C/2025/1044

13.2.2025

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2025/1044)

As autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), no prazo de três meses a contar da data da presente publicação.

O caderno de especificações a que se refere o artigo 7.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, consta do registo das indicações geográficas da União.

DOCUMENTO ÚNICO

«Afyon Sucuğu»

N.º CE: PGI-TR-03215 - 19.3.2024

IGP (X) DOP ( )

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Afyon Sucuğu»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

República da Turquia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto (em conformidade com o anexo XI)*

Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

Código da Nomenclatura Combinada

04 - LEITE E LATICÍNIOS; OVOS DE AVES; MEL NATURAL; PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, NÃO ESPECIFICADOS NEM COMPREENDIDOS NOUTROS CAPÍTULOS

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Afyon Sucuğu» é um produto fermentado à base de carne, obtido por enchimento e compressão de uma mistura de carne picada de búfalo da Anatólia, carne de bovino e sebo com várias especiarias, sal e alguns aditivos (conservantes e antioxidantes) em tripa de intestino delgado de ovino seca ou numa bainha de colagénio. O produto pode ser submetido a um tratamento térmico para garantir uma maior segurança alimentar. A sua secção transversal apresenta um aspeto de mosaico.

Composição do «Afyon Sucuğu»:

— Carne total:	Mínimo 70 %
— De búfalo-de-água:	Mínimo 10,5 %
— De bovino:	Máximo 60 %
— Sebo:	Máximo 22,5 %

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Especiarias/aditivos: Máximo 7,5 %
  — Sal: Máximo 2,0 %
  — Pimenta vermelha moída (picante): Máximo 0,8 %
  — Pimenta vermelha moída (doce): Máximo 0,8 %
  — Cominhos: Máximo 1,0 %
  — Alho: Máximo 3-5 %
  — Açúcar: Máximo 0,6 %
  — Pimenta preta moída: Máximo 0,5 %
  — Pimenta-da-jamaica: Máximo 0,3 %
  — Gengibre: Máximo 0,1 %
  — Estabilizadores: Máximo 0,325 %
  — Conservantes: Máximo 0,015 %
  — Antioxidantes: Máximo 0,04 %
— pH: Mínimo 5,40

A composição do «Afyon Sucuğu» pronto a comer é a seguinte.

— O teor total de proteína da carne é, no mínimo, de 16 %, em massa;

— A quantidade de colagénio na massa de proteínas totais da carne é, no máximo, de 20 %;

— A relação entre o teor de humidade e a quantidade total de proteína da carne é inferior a 2,5;

— A relação entre o teor de gordura e a quantidade total de proteínas da carne é inferior a 2,5;

— O valor máximo do pH é 5,4.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Um fator que contribui para as características do «Afyon Sucuğu» é o regime alimentar dos búfalos da Anatólia. Estes animais são alimentados com forragem sazonal, trevo seco e uma espécie de junco fresco denominada «frig», cultivada em zonas húmidas e consumida em pastagens com uma flora específica. Devido às rigorosas condições climáticas e geográficas, as pastagens de Afyonkarahisar possuem uma flora singular, na qual foram identificadas 1 800 espécies e subespécies pertencentes a 110 famílias, incluindo 234 espécies endémicas. Além disso, o bolo de sementes de papoila (conhecido localmente como *haşkeş*), incluído na ração dos animais produtores de carne, contribui para o sabor único do «Afyon Sucuğu». Este ingrediente, rico em ácidos gordos insaturados, prevalece no «sabor a carne» característico do produto.

Não existe qualquer restrição à utilização de outras raças de bovinos como fonte de carne no «Afyon Sucuğu». Os bovinos destinados à produção de «Afyon Sucuğu» são criados na província de Afyonkarahisar e noutras regiões da Turquia. No entanto, à chegada a esta província, os bovinos provenientes de outras regiões devem ser alimentados nas condições locais durante, pelo menos, três meses, independentemente da estação. Durante este período, aplica-se o mesmo regime alimentar descrito acima para os búfalos da Anatólia.

São utilizados como fonte de carne os animais destinados a esse fim que tenham atingido o peso do abate (2-4 anos).

