C/2025/1044

13.2.2025

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2025/1044)

În urma prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de 3 luni de la data prezentei publicări.

Caietul de sarcini al produsului, menționat la articolul 7 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, este disponibil în registrul indicațiilor geografice al Uniunii.

DOCUMENT UNIC

„Afyon Sucuğu”

Nr. CE: PGI-TR-03215 - 19.3.2024

IGP (X) DOP ( )

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Afyon Sucuğu”

2. **Statul membru sau țara terță**

Republica Turcia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs (a se vedea anexa XI)*

Clasa 1.2. Produse din carne (fierte, sărate, afumate etc.)

Codul din Nomenclatura Combinată

04 – LAPTE ȘI PRODUSE LACTATE; OUĂ DE PĂSĂRI; MIERE NATURALĂ; PRODUSE COMESTIBILE DE ORIGINE ANIMALĂ, NEDENUMITE ȘI NECUPRINSE ÎN ALTĂ PARTE

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Afyon Sucuğu” este un produs din carne fermentat obținut prin umplerea îndesată a unui amestec de carne tocată de bivol anatolian, carne de vită și seu cu diverse condimente, sare și anumiți aditivi (conservanți și antioxidanți) în intestinul subțire uscat de ovine sau în înveliș de colagen. Produsul poate fi supus unui tratament termic pentru a asigura o siguranță alimentară suplimentară. Secțiunea sa transversală are aspectul unui mozaic.

Compoziția produsului „Afyon Sucuğu”:

— Total carne : minimum 70 %
  — Carne de bivol : minimum 10,5 %
  — Carne de bovine : maximum 60 %
— Seu : maximum 22,5 %

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Condimente/Aditivi : maximum 7,5 %
  — Sare : maximum 2,0 %
  — Ardei roșu măcinat (iute) : maximum 0,8 %
  — Ardei roșu măcinat (dulce) : maximum 0,8 %
  — Chimen : maximum 1,0 %
  — Usturoi : maximum 3-5 %
  — Zaharuri : maximum 0,6 %
  — Piper negru măcinat : maximum 0,5 %
  — Ienibahar : maximum 0,3 %
  — Ghimbir : maximum 0,1 %
  — Stabilizatori : maximum 0,325 %
  — Conservanți : maximum 0,015 %
  — Antioxidanți : maximum 0,04 %
— pH : minimum 5,40

Compoziția produsului „Afyon Sucuğu” gata pentru consum este următoarea.

— Valoarea totală a proteinelor din carne în procente de greutate este de minimum 16 %

— Cantitatea de colagen din masa proteinelor totale din carne este de maximum 20 %;

— Raportul dintre conținutul de umiditate și cantitatea totală de proteine din carne este mai mic de 2,5;

— Raportul dintre cantitatea de grăsime și cantitatea totală de proteine din carne este mai mic de 2,5;

— Valoarea maximă a pH-ului este de 5,4,

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Un factor care contribuie la proprietățile caracteristice ale „Afyon Sucuğu” este regimul de hrănire a bivolului anatolian. Bivolii anatolieni sunt hrăniți cu nutrețuri care variază în funcție de anotimp, trifoi uscat și stuf proaspăt numit „frig” care crește în zonele umede, precum și pe pășunile caracterizate de o floră unică. Datorită climei aspre și caracteristicilor geografice, pășunile din Afyonkarahisar au o floră unică. Există peste 1 800 de specii și subspecii în grupuri taxonomice aparținând unui număr de 110 familii identificate în flora din Afyonkarahisar. În plus, în Afyonkarahisar există 234 de specii endemice. Mai ales, turta de semințe de mac (cunoscută local sub numele de „haşkeş”) inclusă în rația animalelor de carne contribuie la aroma unică a produsului „Afyon Sucuğu”. Gustul de semințe de mac predomină în „gustul de carne” distinctiv, deoarece este bogat în acizi grași nesaturați.

Nu există nicio restricție privind utilizarea altor rase de bovine ca sursă de carne în „Afyon Sucuğu”. Bovinele destinate producției de „Afyon Sucuğu” sunt disponibile în provincia Afyonkarahisar și în alte regiuni din Turcia. Cu toate acestea, atunci când bovinele provin din alte regiuni, după sosirea în provincia Afyonkarahisar bovinele trebuie să fie hrănite în condițiile din Afyonkarahisar timp de cel puțin trei luni, indiferent de sezon; se aplică același regim de hrănire descris mai sus pentru bivolii anatolieni.

