C/2025/1044

13.2.2025

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2025/1044)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

Le cahier des charges visé à l'article 7 du règlement (UE) nº 1151/2012 figure dans le registre de l'Union des indications géographiques.

DOCUMENT UNIQUE

«Afyon Sucuğu»

N° CE: PGI-TR-03215 — 19.3.2024

IGP (X) AOP ( )

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Afyon Sucuğu»

2. **État membre ou pays tiers**

République de Turquie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit (voir annexe XI)*

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

Code de la nomenclature combinée

04 — LAIT ET PRODUITS DE LA LAITERIE; ŒUFS D'OISEAUX; MIEL NATUREL; PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L'«Afyon Sucuğu» est un produit à base de viande fermentée obtenu en pressant dans des boyaux de bovin ou de collagène séchés un mélange de viande de buffle d'Anatolie et de bœuf hachée et de suif, assaisonné d'épices variées, de sel et de certains additifs (agents conservateurs et antioxydants). En guise de précaution supplémentaire, le produit peut être soumis à un traitement thermique afin de garantir son innocuité. Sa tranche a l'apparence d'une mosaïque.

Composition de l'«Afyon Sucuğu»:

— Viande totale : 70 % au minimum
  — de buffle d'eau : 10,5 % au minimum
  — de bovin : 60 % au maximum
— Suif : 22,5 % au maximum

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Épices/additifs : 7,5 % au maximum
  — Sel : 2,0 % au maximum
  — Piment rouge moulu : 0,8 % au maximum
  — Paprika : 0,8 % au maximum
  — Cumin : 1,0 % au maximum
  — Ail : 3 à 5 % au maximum
  — Sucre : 0,6 % au maximum
  — Poivre noir moulu : 0,5 % au maximum
  — Quatre-épices : 0,3 % au maximum
  — Gingembre : 0,1 % au maximum
  — Stabilisateurs : 0,325 % au maximum
  — Agents conservateurs : 0,015 % au maximum
  — Antioxydants : 0,04 % au maximum
— pH : 5,40 au minimum

La composition de l'«Afyon Sucuğu» prêt à être consommé est la suivante:

— la valeur totale des protéines de viande en masse est d'au moins 16 %;

— la quantité de collagène dans la masse totale de protéines de viande est de 20 % au maximum;

— le rapport entre la teneur en humidité et la quantité totale de protéines de viande est inférieur à 2,5;

— le rapport entre la quantité de matières grasses et la quantité totale de protéines de viande est inférieur à 2,5;

— la valeur maximale du pH est de 5,4.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Le régime alimentaire des buffles d'Anatolie est l'un des facteurs qui contribuent aux caractéristiques de l'«Afyon Sucuğu». Les buffles d'Anatolie sont nourris de fourrage en fonction de la saison, de trèfle sec et de roseaux frais appelés «frig», cultivés dans des zones humides. Ils paissent dans des pâturages à la flore unique. En raison du climat et des caractéristiques géographiques rudes de cette région, les pâturages de l'Afyonkarahisar possèdent une flore unique. Il existe 1 800 taxons d'espèces et de sous-espèces appartenant à 110 familles répertoriées dans la flore de l'Afyonkarahisar. En outre, l'Afyonkarahisar compte 234 espèces endémiques. Plus important encore, les tourteaux de pavot (connus localement sous le nom de «haşkeş») inclus dans la ration des animaux élevés pour leur viande contribuent à l'arôme unique de l'«Afyon Sucuğu». Les graines de pavot dominent la saveur carnée caractéristique du produit, car elles sont riches en acides gras insaturés.

Il n'existe pas de restrictions quant à la race des autres bovins utilisés comme source de viande dans l'«Afyon Sucuğu». Les bovins destinés à la production d'«Afyon Sucuğu» sont issus de la province d'Afyonkarahisar et d'autres régions de Turquie. Toutefois, les bovins issus d'autres régions doivent, dès leur arrivée dans la province d'Afyonkarahisar, être nourris selon les conditions locales pendant au moins trois mois, quelle que soit la saison; le régime alimentaire décrit ci-dessus pour les buffles d'Anatolie s'applique.

La viande utilisée est celle d'animaux ayant atteint le poids d'abattage (âgés de 2 à 4 ans).

