C/2025/1044

13.2.2025

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2025/1044)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

Il disciplinare di produzione di cui all'articolo 7 del regolamento (UE) n. 1151/2012 è disponibile nel registro delle indicazioni geografiche dell'Unione.

DOCUMENTO UNICO

«Afyon Sucuğu»

N. UE: PGI-TR-03215 - 19.3.2024

IGP (X) DOP ( )

1. **Nome (della DOP o IGP)**

«Afyon Sucuğu»

2. **Stato membro o paese terzo**

Repubblica di Turchia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto (cfr. allegato XI)*

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati, ecc.)

Codice della nomenclatura combinata

04 - LATTE E DERIVATI DEL LATTE; UOVA DI VOLATILI; MIELE NATURALE; PRODOTTI COMMESTIBILI DI ORIGINE ANIMALE, NON NOMINATI NÉ COMPRESI ALTROVE

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

L'«Afyon Sucuğu» è un prodotto a base di carne fermentata ottenuto riempendo strettamente un budello di intestino tenue ovino essiccato o di collagene con una miscela di carne di bufalo dell'Anatolia macinata, carne bovina, sego e varie spezie, sale e alcuni additivi (conservanti e antiossidanti). Il prodotto può essere sottoposto a trattamento termico per garantire una maggiore sicurezza alimentare. La sua sezione trasversale ha l'aspetto di un mosaico.

Composizione dell'«Afyon Sucuğu».

— Carne totale : minimo 70 %
  — Da bufalo d'acqua : minimo 10,5 %
  — Da bovini : massimo 60 %
— Sego : massimo 22,5 %

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Spezie/additivi : massimo 7,5 %
  — Sale : massimo 2,0 %
  — Pepe rosso macinato (piccante) : massimo 0,8 %
  — Pepe rosso macinato (dolce) : massimo 0,8 %
  — Cumino : massimo 1,0 %
  — Aglio : massimo 3-5 %
  — Zucchero : massimo 0,6 %
  — Pepe nero macinato : massimo 0,5 %
  — Pepe della Giamaica : massimo 0,3 %
  — Zenzero : massimo 0,1 %
  — Stabilizzatori : massimo 0,325 %
  — Conservanti : massimo 0,015 %
  — Antiossidanti : massimo 0,04 %
— pH : minimo 5,40

La composizione dell'«Afyon Sucuğu» pronto al consumo è la seguente.

— Il valore totale minimo di proteine della carne sulla massa è pari al 16 %

— La quantità massima di collagene nella massa totale di proteine della carne è pari al 20 %

— Il rapporto tra il tenore di umidità e la quantità totale di proteine della carne è inferiore a 2,5

— Il rapporto tra la quantità di grassi e la quantità totale di proteine della carne è inferiore a 2,5

— Il valore massimo del pH è 5,4.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Uno dei fattori che contribuiscono alle caratteristiche dell'«Afyon Sucuğu» è il regime alimentare dei bufali dell'Anatolia. I bufali dell'Anatolia sono alimentati con foraggi che variano a seconda della stagione, trifoglio secco e canne fresche denominate «frig» coltivate in zone umide, e su pascoli caratterizzati da una flora unica. A causa delle sue rigide caratteristiche climatiche e geografiche, la provincia di Afyonkarahisar presenta pascoli dalla flora unica, dove sono presenti 1 800 taxa di specie e sottospecie appartenenti a 110 famiglie identificate, oltre a 234 specie endemiche. Un aspetto ancora più importante è che il panello di semi di papavero (noto localmente con il nome di *haşkeş*) incluso nella razione degli animali da carne contribuisce al sapore unico dell'«Afyon Sucuğu». Nel caratteristico «gusto di carne» prevale il panello di semi di papavero, in quanto ricco di acidi grassi insaturi.

Non esistono restrizioni alle razze di altri bovini che possono essere utilizzati come fonte di carne nell'«Afyon Sucuğu». I bovini destinati alla produzione di «Afyon Sucuğu» provengono dalla provincia di Afyonkarahisar e da altre regioni della Turchia. Tuttavia, in caso di bovini provenienti da altre regioni, all'arrivo nella provincia di Afyonkarahisar essi devono essere nutriti secondo le condizioni tipiche locali per almeno tre mesi, indipendentemente dalla stagione; si applica lo stesso regime di alimentazione sopra descritto per i bufali dell'Anatolia.

