C/2025/1044

13.2.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam op grond van artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2025/1044)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

Het in artikel 7 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 bedoelde productdossier is beschikbaar in het Unieregister van geografische aanduidingen.

ENIG DOCUMENT

“Afyon Sucuğu”

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

BGA (X) BOB ( )

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

“Afyon Sucuğu”

2. **Lidstaat of derde land**

Republiek Turkije

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie (zie bijlage XI)*

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt, enz.)

Code gecombineerde nomenclatuur

04 – MELK EN ZUIVELPRODUCTEN; VOGELEIEREN; NATUURHONING; EETBARE PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG, ELDERS GENOEMD NOCH ELDERS ONDER BEGREPEN

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

“Afyon Sucuğu” is een gefermenteerd vleesproduct dat wordt geproduceerd door een mengsel van gehakt van de Anatolische buffel, ander rundvlees en talg te maken, daaraan verschillende specerijen, zout en bepaalde additieven (conserveermiddelen en antioxidanten) toe te voegen en de gedroogde dunne darm van de buffel of de collageendarm daarmee te vullen. Het product kan een hittebehandeling ondergaan om de eetbaarheid te garanderen. De dwarsdoorsnede ziet er mozaïekachtig uit.

Samenstelling van “Afyon Sucuğu”:

— Totale hoeveelheid vlees: minimaal 70 %
  — Van de Anatolische buffel: minimaal 10,5 %
  — Van andere runderen: maximaal 60 %
— Talg: maximaal 22,5 %

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Specerijen/additieven: maximaal 7,5 %
  — Zout: maximaal 2,0 %
  — Gemalen rode peper (heet): maximaal 0,8 %
  — Gemalen rode peper (zoet): maximaal 0,8 %
  — Komijn: maximaal 1,0 %
  — Knoflook: maximaal 3-5 %
  — Suiker: maximaal 0,6 %
  — Gemalen zwarte peper: maximaal 0,5 %
  — Piment: maximaal 0,3 %
  — Gember: maximaal 0,1 %
  — Stabilisatoren: maximaal 0,325 %
  — Conserveermiddelen: maximaal 0,015 %
  — Antioxidanten: maximaal 0,04 %
— pH-waarde: minimaal 5,40

Kant-en-klare "Afyon Sucuğu" bevat de volgende bestanddelen:

— de totale hoeveelheid vleeseiwit is minimaal 16 %;

— de hoeveelheid collageen in de totale hoeveelheid vleeseiwit is maximaal 20 %;

— de verhouding tussen het vochtgehalte en de totale hoeveelheid vleeseiwit is lager dan 2,5;

— de verhouding tussen de hoeveelheid vet en de totale hoeveelheid vleeseiwit is lager dan 2,5;

— de maximale pH-waarde is 5,4.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Een factor die van invloed is op de kenmerken van "Afyon Sucuğu", is het voederregime van de Anatolische buffel. Dat bestaat uit seizoensvoeder, droge klaver en vers riet dat "frig" wordt genoemd en in wetlands groeit, en uit de unieke weideflora die in Afyonkarahisar voorkomt vanwege het ruwe klimaat en de geografische kenmerken. In Afyonkarahisar groeien 1 800 soorten en ondersoorten planten van 110 families. Daarnaast komen er ook 234 endemische soorten voor. Belangrijker nog is dat papaverzaadkoeken (plaatselijk bekend als "haşkeş"), die deel uitmaken van het voedsel van vleesdieren, bijdragen tot de unieke smaak van "Afyon Sucuğu". De smaak van de papaverzaadkoeken overheerst in de kenmerkende "vleessmaak" aangezien ze veel onverzadigde vetzuren bevatten.

Er gelden geen beperkingen voor andere runderrassen die als vlees in "Afyon Sucuğu" mogen worden gebruikt. Runderen die bestemd zijn voor de productie van "Afyon Sucuğu", komen uit de provincie Afyonkarahisar en andere Turkse regio's. Als runderen uit andere regio's komen, moeten ze bij aankomst in Afyonkarahisar wel minstens drie maanden lang worden gevoederd onder de typische omstandigheden van Afyonkarahisar, ongeacht het seizoen. Daarbij geldt hetzelfde voederregime als dat van de Anatolische buffel hierboven.