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todos os processos devem ser realizados na área geográfica definida no artigo 4.º. Na produção de «Afyon Sucuğu», os búfalos da Anatólia devem ser alimentados nas condições de Afyonkarahisar. Em particular, a ração dos búfalos da Anatólia deve incluir bolo de sementes de papoila produzido na região. Além disso, as etapas da produção do *sujuk* – o corte da carcaça, a sua passagem numa trituradora de carne, a adição de especiarias e aditivos, a fermentação, o enchimento das tripas secas ou das bainhas de colagénio e a secagem – devem ser realizadas dentro dos limites geográficos específicos.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Além da informação obrigatória prevista na legislação em matéria de rotulagem e de apresentação dos alimentos, os rótulos devem ostentar:

— o nome da denominação «Afyon Sucuğu»,

— o nome comercial e o endereço ou a denominação abreviada e o endereço ou a marca registada do produtor,

— o logótipo IGP da União Europeia,

— o logótipo *infra*.



4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A região geográfica onde o «Afyon Sucuğu» é produzido oficialmente é a província de Afyonkarahisar, que se situa na margem sudoeste da planície com o mesmo nome, na zona da Anatólia Ocidental Central, na região do mar Egeu. A localização geográfica da província é aproximadamente entre os paralelos 37° 47' e 39° 12' N e os meridianos 29°50' e 31°38' E. A província de Afyonkarahisar confina com as províncias de Uşak a oeste, Kütahya a noroeste, Eskişehir a norte, Konya a leste, Isparta a sudeste, Burdur a sul e Denizli a sudoeste. É é composta por 18 distritos: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Akşamler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut e Sultandağı.

5. **Relação com a área geográfica**

As características distintivas do «Afyon Sucuğu» dependem das condições ambientais e de fatores naturais e humanos. Os búfalos da Anatólia são alimentados com forragem sazonal, trevo seco e uma espécie de junco fresco cultivada em zonas húmidas e consumida em pastagens com uma flora específica. O bolo de sementes de papoila incluído na ração dos animais produtores de carne contribui para o sabor único do produto.

Fatores humanos

«Afyon Sucuğu» é produzido há séculos na província de Afyonkarahisar. Graças ao seu clima e geografia, esta província é adequada para a criação de bovinos e de búfalos da Anatólia. A preparação da mistura do *sujuk*, a receita utilizada, o enchimento da tripa seca com *sujuk*, a fermentação e a secagem são técnicas que sobreviveram até aos dias de hoje, transmitidas de geração em geração.

Os turcos começaram a produzir *sujuk* como uma forma de conservar a carne para longas viagens, uma prática que remonta ao período da Ásia Central. Quando chegaram à Anatólia, trouxeram estas técnicas e iniciaram este tipo de produção.

As receitas utilizadas e as fases de produção requerem perícia. Por exemplo, o enchimento das tripas é um processo muito delicado. As tripas, que são embebidas antes do enchimento, requerem cuidados, pois podem rasgar-se muito facilmente. Durante o enchimento, é essencial que não se formem bolsas de ar, já que estas podem levar ao rápido crescimento de bolores ou à deterioração microbiológica. Outro processo que exige atenção é a secagem e a fermentação dos enchidos. Uma secagem rápida e excessiva deixa o produto duro. Assim, a temperatura ambiente e a humidade são parâmetros que têm de ser constantemente controlados.

Especificidade do produto

O «Afyon Sucuğu» distingue-se dos outros tipos de *sujuk* pela cor, textura e sabor, devido à presença de carne de búfalo da Anatólia. Esta carne tem uma cor vermelho-escura, resultado de uma maior pigmentação e de um menor teor de gordura intramuscular (1-2 % de gordura) do que a carne de bovino (3-4 % de gordura). A sua gordura é branca, pois não contém caroteno. Estas características ligadas à cor fazem com que a secção transversal do «Afyon Sucuğu» tenha um aspeto característico de mosaico. Quanto ao sabor, destaca-se pelo uso mais moderado de especiarias do que noutros tipos de *sujuk*, permitindo que o sabor da carne seja mais dominante.

Nexo de causalidade

Afyonkarahisar, uma das províncias turcas com a humidade relativa e a velocidade do vento mais baixas, oferece condições ambientais ideais para a secagem do *sujuk*. As grandes amplitudes térmicas entre o dia e a noite desempenham um papel crucial no controlo da fermentação e na secagem do «Afyon Sucuğu».