Animalele de carne care au atins greutatea la sacrificare (2-4 ani) sunt utilizate ca sursă de carne.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate procesele trebuie să se desfășoare în aria geografică specificată la articolul 4. În producția de „Afyon Sucuğu”, bivolul anatolian trebuie să fie hrănit în condițiile specifice provinciei Afyonkarahisar. Făina de mac produsă în regiune trebuie inclusă în special în hrana bivolului anatolian. În plus, producția de salvie pentru sujuk, tocarea carcasei, trecerea acesteia printr-un tocător de carne, adăugarea de mirodenii și aditivi, fermentarea, umplerea în intestine mici uscate sau în membrane de colagen și uscarea trebuie să se desfășoare în limitele geografice specificate.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

În plus față de informațiile obligatorii prevăzute de legislația referitoare la etichetarea și prezentarea produselor alimentare, pe etichete trebuie să figureze următoarele:

— Denumirea „Afyon Sucuğu”;

— Denumirea comercială și adresa sau denumirea scurtă și adresa sau marca înregistrată a producătorului;

— Logoul IGP al Uniunii Europene

— Următorul logo



4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Regiunea geografică în care se produce, în mod oficial, „Afyon Sucuğu” este provincia Afyonkarahisar. Afyonkarahisar se află pe marginea de sud-vest a câmpiei cu același nume din secțiunea Anatoliei centrale și vestice a Regiunii Egeene. Localizarea provinciei poate fi exprimată, aproximativ, prin următoarele coordonate: între 37° 47’ și 39° 12’ latitudine nordică și între 29° 50’ și 31° 38’ longitudine estică. Provincia Afyonkarahisar este înconjurată de provincia Uşak la vest, de provincia Kütahya la nord-vest, de provincia Eskişehir la nord, de provincia Konya la est, de provincia Isparta la sud-est, de provincia Burdur la sud și de provincia Denizli la sud-vest. Provincia Afyonkarahisar are 18 districte: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Akşamler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut și Sultandağı.

5. **Legătura cu aria geografică**

Condițiile de mediu, precum și factorul uman și cel natural contribuie în egală măsură la caracteristicile distinctive ale produsului „Afyon Sucuğu”. Bivolii anatolieni și bovinele sunt hrănite cu nutrețuri care variază în funcție de anotimp, trifoi uscat și stuf proaspăt crește în zonele umede, precum și pe pășunile caracterizate de o floră unică. Turta de semințe de mac inclusă în rația animalelor contribuie la aroma unică a produsului.

Factorii umani

Producția de „Afyon Sucuğu” se realizează de secole în provincia Afyonkarahisar. Datorită climei și geografiei sale, provincia Afyonkarahisar este adecvată pentru creșterea bovinelor și a bivolilor anatolieni. Prepararea aluatului sujuk, rețeta utilizată, umplerea sujuk-ului în intestinul subțire uscat de bovine, fermentarea și uscarea au supraviețuit până în prezent, cunoștințele fiind transmise din generație în generație.

Turcii au produs sujuk pentru a conserva carnea în călătoriile lungi și a fost utilizată încă din perioada Asiei Centrale. Turcii au adus aceste tehnici în Anatolia și au început să producă utilizând aceste metode.

Rețetele utilizate și etapele de producție necesită experiență. De exemplu, umplerea intestinelor este un proces foarte delicat. Intestinele înmuiate înainte de umplere necesită multă grijă, deoarece se pot rupe foarte ușor. Umplerea intestinelor trebuie să se facă în așa fel încât să nu rămână aer în interior. În locurile unde rămâne aer se observă creșterea rapidă a mucegaiurilor sau degradarea microbiologică. Uscarea și fermentarea cârnaților este un alt proces care necesită atenție. Uscarea rapidă și excesivă a cârnaților face ca produsul să fie tare. Prin urmare, temperatura ambiantă și umiditatea sunt parametri care trebuie controlați în mod constant.

Specificitatea produsului

„Afyon Sucuğu” diferă de alte produse de tip sujuk în ceea ce privește culoarea, textura și gustul, datorită prezenței cărnii de bivol anatolian în conținutul său. Carnea de bivol este de culoare roșu închis deoarece are mai multă pigmentare și mai puțină grăsime intramusculară (1-2 % grăsime) decât carnea de vită (3-4 % grăsime). Grăsimea sa este albă, deoarece nu conține caroten. Aceste aspecte legate de culoare fac ca produsul „Afyon Sucuğu” să aibă un aspect distinct de mozaic în secțiune. Deoarece mirodeniile utilizate sunt mai puține decât în cazul altor tipuri de sujuk, gustul cărnii este mai dominant în „Afyon Sucuğu”.

Legătura cauzală

Afyonkarahisar este una dintre provinciile din Turcia cu cea mai scăzută umiditate relativă și cea mai mică viteză a vântului. Acestea creează condiții de mediu ideale pentru uscarea sujuk. Diferențele de temperatură mari dintre zi și noapte joacă un rol semnificativ în controlul fermentării și uscării produsului „Afyon Sucuğu”.

