C/2025/1044

13.2.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2025/1044)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

Die Produktspezifikation gemäß Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ist im Unionsregister der geografischen Angaben enthalten.

EINZIGES DOKUMENT

„Afyon Sucuğu“

EG-Nr.: PGI-TR-03215 - 19.3.2024

g. g. A. (X) g. U. ( )

1. **Name(n) (der g. U. oder der g. g. A.)**

„Afyon Sucuğu“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Republik Türkei

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses (gemäß Anhang XI)*

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

Code der Kombinierten Nomenklatur

04 – MILCH UND MILCHERZEUGNISSE; VOGELEIER; NATÜRLICHER HONIG; GENIEßBARE WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Afyon Sucuğu“ ist ein gereiftes Fleischerzeugnis. Es besteht aus einer Mischung von gehacktem/faschiertem anatolischem Büffelfleisch, Rindfleisch und Talg sowie verschiedenen Gewürzen, Salz und einigen Zusatzstoffen (Konservierungsstoffen und Antioxidantien), die kompakt in getrockneten Rinderdünndarm oder eine Kollagenhülle gefüllt wird. Das Erzeugnis kann einer thermischen Behandlung unterzogen werden, um zusätzliche Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Im Querschnitt sieht es mosaikartig aus.

Zusammensetzung von „Afyon Sucuğu“:

- Fleisch insgesamt : mindestens 70 %
  - von Wasserbüffeln : mindestens 10,5 %
  - von Rindern : höchstens 60 %
- Talg : höchstens 22,5 %

[1] Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Gewürze/Zusatzstoffe : höchstens 7,5 %

  — Salz : höchstens 2,0 %

  — gemahlener roter Pfeffer (scharf) : höchstens 0,8 %

  — gemahlener roter Pfeffer (süß) : höchstens 0,8 %

  — Kreuzkümmel : höchstens 1,0 %

  — Knoblauch : höchstens 3-5 %.

  — Zucker : höchstens 0,6 %

  — gemahlener schwarzer Pfeffer : höchstens 0,5 %

  — Piment : höchstens 0,3 %

  — Ingwer : höchstens 0,1 %

  — Stabilisatoren : höchstens 0,325 %

  — Konservierungsstoffe : höchstens 0,015 %

  — Antioxidantien : höchstens 0,04 %

— pH-Wert : mindestens 5,40

Das verzehrfertige Erzeugnis „Afyon Sucuğu“ setzt sich wie folgt zusammen:

— Der Gesamtgehalt an Fleischeiweiß beträgt mindestens 16 %.

— Der Kollagenanteil an der Gesamtmasse des Fleischeiweißes beträgt höchstens 20 %.

— Das Verhältnis zwischen Feuchtigkeitsgehalt und Gesamtmenge an Fleischeiweiß liegt unter 2,5.

— Das Verhältnis zwischen Fettmenge und Gesamtmenge an Fleischeiweiß liegt unter 2,5.

— Der pH-Wert beträgt höchstens 5,4.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Ein Faktor, der zu den charakteristischen Merkmalen von „Afyon Sucuğu“ beiträgt, ist das Futterregime der anatolischen Büffel. Anatolische Büffel werden je nach Jahreszeit mit trockenem Klee und frischem Schilf (sogenanntem „frig“) gefüttert, das in Feuchtgebieten angebaut wird, oder grasen auf Weiden mit einzigartiger Flora. Diese Einzigartigkeit der Flora der Weiden in Afyonkarahisar ist auf das raue Klima und die geografischen Merkmale der Provinz zurückzuführen. Es wurden 1 800 Arten und Unterarten (Taxa) in der Flora von Afyonkarahisar identifiziert, die zu 110 Familien gehören. Darüber hinaus gibt es 234 endemische Arten in Afyonkarahisar. Noch wichtiger ist, dass das Futter der Schlachttiere Mohnsaatkuchen (in der Provinz „haşkeş“ genannt) enthält, der zum einzigartigen Geschmack von „Afyon Sucuğu“ beiträgt. Der charakteristische Fleischgeschmack ist durch den Mohnsaatkuchen geprägt, da dieser reich an ungesättigten Fettsäuren ist.