Gli animali da carne che hanno raggiunto il peso di macellazione (2-4 anni) sono utilizzati come fonte di carne.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutti i processi devono aver luogo nella zona geografica specificata al punto 4. Nella produzione dell'«Afyon Sucuğu», i bufali dell'Anatolia devono essere nutriti secondo le condizioni tipiche della provincia di Afyonkarahisar. In particolare, la razione alimentare di tali animali dovrebbe includere la farina di papavero prodotta nella regione. Inoltre, le fasi di produzione del *sujuk* - il taglio della carcassa, la macinazione della carne, l'aggiunta di spezie e additivi, la fermentazione, l'insaccatura in budelli di intestino tenue essiccato o di collagene e l'essiccazione - devono essere effettuati entro i confini geografici specificati.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa riguardante l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, l'etichetta deve recare le indicazioni seguenti:

— il nome dell'indicazione «Afyon Sucuğu»;

— la ragione sociale e l'indirizzo, oppure il nome abbreviato e l'indirizzo, oppure il marchio registrato del produttore;

— il logo IGP dell'Unione europea;

— il logo seguente:



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La regione geografica in cui l'«Afyon Sucuğu» è ufficialmente prodotto si trova nella provincia di Afyonkarahisar, situata al confine sud-occidentale della pianura omonima, nella parte centro-occidentale dell'Anatolia, nella regione dell'Egeo. Con riguardo alle coordinate geografiche, la provincia è compresa all'incirca tra i paralleli 37° 47'-39° 12' nord e i meridiani 29°50'-31°38' est. La provincia di Afyonkarahisar è circondata dalle province di Uşak a ovest, Kütahya a nord-ovest, Eskişehir a nord, Konya a est, Isparta a sud-est, Burdur a sud e Denizli a sud-ovest. La provincia di Afyonkarahisar comprende 18 distretti: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Akşamler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut e Sultandağı.

5. **Legame con la zona geografica**

Le caratteristiche distintive dell'«Afyon Sucuğu» dipendono dalle condizioni ambientali e da fattori naturali e umani. I bufali dell'Anatolia e i bovini sono alimentati con foraggi che variano a seconda della stagione (trifoglio secco e canne fresche coltivate in zone umide) e su pascoli caratterizzati da una flora unica. Il panello di semi di papavero incluso nella razione degli animali contribuisce al sapore unico del prodotto.

Fattori umani

L'«Afyon Sucuğu» viene prodotto da secoli nella provincia di Afyonkarahisar. Grazie al suo clima e alla sua geografia, questa provincia è adatta all'allevamento di bufali dell'Anatolia e di bovini. La preparazione dell'impasto del *sujuk*, la ricetta utilizzata, l'inserimento di tale impasto nell'intestino tenue bovino essiccato, la fermentazione e l'essiccazione sono procedure che si sono conservate fino ai giorni nostri, e le relative conoscenze sono state tramandate di generazione in generazione.

I turchi hanno iniziato a produrre il *sujuk*, per conservare la carne durante i lunghi viaggi e tale pratica è stata utilizzata fin dal periodo dell'Asia centrale. Hanno poi portato queste tecniche in Anatolia e avviato questo stile di produzione.

Le ricette utilizzate e le fasi di produzione richiedono una certa padronanza. Ad esempio il riempimento degli intestini è un processo molto delicato. Gli intestini, bagnati prima del riempimento, devono essere trattati con cura perché possono lacerarsi facilmente. Devono infatti essere riempiti senza lasciare sacche d'aria, poiché la presenza di queste ultime può favorire un rapido sviluppo di muffe o un deterioramento microbiologico. L'essiccazione e la fermentazione delle salsicce sono altri due processi che richiedono molta attenzione. Un'essiccazione rapida ed eccessiva delle salsicce indurisce il prodotto. Pertanto la temperatura ambiente e l'umidità sono parametri che devono essere costantemente controllati.

Specificità del prodotto

L'«Afyon Sucuğu» si distingue dagli altri *sujuk* per colore, consistenza e sapore a causa della presenza di carne di bufalo dell'Anatolia nella sua composizione. La carne di bufalo è di colore rosso scuro perché presenta più pigmentazione e meno grasso intramuscolare (1-2 % di grasso) rispetto alla carne bovina (3-4 % di grasso). Il grasso è bianco perché non contiene carotene. Queste peculiarità cromatiche fanno sì che l'«Afyon Sucuğu» presenti al taglio un caratteristico aspetto a mosaico. Poiché le spezie utilizzate sono in quantità inferiore rispetto a quelle di altri tipi di *sujuk*, nell'«Afyon Sucuğu» il sapore della carne è più predominante.

Legame causale

Afyonkarahisar è una delle province turche con i più bassi livelli di umidità relativa e di velocità del vento. Tali fattori creano condizioni ambientali ideali per l'essiccazione dei *sujuk*. Le notevoli differenze di temperatura tra il giorno e la notte rivestono un ruolo importante nel controllo della fermentazione e dell'essiccazione dell'«Afyon Sucuğu».

