C/2025/1044

13.2.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2025/1044)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

Varespecifikationen, jf. artikel 7 i forordning (EU) nr. 1151/2012, er opført i EU-registret over geografiske betegnelser.

ENHEDSDOKUMENT

»Afyon Sucuğu«

EF-nr.: PGI-TR-03215 - 19.3.2024

BGB (X) BOB ( )

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»Afyon Sucuğu«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Republikken Tyrkiet

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukt eller fødevaren**

3.1. *Produkttype (jf. bilag XI)*

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget m.m.)

Kode i den kombinerede nomenklatur

04 – MÆLK OG MEJERIPRODUKTER, FUGLEÆG, NATURLIG HONNING, SPISELIGE PRODUKTER AF ANIMALSK OPRINDELSE, IKKE ANDETSTEDS TARIFERET

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Afyon Sucuğu« er et fermenteret kødprodukt, der fremstilles ved at stoppe tørret dyretarm eller kollagentarm tæt med en blanding af hakket kød af anatolsk bøffel, oksekød og talg blandet med forskellige krydderier, salt og tilsætningsstoffer (konserveringsmidler og antioxidanter). Produktet kan varmebehandles for at sikre yderligere fødevaresikkerhed. Ved udskæring fremstår tværsnittet med et mosaiklignende mønster.

Sammensætning af »Afyon Sucuğu«:

- Kød i alt : min. 70 %
  - Fra vandbøffel : min. 10,5 %
  - Fra kvæg : maks. 60 %
- Talg : maks. 22,5 %

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L 2024/1143 af 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Krydderier/tilsætningsstoffer : maks. 7,5 %

  — Salt : maks. 2,0 %

  — Stødt rød peber (stærk) : maks. 0,8 %

  — Stødt rød peber (sød) : maks. 0,8 %

  — Spidskommen : maks. 1,0 %

  — Hvidløg : maks. 3-5 %

  — Sukker : maks. 0,6 %

  — Malet sort peber : maks.: 0,5 %

  — Allehånde : maks. 0,3 %

  — Ingefær : maks. 0,1 %

  — Stabilisatorer : maks. 0,325 %

  — Konserveringsmidler : maks. 0,015 %

  — Antioxidanter : maks. 0,04 %

— pH-værdi : min. 5,40

Sammensætningen af spiseklar »Afyon Sucuğu« er som følger.

— Den samlede mængde kødprotein efter masse er mindst 16 %.

— Kollagen udgør højst 20 % af den samlede mængde kødprotein.

— Forholdet mellem fugtindhold og den samlede mængde kødprotein er under 2,5.

— Forholdet mellem mængden af fedt og den samlede mængde kødprotein er under 2,5.

— Den maksimale pH-værdi er 5,4.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Foderet, der anvendes til bøfler i Anatolien er en af de faktorer, der bidrager de særlige egenskaber ved produktet »Afyon Sucuğu«. I Anatolien fodres bøflerne efter årstiden med foder, tørret kløver og friske rør kaldet »frig«, der dyrkes i vådområder, samt i form af græsning på græsgange med en unik flora. På grund af det barske klima og de geografiske forhold har Afyonkarahisars græsgange en unik flora. Floraen i Afyonkarahisar omfatter 1 800 taksonomiske arter og underarter tilhørende 110 plantefamilier. Derudover er der 234 endemiske arter i Afyonkarahisar. Endnu vigtigere er det, at valmuefrøkage (lokalt kaldet haşkeş), der indgår i kødkvægets foder, bidrager til den unikke smag i produktet »Afyon Sucuğu«. Valmuefrøkage bidrager til den karakteristiske »kødsmag«, da foderet er rigt på umættede fedtsyrer.

Der er ingen begrænsninger på, hvilke andre kødkvægracer der må anvendes i »Afyon Sucuğu«. Kvæg til fremstilling af »Afyon Sucuğu« opdrættes i provinsen Afyonkarahisar og andre regioner i Tyrkiet. Ved anvendelse af kvæg fra andre regioner skal kvæget ved ankomst til provinsen Afyonkarahisar dog fodres i henhold til metoden anvendt i Afyonkarahisar i mindst tre måneder, uanset årstid. Der gælder samme bestemmelser vedrørende fodring som beskrevet ovenfor for anatolske bøfler.