Im Hinblick auf die Verwendung anderer Rinderrassen zur Erzeugung von „Afyon Sucuğu“ bestehen keine Beschränkungen: Rinder, deren Fleisch für „Afyon Sucuğu“ bestimmt ist, können sowohl aus der Provinz Afyonkarahisar als auch aus anderen Regionen der Türkei stammen. Rinder aus anderen Regionen müssen jedoch bei der Ankunft in Afyonkarahisar unabhängig von der Jahreszeit mindestens drei Monate nach den Gegebenheiten in Afyonkarahisar ernährt werden; es gilt dasselbe Futterregime wie das oben für anatolische Büffel beschriebene.

Es wird Fleisch von Schlachttieren verwendet, die (im Alter von 2 bis 4 Jahren) das Schlachtgewicht erreicht haben.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Schritte müssen in dem in Artikel 4 genannten geografischen Gebiet durchgeführt werden. Anatolische Büffel, deren Fleisch für „Afyon Sucuğu“ bestimmt ist, müssen nach den Gegebenheiten in Afyonkarahisar ernährt werden. In der Futterration anatolischer Büffel sollte insbesondere Mohnmehl, das in der Region hergestellt wird, enthalten sein. Darüber hinaus muss die Herstellung des Sucuk-Erzeugnisses, also das Zerkleinern des Schlachtkörpers, die Verarbeitung im Fleischwolf, der Zusatz von Gewürzen und Zusatzstoffen, die Fermentierung, das Abfüllen in trockenen Dünndarm oder eine Kollagenhülle und das Trocknen, innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Neben den in den Rechtsvorschriften für die Kennzeichnung und Verpackung von Lebensmitteln vorgesehenen obligatorischen Angaben muss das Etikett die folgenden Elemente enthalten:

— Name des Erzeugnisses, also „Afyon Sucuğu“,

— Handelsname und Anschrift oder Kurzname und Anschrift oder eingetragener Handelsname des Erzeugers,

— g. g. A.-Logo der Europäischen Union,

— folgendes Logo:



4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet, in dem „Afyon Sucuğu“ offiziell erzeugt werden darf, liegt in der Provinz Afyonkarahisar. Afyonkarahisar befindet sich am südwestlichen Rand der gleichnamigen Ebene im zentral-westanatolischen Teil der Ägäisregion. Geografisch liegt die Provinz etwa zwischen 37° 47’ bis 39° 12’ nördlicher Breite und 29° 50’ bis 31° 38’ östlicher Länge. Die Provinz Afyonkarahisar ist von den Provinzen Uşak im Westen, Kütahya im Nordwesten, Eskişehir im Norden, Konya im Osten, Isparta im Südosten, Burdur im Süden und Denizli im Südwesten umgeben. Die Provinz Afyonkarahisar umfasst 18 Landkreise: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Akşamler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut und Sultandağı.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Die besonderen Merkmale von „Afyon Sucuğu“ hängen von den Umweltbedingungen sowie von natürlichen und menschlichen Faktoren ab. Anatolische Büffel werden je nach Jahreszeit mit trockenem Klee und frischem Schilf gefüttert, das in Feuchtgebieten angebaut wird, oder grasen auf Weiden mit einzigartiger Flora. Mohnsaatkuchen, der in der Futterration der Tiere enthalten ist, trägt zum einzigartigen Geschmack des Erzeugnisses bei.

Menschliche Faktoren

„Afyon Sucuğu“ wird seit Jahrhunderten in Afyonkarahisar hergestellt. Aufgrund des Klimas und der Geografie eignet sich Afyonkarahisar für die Zucht von Rindern und anatolischen Büffeln. In Bezug auf die Zubereitung der Sucuk-Masse, das verwendete Rezept, das Abfüllen der Sucuk-Masse in den getrockneten Rinderdünndarm, die Fermentierung und die Trocknung hat sich bis heute nichts geändert, wobei das Wissen von Generation zu Generation weitergegeben wurde.