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes doivent avoir lieu dans la zone géographique définie à l'article 4. Dans la production d'«Afyon Sucuğu», les buffles d'Anatolie doivent être nourris dans les conditions de l'Afyonkarahisar. La farine de pavot produite dans la région doit être incluse dans la ration du bétail, en particulier pour les buffles d'Anatolie. En outre, la fabrication du soudjouk, la découpe de la carcasse, le hachage de la viande dans un hachoir, l'ajout d'épices et d'additifs, la fermentation, l'embossage dans des boyaux naturels ou de collagène secs et le séchage doivent être effectués dans les limites géographiques spécifiées.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc. du produit auquel la dénomination fait référence*

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte les indications suivantes:

— le nom de la dénomination «Afyon Sucuğu»,

— la dénomination commerciale et l'adresse ou la dénomination abrégée et l'adresse ou la marque déposée du producteur,

— le logo IGP de l'Union européenne,

— le logo suivant:



4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

La région géographique de production officielle de l'«Afyon Sucuğu» est la province d'Afyonkarahisar. L'Afyonkarahisar se situe à l'extrémité sud-ouest de la plaine du même nom, dans la région centre-ouest anatolienne de la région de l'Égée. Concernant les coordonnées de localisation, la province se situe approximativement entre les parallèles nord 37° 47' – 39° 12' et les méridiens est 29°50' – 31°38'. La province d'Afyonkarahisar est entourée par les provinces d'Uşak à l'ouest, de Kütahya au nord-ouest, d'Eskişehir au nord, de Konya à l'est, d'Isparta au sud-est, de Burdur au sud et de Denizli au sud-ouest. La province d'Afyonkarahisar compte 18 districts: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Akşamler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut et Sultandağı.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Les caractéristiques distinctives de l'«Afyon Sucuğu» dépendent des conditions environnementales et de facteurs naturels et humains. Les buffles d'Anatolie et les bovins sont nourris de fourrage en fonction de la saison, de trèfle sec et de roseaux frais cultivés dans des zones humides, et paissent dans des pâturages à la flore unique. Les tourteaux de pavot inclus dans la ration des animaux contribuent à la saveur unique du produit.

Facteurs humains

L'«Afyon Sucuğu» est produit dans l'Afyonkarahisar depuis des siècles. En raison de son climat et de sa géographie, l'Afyonkarahisar est une région adaptée à l'élevage des bovins et des buffles d'Anatolie. La préparation de la mêlée, la recette utilisée, l'embossage de la mêlée dans le boyau de bœuf séché, la fermentation et le séchage du soudjouk sont autant d'usages qui ont survécu jusqu'à nos jours, grâce à la transmission des connaissances de génération en génération.

Les Turcs ont commencé à fabriquer du soudjouk pour conserver la viande lors de longs voyages, et cette pratique perdure depuis la turquisation de l'Asie centrale. Les Turcs ont introduit ces techniques en Anatolie et ont commencé ce type de production.

Les recettes utilisées et les étapes de production requièrent une certaine maîtrise. Par exemple, le remplissage des boyaux est un procédé très délicat. Les boyaux trempés avant d'être farcis doivent être manipulés avec soin, car ils peuvent se déchirer très rapidement. En effet, pendant l'embossage, ils doivent être farcis sans laisser entrer d'air. Le développement rapide de moisissures ou une détérioration microbiologique sont observés aux endroits où l'air a pénétré dans le boyau. Le séchage et la fermentation des saucisses requièrent également une manipulation soigneuse. Un séchage rapide et excessif provoque le durcissement du produit. Par conséquent, la température et l'humidité ambiantes sont des paramètres qui doivent être contrôlés en permanence.

Spécificité du produit

L'«Afyon Sucuğu» se distingue des autres soudjouks par sa couleur, sa texture et son goût en raison de la présence de viande de buffle d'Anatolie dans sa composition. La viande de buffle est rouge foncé, car elle est plus pigmentée et se compose de moins de matière grasse intramusculaire (1 à 2 % de graisse) que la viande de bœuf (3 à 4 % de graisse). Sa graisse est blanche, car elle ne contient pas de carotène. Ces considérations de couleur confèrent aux tranches d'«Afyon Sucuğu» un aspect de mosaïque caractéristique. Étant donné que la teneur en épices est inférieure à celle d'autres types de soudjouks, la saveur carnée est plus marquée dans l'«Afyon Sucuğu».

Liens de causalité

L'Afyonkarahisar est l'une des provinces turques où l'humidité relative et la vitesse du vent sont les plus faibles. Cela crée des conditions environnementales idéales pour le séchage du soudjouk. Les écarts de température importants entre le jour et la nuit jouent un rôle majeur dans le contrôle de la fermentation et du séchage de l'«Afyon Sucuğu».