La provincia di Afyon presenta una notevole diversità vegetale, con circa 2 000 taxa all'interno dei confini provinciali. 330 di queste piante sono endemiche in Turchia. Ad Afyonkarahisar crescono per lo più le famiglie *Asteraceae*, *Fabaceae*, *Lamiaceae*, *Caryophyllacea* e i generi *Verbascum* e *Astragalus*. Tra queste 330 specie, sei (*Cota fulvida* (Grierson) Holub, Sultan Babuçça; *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 liquirizia gialla; *Verbascum afyonense* Hub.-Mor, coda di vacca) sono endemiche della provincia di Afyonkarahisar. A causa del clima e della struttura del suolo, nella regione viene inoltre coltivata una quantità significativa di piante foraggere (veccia, trifoglio, mais insilato e lupinella).

La Turchia si colloca poi al secondo posto nel mondo per i semi di papavero, con una produzione di 12 240 tonnellate e una superficie investita di 26 501 ettari. Secondo i dati del 2022 dell'Istituto turco di statistica (TUIK), la provincia di Afyonkarahisar è il principale produttore di semi di papavero della Turchia, con il 31,3 % della superficie coltivata e il 34,9 % della produzione totale. La polpa rimanente dopo la trasformazione dei semi di papavero è utilizzata per alimentare gli animali da carne della regione, in particolare i bufali.

Una delle caratteristiche essenziali dell'«Afyon Sucuğu» è la carne di bufalo dell'Anatolia. La razza autoctona, allevata in Turchia e nota come bufalo dell'Anatolia, è un animale da allevamento derivante dai bufali mediterranei (un sottogruppo di bufali di fiume), adattatosi alle condizioni del paese.

Inoltre, poiché i bufali sono animali che si spostano lentamente e trascorrono la maggior parte del giorno in acqua durante i mesi estivi, la loro carne è più morbida di quella dei bovini della stessa età. La carne di bufalo presenta meno grasso intramuscolare e più carne rossa a causa dell'elevata pigmentazione dei muscoli.

L'«Afyon Sucuğu» si differenzia dagli altri *sujuk* in quanto contiene carne di bufalo dell'Anatolia e meno spezie. Il minor uso di spezie rende più marcato il sapore della carne. A causa del contenuto di carne di bufalo dell'Anatolia, l'«Afyon Sucuğu» è più scuro in quanto la carne di bufalo contiene meno grasso e più pigmenti e il sego è bianco; la sezione dell'«Afyon Sucuğu» presenta un aspetto a mosaico dovuto alla presenza di particelle di grasso bianco nella consistenza rossa della carne. L'«Afyon Sucuğu» è insaccato strettamente in un budello di intestino tenue di bovino o di collagene essiccato e pulito in modo naturale. La permeabilità al gas e all'umidità dell'intestino bovino è superiore ai budelli sintetici, il che fa sì che il *sujuk* si essicchi rapidamente. Al contempo il budello di intestino essiccato avvolge più saldamente l'impasto del *sujuk*. Poiché le spezie utilizzate sono in quantità inferiore rispetto a quelle di altri tipi di *sujuk*, nell'«Afyon Sucuğu» il sapore della carne è maggiormente predominante.

Ad Afyonkarahisar la popolazione locale utilizza l'«Afyon Sucuğu» come regalo e lo serve agli ospiti durante i pasti, il che ha contribuito a fare del prodotto il simbolo del distretto. Il suo sapore e i suoi ingredienti unici, le tecniche di produzione tradizionali e la notevole esperienza della popolazione locale al riguardo sono gli elementi principali che rendono l'«Afyon Sucuğu» un prodotto di qualità. La produzione di «Afyon Sucuğu» rappresenta un'importante risorsa economica per la provincia di Afyonkarahisar, tenuto conto del numero di consumatori e dei prezzi di vendita elevati.

Data la sua importanza economica e la sua fama, nella provincia esiste un museo del *sujuk* che racconta la storia dell'«Afyon Sucuğu». Per gli stessi motivi l'«Afyon Sucuğu» è stato oggetto di numerosi studi scientifici. Nel 2019 l'UNESCO ha dichiarato Afyonkarahisar una delle tre città gastronomiche della Turchia.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

Bollettino delle indicazioni geografiche ufficiali, delle denominazioni di origine e delle specialità tradizionali garantite dell'Ufficio turco dei brevetti e dei marchi n. 100 del 3 maggio 2021, pag. 122.