Die Türken erzeugten Sucuk, um Fleisch auf langen Reisen zu konservieren, und diese Methode wird seit der Herrschaft der Turkvölker in Zentralasien verwendet. Die Türken brachten die Technik nach Anatolien und führten das Erzeugungsverfahren ein.

Die Rezepte und die verschiedenen Erzeugungsschritte erfordern eine gewisse Kunstfertigkeit. So ist etwa das Füllen der Därme eine heikle Angelegenheit. Die Därme, die vor dem Befüllen eingeweicht werden, müssen umsichtig behandelt werden, da sie sehr schnell reißen können. Sie müssen ohne Lufteinschluss befüllt werden. An Stellen mit Lufteinschluss kommt es schnell zu Schimmelwachstum oder mikrobiologischem Verfall. Auch das Trocknen und Fermentieren der Würste erfordert Sorgfalt. Wenn die Würste zu schnell und zu sehr trocknen, werden sie hart. Daher müssen Umgebungstemperatur und Luftfeuchtigkeit ständig kontrolliert werden.

Besonderheit des Erzeugnisses

„Afyon Sucuğu“ unterscheidet sich von anderen Sucuks durch Farbe, Konsistenz und Geschmack, da sie aus anatolischem Büffelfleisch besteht. Büffelfleisch ist dunkelrot, da es eine stärkere Pigmentierung und weniger intramuskuläres Fett (1-2 % Fett) als Rindfleisch (3-4 % Fett) aufweist. Das Fett ist weiß, da es kein Carotin enthält. Diese Farbgebung führt dazu, dass „Afyon Sucuğu“ im Querschnitt ein deutliches Mosaikmuster aufweist. Da weniger Gewürze verwendet werden als bei anderen Sucuk-Arten, tritt der Fleischgeschmack bei „Afyon Sucuğu“ stärker hervor.

Ursächlicher Zusammenhang

Afyonkarahisar ist eine der Provinzen der Türkei mit der geringsten relativen Luftfeuchtigkeit und Windgeschwindigkeit. Dies schafft ideale Umweltbedingungen für die Trocknung von Sucuks. Hohe Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht haben bei der Kontrolle der Fermentierung und Trocknung von „Afyon Sucuğu“ erheblichen Einfluss.

Die Provinz Afyon weist eine hohe Pflanzenvielfalt auf. Es ist bekannt, dass innerhalb der Grenzen der Provinz rund 2 000 Taxa verbreitet sind. 330 dieser Pflanzen sind in der Türkei endemisch. In Afyonkarahisar kommen die Pflanzenfamilien Asteraceae, Fabaceae, Lamiaceae, Caryophyllaceae Verbascum und Astragalus am häufigsten vor. Von den genannten 330 Arten sind sechs Arten (Cota fulvida (Grierson) Holub, Sultan Babuççа, Astragalus×afyonicus (Ponert) Ponert, Afyon Tragant, Polygonum afyonicum Leblebici & Gemici, Afyon Madımağı, Sideritis akmanii Aytac, Ekici & Donmez, Dağ Çayı oder Kuyruk Çayı, Thermopsis turcica Kit Tan, Vural & Küçüködük, Eber Sarısı oder Glycyrrhiza flavescens, Verbascum afyonense Hub.-Mor., Cow's Tail) in Afyonkarahisar endemisch. Zudem werden aufgrund des Klimas und der Bodenstruktur in der Region eine beträchtliche Menge an Futterpflanzen (Wicke, Klee, Silagemais und Esparsette) angebaut.