Provincia Afyon este bogată din punctul de vedere al diversității plantelor. Se știe că, în interiorul granițelor provinciale, sunt răspândiți aproximativ 2 000 de taxoni. Trei sute treizeci de astfel de plante sunt endemice în Turcia. În Afyonkarahisar, speciile cele mai prezente sunt cele din familiile Asteraceae, Fabaceae, Lamiaceae, Caryophyllaceae Verbascum și Astragalus. Dintre aceste 330 specii, șase specii [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 sau Kuyruk Çayı; Thermopsis turcica Kit Tan, Vural & Küçüködük, Eber Sarısı sau Yellow Licorice; Verbascum afyonense Hub.-Mor, Cow’s Tail] sunt endemice în Afyonkarahisar. În plus, datorită climei și structurii solului, în regiune se cultivă o cantitate semnificativă de culturi furajere (măzăriche, trifoi, porumb însilozat și sparcetă).

Cu o producție de 12 240 de tone și o suprafață de producție de 26 501 ha, Turcia este a doua țară din lume ca producție de semințe de mac. Potrivit datelor din 2022 ale Institutului de Statistică al Turciei (TUIK), Afyonkarahisar este provincia în care semințele de mac sunt produse cel mai mult în Turcia, întrucât 31,3 % din suprafață este alocată producției și 34,9 % din producție este realizată aici. Turta rămasă în urma prelucrării semințelor de mac este folosită la hrănirea animalelor de carne din regiune, în special a bivolilor.

Una dintre cele mai importante caracteristici ale produsului „Afyon Sucuğu” este carnea de bivol anatolian. Rasa autohtonă crescută în Turcia și cunoscută sub numele de bivol anatolian este un animal de fermă provenit din bivolii mediteraneeni, un subgrup de bivoli de râu, adaptat la condițiile din țara noastră.

În plus, deoarece bivolii sunt animale cu mișcare lentă și petrec cea mai mare parte a zilei în apă în lunile de vară, carnea lor este mai moale decât cea a bovinelor de aceeași vârstă. Carnea de bivol are mai puțină grăsime intramusculară și mai multă carne roșie datorită pigmentării puternice a mușchilor.

„Afyon Sucuğu” diferă de alte tipuri de sujuk prin faptul că se utilizează carne de bivol anatolian și mai puține mirodenii. Utilizarea unui număr mai mic de mirodenii face ca gustul cărnii să fie mai proeminent. Datorită cărnii de bivol anatolian utilizate, „Afyon Sucuğu” este mai închis la culoare, deoarece carnea de bivol conține mai puțină grăsime și mai mulți pigmenți, iar seul este alb; în secțiune, „Afyon Sucuğu” are un aspect mozaicat datorită particulelor sale albe de grăsime din textura cărnii roșii. „Afyon Sucuğu” se umple îndesat într-un intestin de bovine natural, curățat și uscat, sau în înveliș de colagen. Permeabilitatea la gaze și umiditate a intestinului de vită este mai mare decât a membranelor artificiale, ceea ce face ca sujuk-ul să se usuce rapid. Între timp, membrana intestinală uscată învelește mai strâns umplutura de sujuk. Deoarece mirodeniile utilizate sunt mai puține decât în cazul altor tipuri de sujuk, gustul cărnii este mai dominant în „Afyon Sucuğu”.

În provincia Afyonkarahisar, localnicii oferă „Afyon Sucuğu” drept cadou și îl servesc oaspeților la masă, ceea ce a făcut ca „Afyon Sucuğu” să devină simbolul districtului. Gustul și ingredientele sale unice, tehnicile tradiționale de producție și experiența vastă a localnicilor în această privință sunt principalele elemente care fac din „Afyon Sucuğu” un produs de calitate. Producția de „Afyon Sucuğu” reprezintă o resursă economică ridicată pentru provincia Afyonkarahisar, având în vedere numărul de consumatori și prețurile de vânzare ridicate.

Datorită importanței sale economice și a reputației sale, în provincie există un muzeu dedicat istoriei „Afyon Sucuğu”. Din aceleași motive, „Afyon Sucuğu” a făcut obiectul a numeroase studii științifice. În 2019, UNESCO a declarat Afyonkarahisar ca oraș gastronomic, fiind unul dintre cele trei orașe din Turcia care poartă acest titlu.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

Buletinul oficial al indicațiilor geografice, denumirilor de origine și specialităților tradiționale garantate al Oficiului Turc pentru Brevete și Mărci, nr. 100 din 3 mai 2021, pagina 122.