Vleesdieren die het slachtgewicht (2-4 jaar) hebben bereikt, worden als vleesbron gebruikt.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle processen moeten plaatsvinden in het in artikel 4 omschreven geografische gebied. Bij de productie van "Afyon Sucuğu" moeten de Anatolische buffels worden gevoederd onder de typische omstandigheden van Afyonkarahisar. Het belangrijkste is dat hun voedsel papavermeel uit de regio bevat. Bovendien moet de productie van de sucuk, het snijden en vermalen van het karkas, de toevoeging van specerijen en additieven, de gisting, het vullen van de gedroogde dunne darmen of de collageendarmen en het drogen binnen de aangegeven geografische grenzen plaatsvinden.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

–

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Naast de verplichte vermeldingen overeenkomstig de regelgeving inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen moet op de etiketten het volgende staan:

— de benaming "Afyon Sucuğu";

— de handelsnaam en het adres, of de korte naam en het adres, of het geregistreerd handelsmerk van de producent;

— het BGA-logo van de Europese Unie;

— het volgende logo:



4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied waar "Afyon Sucuğu" officieel wordt geproduceerd, is de provincie Afyonkarahisar. Afyonkarahisar ligt aan de zuidwestelijke rand van de gelijknamige vlakte in centraal-westelijk Anatolië, een deel van de Egeïsche Zeeregio. De provincie ligt ongeveer tussen 37°47' en 39°12' NB en tussen 29°50' en 31°38' OL. Ze wordt omringd door de provincies Uşak in het westen, Kütahya in het noordwesten, Eskişehir in het noorden, Konya in het oosten, Isparta in het zuidoosten, Burdur in het zuiden en Denizli in het zuidwesten. Afyonkarahisar bestaat uit 18 districten: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Akşamler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut en Sultandağı.

5. **Verband met het geografische gebied**

De onderscheidende kenmerken van "Afyon Sucuğu" worden bepaald door de omgeving en natuurlijke en menselijke factoren. De Anatolische buffels en de andere runderen voeden zich met seizoensvoeder, droge klaver en vers riet dat in wetlands groeit, in weiden met een unieke flora. Papaverzaadkoeken maken deel uit van hun voedsel en dragen bij tot de unieke smaak van het product.

Menselijke factoren

"Afyon Sucuğu" wordt al eeuwenlang in Afyonkarahisar geproduceerd. Vanwege haar klimaat en geografie is de provincie geschikt voor het houden van Anatolische buffels en andere runderen. De kennis van de bereiding van sucukgehakt, de te gebruiken ingrediënten, het vullen van de gedroogde dunne darm van de buffel met sucuk, de gisting en het drogen wordt van generatie op generatie overgedragen, tot op de dag van vandaag.

De Turkse volkeren maakten sucuk om vlees tijdens lange reizen te bewaren, en bereidden het al toen ze nog in Centraal-Azië leefden. Ze brachten deze technieken mee naar Anatolië en begonnen daar met de huidige productie.

Er is veel oefening nodig om de productiestappen onder de knie te krijgen. Zo is het vullen van de darmen een proces dat nauw luistert. Darmen die vóór het vullen zijn ondergedompeld, kunnen snel scheuren en moeten voorzichtig worden behandeld omdat er bij het vullen geen lucht mag achterblijven. Als er een luchtgat in de darmen aanwezig is, gaan daar snel schimmels groeien en is er sprake van een microbiologische achteruitgang. Het drogen en fermenteren van de sucuk vereist ook zorg. Als de worsten te snel en te veel drogen, worden ze taai. Daarom moet de omgevingstemperatuur en -vochtigheid voortdurend worden gecontroleerd.

Specificiteit van het product

"Afyon Sucuğu" verschilt qua kleur, textuur en smaak van andere soorten sucuk omdat er vlees van de Anatolische buffel in is verwerkt. Dat vlees is donkerrood omdat het meer pigmentatie en minder intramusculair vet (1-2 %) bevat dan rundvlees (3-4 %). Het vet is wit omdat het geen caroteen bevat. Daardoor ziet de dwarsdoorsnede van "Afyon sucuk" er duidelijk mozaïekachtig uit. Aangezien er minder specerijen worden gebruikt dan bij andere soorten sucuk, overheerst in "Afyon Sucuğu" de vleessmaak.

Oorzakelijk verband

Afyonkarahisar is een van de Turkse provincies met de laagste relatieve vochtigheid en de laagste windsnelheden. Dat zorgt voor een ideale omgeving om sucuk te drogen. De grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht zijn van belang om het gisten en drogen van "Afyon Sucuğu" te beheersen.