A província de Afyon é rica em diversidade vegetal, com cerca de 2 000 táxones distribuídos no seu território, dos quais 330 são constituídos por plantas endémicas na Turquia. Em Afyonkarahisar, as famílias e géneros de plantas *Asteraceae*, *Fabaceae*, *Lamiaceae*, *Caryophyllaceae*, *Verbascum* e *Astragalus* são as mais comuns. Entre as 330 espécies, seis [*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* ou *kuyruk çayı*); *Thermopsis turcica* Kit Tan, Vural & Küçüködük (*eber sarısı* ou regaliz-amarela); *Verbascum afyonense* Hub.-Mor (rabo-de-boi)] são endémicas em Afyonkarahisar. O clima e a estrutura do solo da região favorecem ainda o cultivo de uma quantidade significativa de culturas forrageiras, como ervilhaca, trevo, milho ensilado e sanfeno.

Além disso, a Turquia ocupa o segundo lugar mundial na produção de sementes de papoila (12 240 toneladas, numa área de produção de 26 501 ha). De acordo com os dados de 2022 do Instituto de Estatística Turco (TUIK), Afyonkarahisar é a província turca com a maior produção de sementes desta espécie, com 31,3 % da área cultivada e 34,9 % da produção total. A polpa remanescente após a transformação das sementes de papoila é utilizada na alimentação de animais produtores de carne na região, especialmente búfalos.

Uma das características essenciais do «Afyon Sucuğu» é a carne de búfalo da Anatólia. A raça autóctone criada na Turquia e conhecida como búfalo da Anatólia traduz-se num animal de exploração proveniente dos búfalos mediterrânicos, uma subespécie do búfalo-de-água, adaptado às condições do país.

Estes animais, de movimento lento e que passam a maior parte do dia na água durante os meses de verão, produzem uma carne mais tenra do que a dos bovinos da mesma idade. A carne de búfalo apresenta menos gordura intramuscular e mais carne vermelha devido à elevada pigmentação muscular.

O «Afyon Sucuğu» distingue-se dos outros tipos de *sujuk* na medida em que utiliza carne de búfalo da Anatólia e menos especiarias, o que torna o sabor da carne mais proeminente. Devido à carne de búfalo da Anatólia utilizada, o «Afyon Sucuğu» é mais escuro, uma vez que esta carne contém menos gordura e mais pigmentos e o seu sebo é branco; a secção transversal do «Afyon Sucuğu» apresenta um aspeto de mosaico devido às partículas brancas de gordura presentes na textura da carne vermelha. O «Afyon Sucuğu» é enchido e comprimido em tripas de bovino secas e limpas de forma natural, ou em bainhas de colagénio. A permeabilidade das tripas de bovino aos gases e à humidade é superior à das bainhas artificiais, o que permite a secagem rápida do *sujuk*. Entretanto, a tripa seca comprime mais a mistura. Quanto ao sabor, destaca-se pelo uso mais moderado de especiarias do que em outros tipos de *sujuk*, permitindo que o sabor da carne seja mais dominante.

Em Afyonkarahisar, o «Afyon Sucuğu» é oferecido como presente ou servido a convidados, o que contribuiu para que o produto se tornasse o símbolo do distrito. O seu sabor e ingredientes únicos, as técnicas de produção tradicionais e a vasta experiência da população local são os principais elementos que fazem do «Afyon Sucuğu» um produto de qualidade. A produção de «Afyon Sucuğu» constitui um recurso económico valioso para Afyonkarahisar, graças ao grande número de consumidores e ao preço de venda elevado.

Devido à sua importância económica e à sua fama, existe na província um Museu do *Sujuk*, que conta a história do «Afyon Sucuğu». Pelas mesmas razões, o produto foi objeto de um grande número de estudos científicos. Em 2019, a UNESCO reconheceu Afyonkarahisar como uma das três cidades gastronómicas da Turquia.

Referência à publicação do caderno de especificações

Boletim das indicações geográficas oficiais, das denominações de origem e das especialidades tradicionais garantidas do Instituto de Patentes e Marcas Turcas, n.º 100, de 3 de maio de 2021, página 122.