La province d'Afyon est une province riche du point de vue de la diversité végétale. Elle compte environ 2 000 taxons répartis sur l'ensemble de son territoire, dont 330 sont endémiques de la Turquie. Dans l'Afyonkarahisar, les familles de plantes *Asteraceae*, *Fabaceae*, *Lamiaceae*, *Caryophyllaceae*, *Verbascum* et *Astragalus* sont les plus présentes. Parmi ces 330 espèces, six sont endémiques de l'Afyonkarahisar [*Cota fulvida* (Grierson) Holub, Sultan Babuçça; *Astragalus×a-fyonicus* (Ponert) Ponert, astragale d'Afyon; *Polygonum afyonicum*, Leblebici & Gemici, Afyon Madımağı; *Sideritis akmanii* Aytac, Ekici & Donmez, Dağ Çayı ou Kuyruk Çayı; *Thermopsis turcica* Kit Tan, Vural & Küçüködük, Eber Sarısı ou jaune d'Eber; *Verbascum afyonense* Hub.-Mor, queue de vache]. En outre, en raison du climat et de la structure du sol, de nombreuses cultures fourragères (vesce, trèfle, maïs ensilé et sainfoin) sont cultivées dans la région.

La Turquie est aussi le deuxième producteur mondial de graines de pavot, avec une production de 12 240 tonnes et une superficie de production de 26 501 ha. Selon les données de 2022 de l'Institut turc de statistique (TUIK), l'Afyonkarahisar est la province qui produit le plus de graines de pavot en Turquie, puisque 31,3 % de la superficie de ce territoire est affectée à cette production et que 34,9 % de la production nationale y est réalisée. La pulpe restant après la transformation des graines de pavot est utilisée pour nourrir les animaux de la région élevés pour leur viande, en particulier les buffles.

L'une des caractéristiques les plus essentielles de l'«Afyon Sucuğu» tient à l'utilisation de viande de buffle d'Anatolie. La race autochtone de Turquie, connue sous le nom de buffle d'Anatolie, est un animal d'élevage issu des buffles méditerranéens, un sous-groupe des buffles d'eau, adapté aux conditions du pays.

En outre, étant donné que les buffles sont des animaux qui se déplacent lentement et passent la majeure partie de la journée dans l'eau pendant les mois d'été, leur viande est plus tendre que celle des bovins au même âge. La viande de buffle présente moins de matière grasse intramusculaire et plus de viande rouge en raison de la forte pigmentation des muscles.

L'«Afyon Sucuğu» se distingue des autres soudjouks par l'utilisation de viande de buffle d'Anatolie et de moins d'épices. L'utilisation plus modérée d'épices fait que la saveur carnée est plus prononcée. L'utilisation de viande de buffle d'Anatolie confère à l'«Afyon Sucuğu» une coloration plus foncée, la viande de buffle étant moins grasse et plus pigmentée et son suif blanc; une tranche d'«Afyon Sucuğu» présente un aspect de mosaïque du fait des particules de graisse blanche contenues dans la texture de la viande rouge. L'«Afyon Sucuğu» est tassé de manière compacte dans un boyau de bovin ou de collagène nettoyé et séché naturellement. La perméabilité aux gaz et à l'humidité du boyau de bœuf est plus élevée que celles des boyaux artificiels, d'où un séchage rapide du soudjouk. Le boyau séché enveloppe ainsi encore plus étroitement la mêlée du soudjouk. Étant donné que la teneur en épices est inférieure à celle d'autres types de soudjouks, la saveur carnée est plus marquée dans l'«Afyon Sucuğu».

Dans l'Afyonkarahisar, la population locale offre de l'«Afyon Sucuğu» en cadeau et comme mets pour les invités, ce qui a permis à l'«Afyon Sucuğu» de devenir le symbole de la province. Son goût et ses ingrédients uniques, ses techniques de production traditionnelles et la vaste expérience de la population locale dans ce domaine sont les principaux éléments qui font de l'«Afyon Sucuğu» un produit de qualité. La production d'«Afyon Sucuğu» représente une ressource économique importante pour l'Afyonkarahisar, compte tenu du nombre de consommateurs et des prix de vente élevés.

En raison de son importance économique et de sa notoriété, il existe dans la province un musée du soudjouk qui raconte l'histoire de l'«Afyon Sucuğu». Pour les mêmes raisons, l'«Afyon Sucuğu» a fait l'objet de nombreuses études scientifiques. En 2019, l'Unesco a déclaré Afyonkarahisar comme l'une des trois villes gastronomiques de Turquie.

Référence à la publication du cahier des charges

Bulletin officiel des indications géographiques, des appellations d'origine et des spécialités traditionnelles garanties de l'Office turc des brevets et des marques n° 100 du 3 mai 2021, page 122.