Kødkvæg, der har nået slagtevægten (2-4 år gamle), anvendes som kød i produktet.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle processer skal udføres i det geografiske område, der er angivet i artikel 4. Til produktion af »Afyon Sucuğu« skal de anatolske bøfler fodres ifølge foderprincipperne i provinsen Afyonkarahisar. Især ved fodring af anatolske bøfler bør valmuemel produceret i regionen indgå i foderet. Desuden skal produktionen af salvie til pølserne, udskæring af slagtekroppe, hakning af kødet, tilsætning af krydderier og tilsætningsstoffer, fermentering, påfyldningen i tørret naturtarm eller kollagentarm og tørring af pølserne finde sted inden for de angivne geografiske grænser.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Foruden de obligatoriske angivelser, der er foreskrevet i lovgivningen om mærkning af og præsentationsmåder for fødevarer, skal mærkningen indeholde følgende:

— Navnet på betegnelsen »Afyon Sucuğu«

— Handelsnavn og adresse, kortform af virksomhedens navn og adresse eller producentens registrerede varemærke

— Den Europæiske Unions BGB-logo

— Følgende logo:



4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område, hvor »Afyon Sucuğu« officielt produceres, er provinsen Afyonkarahisar. Afyonkarahisar ligger på den sydvestlige kant af sletten af samme navn i det midtvestlige Anatolien i Den Ægæiske Region. De geografiske koordinater for regionens placering er ca. mellem 37° 47' og 39° 12' nordlig bredde og 29°50' og 31° 38' østlig længde. Provinsen Afyonkarahisar er omgivet af provinserne Uşak i vest, Kütahya i nordvest, Eskişehir i nord, Konya i øst, Isparta i sydøst, Burdur i syd og Denizli i sydvest. Provinsen Afyonkarahisar omfatter 18 distrikter: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Akşamler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut og Sultandağı.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

De særlige kendetegn ved »Afyon Sucuğu« afhænger af miljøforholdene og de naturlige og menneskelige faktorer. Anatolske bøfler og kvæg opdrættes med foder efter årstiden – tørret kløver og friske rør, der dyrkes i vådområder, og de græsser på græsgange med en unik flora. Valmuefrøkage, der indgår i foderet, bidrager til produktets unikke smag.

Menneskelige faktorer

Produktionen af »Afyon Sucuğu« har fundet sted i Afyonkarahisar i århundreder. På grund af klimaet og de geografiske forhold er Afyonkarahisar velegnet til opdræt af kvæg og anatolske bøfler. Metoden til tilberedning af pølsefarsen, den anvendte opskrift, stopning af pølserne i tørrede dyretarme, fermentering og tørring er overleveret gennem generationer frem til i dag.

Tyrkerne producerede oprindelig pølser eller »Sujuk« for at konservere kød til brug på lange rejser, og metoden har været anvendt siden den centralasiatiske periode. Tyrkerne bragte fremstillingsmetoden til Anatolien og indledte produktionen her.

De anvendte opskrifter og produktionsmetoden kræver høj faglig viden. Stopning af tarmene er eksempelvis en meget vanskelig proces. Tarmene opblødes før stopning, og stopningen kræver omhu, da tarmene nemt kan revne. Tarmene skal stoppes tæt uden luftlommer. Ved luftlommer kan der opstå hurtig skimmelvækst eller mikrobiologisk forringelse. Tørring og fermentering af pølserne er endnu en proces, der kræver omhu. Hurtig og overdreven tørring af pølserne gør produktet sejt. Derfor skal temperatur og luftfugtighed konstant kontrolleres.

Produktets egenart

»Afyon Sucuğu« adskiller sig fra andre pølser med hensyn til farve, tekstur og smag på grund af indholdet af anatolsk bøffelkød. Bøffelkød er mørkerødt, fordi det har mere pigmentering og mindre intramuskulært fedt (1-2 % fedt) end oksekød (3-4 % fedt). Fedtet er hvidt, fordi det ikke indeholder caroten. Farverne får »Afyon Sucuk« til at fremstå med et karakteristisk mosaikmønster ved udskæring. Der anvendes færre krydderier end i andre pølsetyper, og derfor er kødsmagen mere udtalt i »Afyon Sucuğu«.

Årsagssammenhæng

Afyonkarahisar er en af de provinser i Tyrkiet med den laveste luftfugtighed og vindhastighed. Det skaber ideelle miljøforhold til tørring af pølserne. De høje temperaturforskelle mellem dag og nat er afgørende for at kunne kontrollere fermenteringen og tørringen af »Afyon Sucuğu«.