Darüber hinaus liegt die Türkei mit einer erzeugten Menge von 12 240 Tonnen und einem Erzeugungsgebiet von 26 501 ha bei der Mohnsaaterzeugung weltweit an zweiter Stelle. Nach Daten des türkischen Statistikinstituts (TUIK) aus dem Jahr 2022 wird türkeiweit in der Provinz Afyonkarahisar die größte Menge an Mohnsaaten erzeugt, da 31,3 % der Fläche der Provinz für die Erzeugung genutzt werden und 34,9 % der Erzeugung hier stattfinden. Das nach der Verarbeitung der Mohnsaaten verbleibende Masse wird zur Fütterung von Tieren in der Region, insbesondere Büffeln, verwendet.

Eines der wichtigsten Merkmale von „Afyon Sucuğu“ ist das anatolische Büffelfleisch. Die einheimische Rasse, die in der Türkei gezüchtet und als anatolischer Büffel bezeichnet wird, ist ein Nutztier, das von den mediterranen Büffeln, einer Untergruppe der Flussbüffel, abstammt und an die Gegebenheiten unseres Landes angepasst ist.

Da es sich bei Büffeln um Tiere handelt, die sich langsam bewegen und in den Sommermonaten den größten Teil des Tages im Wasser verbringen, ist ihr Fleisch weicher als das von Rindern desselben Alters. Büffelfleisch hat aufgrund der hohen Pigmentierung der Muskeln weniger intramuskuläres Fett und mehr rotes Fleisch.

„Afyon Sucuğu“ unterscheidet sich von anderen Sucuks dadurch, dass anatolisches Büffelfleisch und weniger Gewürze verwendet werden. Da weniger Gewürze verwendet werden, tritt der Fleischgeschmack deutlicher hervor. Aufgrund des anatolischen Büffelfleischs ist „Afyon Sucuğu“ dunkler, da Büffelfleisch weniger Fett und mehr Pigmente enthält, während sein Talg weiß ist. Der Querschnitt von „Afyon Sucuğu“ weist aufgrund der weißen Fettpartikel in der roten Fleischstruktur ein Mosaikmuster auf. „Afyon Sucuğu“ wird kompakt in eine natürlich gereinigte, getrocknete Rinderdarm- oder Kollagenhülle gefüllt. Die Gas- und Feuchtigkeitsdurchlässigkeit des Rinderdarms ist höher als die von künstlichen Hüllen, was dazu führt, dass das Erzeugnis schnell trocknet, wobei der getrocknete Darmmantel die Sucuk-Masse noch fester umhüllt. Da weniger Gewürze verwendet werden als bei anderen Sucuk-Arten, tritt der Fleischgeschmack bei „Afyon Sucuğu“ stärker hervor.

In Afyonkarahisar verwenden die Menschen „Afyon Sucuğu“ als Geschenk und servieren es Gästen als Speise, was dazu beigetragen hat, dass „Afyon Sucuğu“ zum Symbol der Provinz geworden ist. Der einzigartige Geschmack und die Zutaten, die traditionellen Erzeugungsverfahren und die umfassende einschlägige Erfahrung der Einheimischen sind die Hauptelemente, die „Afyon Sucuğu“ zu einem Qualitätserzeugnis machen. Die Erzeugung von „Afyon Sucuğu“ stellt angesichts der Zahl der Verbraucherinnen und Verbraucher und der hohen Verkaufspreise eine wichtige wirtschaftliche Ressource für Afyonkarahisar dar.

Aufgrund seiner wirtschaftlichen Bedeutung und Berühmtheit gibt es in der Provinz ein Sucuk-Museum, in dem die Geschichte von „Afyon Sucuğu“ erzählt wird. Aus denselben Gründen war „Afyon Sucuğu“ Gegenstand zahlreicher wissenschaftlicher Studien. 2019 erklärte die UNESCO Afyonkarahisar zu einer der drei Gastronomiestädte in der Türkei.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

Amtliches Bulletin des Türkischen Patent- und Markenamtes Nr. 100 vom 3. Mai 2021 über geografische Angaben, Ursprungsbezeichnungen und garantiert traditionelle Spezialitäten, Seite 122.