C/2025/1044

13.2.2025

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2025/1044)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

El pliego de condiciones indicado en el artículo 7 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 se encuentra disponible en el registro de indicaciones geográficas de la Unión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Afyon Sucuğu»

N.º CE: PGI-TR-03215 de 19.3.2024

IGP (X) DOP ( )

1. **Nombre(s) (de la DOP o IGP)**

«Afyon Sucuğu»

2. **Estado miembro o tercer país**

República de Turquía

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto (enumerado en el anexo XI)*

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

Código de la nomenclatura combinada

04 - LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS; HUEVOS DE AVE; MIEL NATURAL; PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Afyon Sucuğu» es un producto cárnico fermentado que se elabora embutiendo una mezcla de carne picada de búfalo de Anatolia, carne de vacuno y sebo con diversas especias, sal y una serie de aditivos (conservantes y antioxidantes) en intestinos delgados de bovino desecados o en envolturas de colágeno. El producto puede someterse a un tratamiento térmico para garantizar una mayor seguridad alimentaria. Al corte, presenta una apariencia de mosaico.

Composición del «Afyon Sucuğu»:

— Contenido total de carne: 70 % como mínimo;
  — de búfalo de agua: 10,5 % como mínimo;
  — de vacuno: 60 % como máximo.
— Sebo: 22,5 % como máximo.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Especias/aditivos: 7,5 % como máximo;
  — sal: 2,0 % como máximo;
  — pimentón picante: 0,8 % como máximo;
  — pimentón dulce: 0,8 % como máximo;
  — comino: 1,0 % como máximo;
  — ajo: 3-5 % como máximo;
  — azúcar: 0,6 % como máximo;
  — pimienta negra molida: 0,5 % como máximo;
  — pimienta de Jamaica: 0,3 % como máximo;
  — jengibre: 0,1 % como máximo;
  — estabilizadores: 0,325 % como máximo;
  — conservantes: 0,015 % como máximo;
  — antioxidantes: 0,04 % como máximo.
— pH: 5,40 como mínimo.

La composición del «Afyon Sucuğu» listo para el consumo es la siguiente:

— el valor total de proteínas de la carne, en masa, es del 16 % como mínimo;

— la cantidad de colágeno con respecto a la masa total de proteínas de la carne es del 20 % como máximo;

— la relación entre el contenido de humedad y la cantidad total de proteínas de la carne es inferior a 2,5;

— la relación entre la cantidad de grasa y la cantidad total de proteínas de la carne es inferior a 2,5;

— el pH máximo es de 5,4.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

Uno de los factores que otorgan al «Afyon Sucuğu» sus características distintivas es la alimentación de los búfalos de Anatolia. Los búfalos de Anatolia se alimentan de forrajes de temporada, como los tréboles secos y las cañas frescas denominadas «frig», que crecen en los humedales, así como en pastos que poseen una flora única. Debido a sus duras características climáticas y geográficas, los pastos de Afyonkarahisar tienen una flora única. Se han identificado en la región 1 800 especies y subespecies de taxones pertenecientes a 110 familias. Existen además 234 especies endémicas de Afyonkarahisar. Y lo que es más importante, la torta de semillas de amapola (conocida localmente como «haşkeş») que forma parte de la alimentación de los animales de carne contribuye a otorgarle al «Afyon Sucuğu» su sabor único. La torta de semillas de amapola, rica en ácidos grasos insaturados, resulta reconocible en el característico «sabor a carne».

No existen restricciones en cuanto a la raza de los otros bovinos cuya carne se utiliza en el «Afyon Sucuğu». El ganado destinado a la producción de «Afyon Sucuğu» puede proceder de la provincia de Afyonkarahisar o de otras regiones de Turquía. No obstante, cuando los animales procedan de otras regiones, desde su llegada a la provincia de Afyonkarahisar, independientemente de la época del año, deberán recibir durante al menos tres meses la alimentación característica de esta provincia, que es la descrita anteriormente para el búfalo de Anatolia.

La carne utilizada procede de animales que han alcanzado un peso adecuado para el sacrificio (de 2 a 4 años).