Afyonkarahisar heeft een grote rijkdom aan planten: er groeien ongeveer 2 000 soorten, waarvan er 330 endemisch zijn in Turkije. In Afyonkarahisar komen de plantenfamilies Asteraceae, Fabaceae, Lamiaceae en Caryophyllaceae en de geslachten Verbascum en Astragalus het meest voor. Van de 330 soorten zijn er zes endemisch in Afyonkarahisar (*Cota fulvida* (Grierson) Holub, *Astragalus* × *afyonicus* (Ponert) Ponert, *Polygonum afyonicum* Leblebici & Gemici, *Sideritis akmanii* Aytac, Ekici & Donmez, *Thermopsis turcica* Kit Tan, Vural & Küçüködük, en *Verbascum afyonense* Hub.-Mor). Bovendien kunnen er dankzij het klimaat en de bodemstructuur tamelijk veel voedergewassen (wikke, klaver, kuilmaïs en esparcette) in de regio worden geteeld.

Ook is Turkije de op een na grootste producent van papaverzaad ter wereld, met een productie van 12 240 ton en een productieareaal van 26 501 ha. Volgens gegevens van 2022 van het Turks instituut voor de statistiek (TUIK) heeft de provincie Afyonkarahisar het grootste aandeel in de productie van papaverzaad in Turkije: 31,3 % van het areaal is voor de productie ervan bestemd en 34,9 % van de landelijke productie komt ervandaan. De pulp die overblijft na de verwerking van het papaverzaad, wordt gebruikt om de vleesdieren in de regio – voornamelijk buffels – te voederen.

Een van de belangrijkste kenmerken van "Afyon Sucuğu" is het vlees van de Anatolische buffel. Dit inheemse ras wordt in Turkije gefokt. Het is een landbouwhuisdier dat afstamt van de mediterrane buffels, een subgroep van rivierbuffels, en is aangepast aan de omstandigheden in Turkije.

Aangezien buffels langzaam bewegen en in de zomer het grootste deel van de dag in het water doorbrengen, is hun vlees bovendien zachter dan dat van andere runderen van dezelfde leeftijd. Buffelvlees heeft minder intramusculair vet en meer rood vlees door de hoge pigmentatie van de spieren.

"Afyon Sucuğu" verschilt van andere soorten sucuk doordat er vlees van de Anatolische buffel en minder specerijen worden gebruikt. Dat zorgt voor een sterkere vleessmaak. Omdat het vlees minder vet en meer pigment bevat, is "Afyon Sucuğu" donkerder van kleur. De dwarsdoorsnede van "Afyon Sucuğu" ziet er mozaïekachtig uit vanwege de witte talgdeeltjes in het rode vlees. Het product wordt in een runder- of collageendarm gestopt die op natuurlijke wijze is gereinigd en gedroogd. De gas- en vochtdoorlaatbaarheid van de runderdarm is groter dan die van de kunstdarmen, waardoor de sucuk snel droogt. Bovendien wordt het sucukgehakt in de gedroogde darm steviger samengeperst. Aangezien er minder specerijen worden gebruikt dan bij andere soorten sucuk, overheerst in "Afyon Sucuğu" de vleessmaak.

In Afyonkarahisar geven de inwoners "Afyon Sucuğu" weg als geschenk en serveren zij deze als maaltijd voor hun gasten, wat ertoe heeft bijgedragen dat "Afyon Sucuğu" het symbool van de regio is geworden. De unieke smaak en ingrediënten, de traditionele productietechnieken en de uitgebreide ervaring van de plaatselijke bevolking zijn de belangrijkste elementen die van "Afyon Sucuğu" een kwaliteitsproduct maken. De productie van "Afyon Sucuğu" levert in Afyonkarahisar veel op vanwege het aantal consumenten en de hoge verkoopprijzen.

Vanwege het economische belang en de faam ervan is er in de provincie een sucukmuseum over de geschiedenis van "Afyon Sucuğu" en is het product ook in veel wetenschappelijke studies onderzocht. De Unesco heeft Afyonkarahisar in 2019 uitgeroepen tot een van de drie steden van de gastronomie in Turkije.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

Officieel bulletin nr. 100 van het Turkse octrooi- en merkenbureau van 3 mei 2021 inzake geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten, blz. 122.