animais de carne devem ser alimentados de acordo com as condições da província de Afyonkarahisar durante, pelo menos, três meses. O abate de animais de carne, a remoção da carne para o *pastrami*, a cura (salga), a lavagem, a prensagem, a secagem e a secagem no fenacho devem ser efetuados dentro dos limites da província de Afyonkarahisar.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Além da informação obrigatória prevista na legislação em matéria de rotulagem e de apresentação dos alimentos, os rótulos devem ostentar:

— o nome da denominação «Afyon Pastırması»,

— o nome comercial e o endereço ou a denominação abreviada e o endereço ou a marca registada do produtor,

— o logótipo IGP da União Europeia,

— o logótipo *infra*:



4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A região geográfica onde o «Afyon Pastırması» é oficialmente produzido é a província de Afyonkarahisar. A província de Afyonkarahisar situa-se na orla sudoeste da planície com o mesmo nome, na secção da Anatólia Ocidental Central da região do Egeu. A província localiza-se aproximadamente entre 37,47° e 39,12° de latitude norte e entre 29,50° e 31,38° de longitude leste. A província de Afyonkarahisar está rodeada pelas províncias de Uşak, a oeste, Kütahya, a noroeste, Eskişehir, a norte, Konya, a leste, Isparta, a sudeste, Burdur, a sul, e Denizli, a sudoeste. Tem 18 distritos: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Evciler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut e Sultandağı.

5. **Relação com a área geográfica**

O «Afyon Pastırması» é produzido na província de Afyonkarahisar há vários séculos. A relação entre o produto e a área geográfica decorre da reputação de que o mesmo goza e da perícia dos produtores na seleção e preparação dos ingredientes (incluindo a seleção da carne), das várias fases do processo de produção, que explicam o sabor e aroma característicos, e do regime alimentar dos animais.

O «Afyon Pastırması» distingue-se de outros tipos de *pastrami* turcos pela sua textura mais macia e pelo predominante sabor da carne. É localmente sabido que a utilização exclusiva das partes mais tenras dos animais, tais como as do acém, do lombo, da vazia e da alcatra, obtidas a partir da parte superior dos animais de carne e que são os músculos menos ativos, confere uma textura mais macia, essencial para a qualidade gastronómica superior. Na boca, as fatias finas de «Afyon Pastırması» devem derreter-se rapidamente. A utilização de menos especiarias, em especial a não utilização de cominho, em comparação com outros tipos de *pastrami* turcos, reflete o gosto comum local. Crê-se que a utilização excessiva de especiarias, em especial o cominho, oculta o sabor característico do «Afyon Pastırması». Por último, o regime alimentar local dos animais de carne, em especial o bagaço de sementes de papoila, rico em ácidos gordos insaturados, contribui para o «sabor a carne» característico.

Historicamente, a província de Afyonkarahisar situa-se na Rota da Seda, a mais importante rota comercial de especiarias durante o período Otomano. Esta localização permitiu aos produtores locais ter acesso fácil a especiarias utilizadas no «Afyon Pastırması», como o pimento vermelho em pó, o cominho e a pimenta preta.

Além disso, a localização geográfica e as condições climáticas da província de Afyonkarahisar proporcionam condições ótimas para a agricultura e a pecuária desde a Antiguidade. A pecuária é, desde há séculos, um dos importantes meios de subsistência da população local. Por conseguinte, a carne utilizada na produção de «Afyon Pastırması» é objeto de uma seleção específica. O clima e a estrutura do solo contribuem igualmente para o crescimento de uma quantidade significativa de culturas forrageiras (ervilhaca, trevo, milho ensilado e sanfeno) na região, um elemento essencial na pecuária.

As elevadas amplitudes térmicas (mais de 10 °C) entre o dia e a noite no outono são significativas na produção controlada de «Afyon Pastırması». A fermentação e a secagem ocorrem durante o dia, quando as temperaturas são elevadas (entre 19 °C e 25 °C), e abrandam durante a noite, quando as temperaturas são baixas (entre 6 °C e 8 °C). A água da parte interna do pedaço de carne aflora à superfície durante a noite e forma gotículas de água de manhã, o que facilita a secagem rápida no dia seguinte. Durante este período, conhecido como «verão Pastirami», a humidade relativa da região desce abaixo de 64 %.

A província de Afyonkarahisar é uma província próspera em termos de diversidade vegetal. Sabe-se que, dentro das fronteiras provinciais, se distribuem cerca de 2 000 taxa. Destas plantas, 330 são endémicas da Turquia. Em Afyonkarahisar, as famílias das Asteráceas, Fabáceas, Lamiáceas e Cariofiláceas e as espécies dos géneros *Verbascum* e *Astragalus* são as mais predominantes. Entre estas 330 espécies, seis são endémicas de Afyonkarahisar. Estas espécies endémicas crescem em prados verdes e são a fonte de alimentação dos animais, contendo, algumas delas, óleos essenciais e flavonas na sua estrutura, que contribuem para o sabor distinto do «Afyon Pastırması». Além disso, o bagaço remanescente após a transformação das sementes de papoila é utilizado para alimentar animais de carne na região, em especial búfalos. A Turquia ocupa o segundo lugar a nível mundial na produção de sementes de papoila, com uma produção de 12 240 toneladas e uma área de produção de 26 501 ha (FAOSTAT, 2023). De acordo com os dados de 2022 do Instituto de Estatística Turco (TUIK), é na província de Afyonkarahisar que mais se produzem sementes de papoila na Turquia, uma vez que 31,3 % da área da província é consagrada à produção e 34,9 % da produção do país é aí obtida.

Referência à publicação do caderno de especificações

Boletim das indicações geográficas oficiais, das denominações de origem e das especialidades tradicionais garantidas do Instituto de Patentes e Marcas Turcas, n.º 100, de 3 de maio de 2021, página 118.