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todos los procesos deben realizarse en la zona geográfica especificada en el artículo 4. Los búfalos de Anatolia empleados para la producción del «Afyon Sucuğu» deben recibir la alimentación característica de Afyonkarahisar. La ración debe incluir torta de semillas amapola producida en la región, especialmente en el caso de los búfalos de Anatolia. Además, el proceso de producción del *sujuk* (salchicha) —despiece de la canal, picado de la carne, adición de especias y aditivos, fermentación, embutido en intestinos delgados secos o envolturas de colágeno y secado— debe llevarse a cabo dentro de los límites geográficos especificados.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Además de las indicaciones obligatorias contempladas en la normativa sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios, las etiquetas deben incluir lo siguiente:

— el nombre «Afyon Sucuğu»,

— el nombre comercial y la dirección o el nombre abreviado y la dirección o la marca registrada del productor,

— el símbolo IGP de la Unión Europea,

— el logotipo siguiente:



4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La región geográfica en la que se produce oficialmente el «Afyon Sucuğu» es la provincia de Afyonkarahisar. Afyonkarahisar está situada en el extremo suroeste de la llanura del mismo nombre de la sección central de la Anatolia occidental de la región del Egeo. Atendiendo a las coordenadas geográficas, la provincia se sitúa aproximadamente entre los paralelos 37° 47' y 39° 12' norte y entre los meridianos 29° 50' y 31° 38' este. La provincia de Afyonkarahisar linda con las provincias de Uitak, al oeste; Kütahya, al noroeste; Eskişehir, al norte; Konya, al este; Isparta, al sudeste; Burdur, al sur; y Denizli, al sudoeste. La provincia de Afyonkarahisar se divide en dieciocho distritos: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Akşamler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut y Sultandağı.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Las características distintivas del «Afyon Sucuğu» dependen de las condiciones medioambientales y de factores naturales y humanos. Los búfalos de Anatolia y los otros bovinos se alimentan de forrajes de temporada, como tréboles secos y cañas frescas que crecen en los humedales, así como en pastos que poseen una flora única. La torta de semillas de amapola incluida en la ración de los animales contribuye al sabor único del producto.

Factores humanos

El «Afyon Sucuğu» se produce en Afyonkarahisar desde hace siglos. Por su clima y geografía, la región de Afyonkarahisar es idónea para la cría de ganado vacuno y búfalos de Anatolia. La preparación de la masa del *sujuk*, la receta utilizada, el embutido de la masa en los intestinos delgados de bovino secos, la fermentación y el secado se han mantenido hasta nuestros días gracias a los conocimientos transmitidos de generación en generación.

Los turcos elaboraban el *sujuk* para conservar la carne en viajes largos, y su uso se remonta a la colonización túrquica de Asia Central. Posteriormente llevaron estas técnicas a Anatolia, iniciando esta forma particular de producción.

Las recetas utilizadas y las fases de producción requieren de maestría. Por ejemplo, el embutido de los intestinos es un proceso muy delicado. El remojo de los intestinos previo al embutido exige un gran cuidado, pues estos pueden romperse con mucha facilidad. Durante el embutido, no puede quedar ninguna burbuja de aire en los intestinos, ya que, cuando esto ocurre, puede aparecer moho o producirse un deterioro microbiológico con gran rapidez. El secado y la fermentación de los embutidos es otro proceso que requiere gran cuidado. Un secado demasiado rápido o excesivo hace que el producto quede duro, por lo que la temperatura ambiente y la humedad son parámetros que deben controlarse constantemente.

Carácter específico del producto

El «Afyon Sucuğu» se diferencia de otros *sujuk* en cuanto a su color, textura y sabor derivados del uso de carne de búfalo de Anatolia. La carne de búfalo es de color rojo oscuro debido a su mayor pigmentación y menor contenido de grasa intramuscular (1-2 %) que la carne de vacuno (3-4 %). Su grasa es blanca porque no contiene caroteno. Son estas diferencias de color las que hacen que el «Afyon Sucuğu» presente un aspecto de mosaico único al corte. Dado que se utilizan menos especias que en otros tipos de *sujuk*, en el «Afyon Sucuğu» el sabor de la carne es más predominante.

Vínculo causal

Afyonkarahisar es una de las provincias menos ventosas y con menor humedad relativa de Turquía, lo que crea unas condiciones ambientales ideales para el secado del *sujuk*. Las grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche son importantes para controlar la fermentación y el secado del «Afyon Sucuğu».