Provinsen Afyon er karakteriseret ved en stor mangfoldighed af plantearter. Omkring 2 000 taksonomiske klasser vokser med sikkerhed i provinsen. 330 af planterne er endemiske for Tyrkiet. I Afyonkarahisar er arter af plantefamilierne Asteraceae, Fabaceae, Lamiaceae, Caryophyllaceae, Verbascum og Astragalus mest udbredt. Blandt de 330 arter er seks arter (Cota fulvida (Grierson) Holub, Sultan Babuççа, Astragalus×afyonicus (Ponert) Ponert, Afyon-vikke, Polygonum afyonicum Leblebici & Gemici, Afyon Madımağı, Sideritis akmanii Aytac, Ekici &Donmez, Dağ Çayı eller Kuyruk Çayı, Thermopsis turcica Kit Tan, Vural & Küçüködük, Eber Sarısı eller Gul lakrids, Verbascum afyonense Hub.-Mor, Blommetaks) endemiske for Afyonkarahisar. Derudover dyrkes der på grund af klimaet og jordstrukturen en betydelig mængde foderafgrøder i regionen (vikke, kløver, ensilagemajs og esparsette).

Endvidere har Tyrkiet verdens næststørste produktion af valmuefrø med 12 240 tons og et produktionsområde på 26 501 ha. Ifølge data fra 2022 fra det tyrkiske statistiske institut (TUIK) er Afyonkarahisar den provins i Tyrkiet med den største produktion af valmuefrø, da 31,3 % af området er afsat til produktion, og provinsen står for 34,9 % af den samlede produktion. Den pulp, der er tilbage efter forarbejdningen af valmuefrø, anvendes til at fodre kødkvæg i regionen, især bøfler.

Et af de vigtigste kendetegn ved »Afyon Sucuğu« er indholdet af anatolsk bøffelkød. Racen med benævnelsen anatolsk bøffel er hjemmehørende og opdrættes i Tyrkiet og er tilpasset forholdene i landet. Som husdyr nedstammer den fra middelhavsbøflen, der er en undergruppe af flodbøfler.

Bøfler bevæger sig langsomt og tilbringer det meste af dagen i vandet i sommermånederne, og derfor er deres kød mere mørt end kød fra kvæg på samme alder. Bøffelkød har mindre intramuskulært fedt og mere rødt kød på grund af den høje pigmentering i musklerne.

»Afyon Sucuğu« adskiller sig fra andre pølser ved, at der anvendes anatolsk bøffelkød og færre krydderier. Med færre krydderier bliver kødsmagen mere fremtrædende. Med brugen af det anatolske bøffelkød bliver »Afyon Sucuğu« mørkere, fordi bøffelkød indeholder mindre fedt og mere farvepigment, samtidig med at talget er hvidt. Det giver »Afyon Sucuğu« et mosaiklignende mønster med hvide fedtpartikler i det røde kød. »Afyon Sucuğu« stoppes tæt i renset og tørret naturtarm eller kollagentarm. Naturtarm er mere luft- og fugtgennemtrængelig end kunstig tarm, og dermed tørrer pølserne hurtigt. Samtidig stoppes pølsefarsen tæt i den tørrede tarm. Der anvendes færre krydderier end i andre pølsetyper, og derfor er kødsmagen mere udtalt i »Afyon Sucuğu«.

I Afyonkarahisar bruger lokalbefolkningen »Afyon Sucuğu« som gave og til at servere for gæster, og »Afyon Sucuğu« er blevet til et symbol for området. Unik smag og ingredienser, traditionelle produktionsteknikker og lokalbefolkningens store erfaring er de vigtigste elementer, der gør »Afyon Sucuğu« til et kvalitetsprodukt. Produktionen af »Afyon Sucuğu« er en vigtig økonomisk indtjeningskilde i Afyonkarahisar med et stort antal forbrugere og høje salgspriser.

På grund af produktets økonomiske betydning og omdømme er der et såkaldt Sucuk Museum i provinsen, der fortæller historien om »Afyon Sucuğu«. Af samme grund har »Afyon Sucuğu« været genstand for mange videnskabelige undersøgelser. UNESCO erklærede Afyonkarahisar som en af de tre gastronomibyer i Tyrkiet i 2019.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

Officiel bulletin for geografiske betegnelser, oprindelsesbetegnelser og garanterede traditionelle specialiteter fra det tyrkiske patent- og varemærkekontor nr. 100 af 3. maj 2021, s. 122.