La provincia de Afyonkarahisar es rica en términos de diversidad vegetal. Se sabe que la provincia alberga alrededor de 2 000 taxones. De estas plantas, 330 son endémicas de Turquía. En Afyonkarahisar, las familias de plantas *Asteraceae*, *Fabaceae*, *Lamiaceae*, *Caryophyllaceae Verbascum* y las especies de *Astragalus* son las más frecuentes. De esas 330 especies, 6 [*Cota fulvida* (Grierson) Holub, «Sultan Babuççа»; *Astragalus* × *afyonicus* (Ponert) Ponert, «Afyon milkvetch»; *Polygonum afyonicum* Leblebici & Gemici, «Afyon Madımağı»; *Sideritis akmanii* Aytac, Ekici & Donmez, «Dağ Çayı» o «Kuyruk Çayı»; *Thermopsis turcica* Kit Tan, Vural & Küçüködük, «Eber Sarısı» o «regaliz amarillo»; *Verbascum afyonense* Hub.-Mor, «cola de vaca»] son endémicas de Afyonkarahisar. Además, debido al clima y a la estructura del suelo, en la región se produce una cantidad significativa de cultivos forrajeros (veza, trébol, ensilado de maíz y esparceta).

Además, Turquía ocupa el segundo lugar del mundo en la producción de semillas de amapola, con una producción de 12 240 toneladas y una superficie de producción de 26 501 ha. Según datos de 2022 del Instituto de Estadística de Turquía (TUIK), Afyonkarahisar es la provincia con la mayor producción de semillas de amapola de Turquía, ya que el 31,3 % de la superficie de la provincia está dedicada a su cultivo y el 34,9 % de la producción del país tiene lugar allí. La pulpa restante tras la transformación de las semillas de amapola se utiliza para alimentar a animales de carne en la región, especialmente a los búfalos.

Una de las características esenciales del «Afyon Sucuğu» es el uso de carne de búfalo de Anatolia. Se trata de una raza autóctona de Turquía, procedente del búfalo mediterráneo, una subespecie de búfalo de agua, adaptada a las condiciones del país.

Además, dado que los búfalos son animales lentos que pasan la mayor parte del día en el agua durante los meses de verano, su carne es más tierna que la de los bovinos de la misma edad. La carne de búfalo tiene menos grasa intramuscular y su color es de un rojo más intenso debido a la elevada pigmentación de los músculos.

El «Afyon Sucuğu» se diferencia de otros *sujuk* en que lleva carne de búfalo de Anatolia y es menos especiado. El uso de menos especias hace que el sabor de la carne sea más notorio. Debido al uso de carne de búfalo de Anatolia, el «Afyon Sucuğu» es más oscuro, pues la carne de búfalo contiene menos grasa y más pigmentos, y su sebo es blanco; debido a la presencia de partículas blancas de grasa en la textura de la carne roja, el «Afyon Sucuğu» presenta al corte un aspecto de mosaico. El «Afyon Sucuğu» se embute en intestinos delgados de bovino que se secan y limpian de forma natural, o bien en envolturas de colágeno. El intestino de carne de vacuno posee una mayor permeabilidad a los gases y a la humedad que las envolturas artificiales, lo que hace que el *sujuk* se seque con rapidez. Por otra parte, el intestino seco envuelve la masa del *sujuk* más firmemente. Dado que se utilizan menos especias que en otros tipos de *sujuk*, en el «Afyon Sucuğu» el sabor de la carne es más predominante.

En Afyonkarahisar, la población local utiliza el «Afyon Sucuğu» como regalo y como ofrecimiento a los invitados, lo que ha contribuido a convertirlo en símbolo de la región. Su sabor e ingredientes únicos, las técnicas de producción tradicionales y la dilatada experiencia de la población local en su elaboración son los principales elementos que hacen del «Afyon Sucuğu» un producto de calidad. La producción de «Afyon Sucuğu» representa un importante recurso económico de Afyonkarahisar, teniendo en cuenta el número de consumidores y su elevado precio de venta.

Debido a su importancia económica y su fama, en la provincia existe un museo del *sujuk*, en el que se relata la historia del «Afyon Sucuğu». Por las mismas razones, este producto ha sido objeto de numerosos estudios científicos. En 2019, la UNESCO declaró a Afyonkarahisar como una de las tres ciudades gastronómicas de Turquía.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

Boletín de indicaciones geográficas oficiales, denominaciones de origen y especialidades tradicionales garantizadas de la Oficina Turca de Patentes y Marcas n.º 100, de 3 de mayo de 2021, p. 122.