C/2025/1044

13.2.2025

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel.

(C/2025/1044)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

Den produktspecifikation som avses i artikel 7 i förordning (EU) nr 1151/2012 finns tillgänglig i unionsregistret över geografiska beteckningar.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Afyon Sucuğu”

EG-nr: PGI-TR-03215 – 19 mars 2024

SGB (X) SUB ( )

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Afyon Sucuğu”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Turkiet

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp (se bilaga XI)*

Klass 1.2. Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

KN-nummer

04 – MEJERIPRODUKTER; FÅGELÄGG; NATURLIG HONUNG; ÄTBARA PRODUKTER AV ANIMALISKT URSPRUNG, INTE NÄMNDA ELLER INBEGRIPNA NÅGON ANNANSTANS

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Afyon Sucuğu” är en fermenterad köttprodukt som framställs genom att en blandning av malet kött från anatolisk vattenbuffel, nötkött och talg, som blandas med olika kryddor, salt och vissa tillsatser (konserveringsmedel och antioxidationsmedel), stoppas hårt i torkade tunntarmar från nötkreatur eller kollagenskinn. Produkten får värmebehandlas för att förbättra livsmedelssäkerheten ytterligare. Dess tvärsnitt ser ut som mosaik.

Sammansättningen hos ”Afyon Sucuğu”:

— Kött totalt : minst 70 %
  — Från vattenbuffel : minst 10,5 %
  — Från nötkreatur : högst 60 %
— Talg : högst 22,5 %

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Kryddor/tillsatser : högst 7,5 %

  — Salt : högst 2,0 %

  — Malen röd paprika (stark) : högst 0,8 %

  — Malen röd paprika (söt) : högst 0,8 %

  — Spiskummin : högst 1,0 %

  — Vitlök : högst 3–5 %

  — Socker : högst 0,6 %

  — Malen svartpeppar : högst 0,5 %

  — Kryddpeppar : högst 0,3 %

  — Ingefära : högst 0,1 %

  — Stabiliseringsmedel : högst 0,325 %

  — Konserveringsmedel : högst 0,015 %

  — Antioxidationsmedel : högst 0,04 %

— pH : minst 5,40

Sammansättningen hos konsumtionsfärdig ”Afyon Sucuğu” är följande.

— Det totala köttproteinvärdet är minst 16 viktprocent.

— Mängden kollagen i den totala mängden köttproteiner är högst 20 %.

— Vattenhalten i förhållande till den totala mängden köttprotein understiger 2,5.

— Förhållandet mellan fettmängden och den totala mängden köttprotein understiger 2,5.

— Ett pH-värde på högst 5,4.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

En faktor som bidrar till de karakteristiska egenskaperna hos ”Afyon Sucuğu” är utfodringssystemet för de anatoliska vattenbufflarna. De anatoliska vattenbufflarna ges foder beroende på årstiden, torkad klöver och färsk halm som kallas för *frita* som odlas på våtmarker, och betar på betesmarker som har en unik flora. På grund av sitt hårda klimat och sina geografiska egenskaper har betesmarkerna i Afyonkarahisar en unik flora. I Afyonkarahisars flora finns 1 800 art- och underartstaxa som tillhör 110 familjer. Dessutom finns det 234 endemiska arter i Afyonkarahisar. En ännu viktigare faktor är den vallmofrökaka (som lokalt kallas för *haşkeş*) som ingår i köttdjurens foder och som bidrar till den unika smaken hos ”Afyon Sucuğu”. Vallmofrökakorna märks i den utpräglade ”köttmaken”, eftersom de är rika på omättade fettsyror.

Det finns inga restriktioner gällande den ras av andra nötkreatur som används som köttkälla i ”Afyon Sucuğu”. De nötkreatur som är avsedda för produktionen av ”Afyon Sucuğu” tillhandahålls i provinsen Afyonkarahisar och andra regioner i Turkiet. När nötkreatur levereras från andra regioner ska de vid ankomsten till Afyonkarahisar-provinsen utfodras enligt metoden i Afyonkarahisar i minst tre månader, oavsett årstid. Samma utfodringsmetod som den som beskrivs ovan för anatoliska vattenbufflar gäller.

Köttdjur som har uppnått slaktvikt (2–4 år) används som köttkälla.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla processer bör utföras i det geografiska område som anges i artikel 4. När ”Afyon Sucuğu” framställs måste de anatoliska vattenbufflarna utfodras enligt metoden i Afyonkarahisar. Vid utfodringen av vattenbufflarna bör vallmomjöl som produceras i regionen framför allt ingå i foderransonen. Dessutom ska produktionen av salvia för sujukkorv, styckningen av slaktkroppen, malningen av köttet i köttkvarnen, tillsatsen av kryddor och tillsatser, fermenteringen, stoppningen i torkade tunntarmar eller kollagenskinn samt torkningen ske inom de angivna geografiska gränserna.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Utöver den obligatoriska information som föreskrivs i lagstiftningen om märkning och presentation av livsmedel måste etiketterna innehålla följande uppgifter:

— Namnet på beteckningen: ”Afyon Sucuğu”.

— Producentens firmanamn och adress, eller kortform av namnet och adress, eller registrerat varumärke.

— EU:s symbol för skyddade geografiska beteckningar.

— Följande logotyp:

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Den geografiska region där ”Afyon Sucuğu” officiellt framställs är provinsen Afyonkarahisar. Afyonkarahisar ligger på den sydvästra sidan av slätten med samma namn i den centrala västra anatoliska delen av den egeiska regionen. Provinsens matematiska läge återfinns ungefär mellan latituderna 37° 47’ och 39° 12’ nord och mellan longituderna 29° 50’ och -31° 38’ öst. Provinsen Afyonkarahisar omges av provinserna Uşak i väst, Kütahya i nordväst, Eskişehir i norr, Konya i öst, Isparta i sydöst, Burdur i söder och Denizli i sydväst. Provinsen Afyonkarahisar har 18 distrikt: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Akşamler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut och Sultandağı.

5. Samband med det geografiska området

Särdragen hos ”Afyon Sucuğu” beror på såväl miljö- och naturförhållandena som på de mänskliga faktorerna. De anatoliska vattenbufflarna och nötkreaturen utfodras med foder beroende på årstiden – torkad klöver och färsk halm som odlas på våtmarker, och betar på betesmarker som har en unik flora. De vallmofrökakor som ingår i djurens foderranson bidrar till produktens unika smak.

Mänskliga faktorer

”Afyon Sucuğu” har framställts i Afyonkarahisar under flera århundraden. På grund av dess klimat och geografi är det lämpligt att föda upp nötkreatur och anatoliska vattenbufflar i Afyonkarahisar. Beredningen av sujukkorvmassan, det recept som används, stoppningen av sujukkorven i torkade tunntarmar från nötkreatur, fermenteringen och torkningen har överlevt fram till i dag, och kunskapen har förts vidare från generation till generation.

Turkarna producerade sujukkorv för att konservera köttet under långa transporter, och metoden har använts sedan den centralasiatiska perioden. Turkarna tog med sig dessa metoder till Anatolien och introducerade denna typ av produktion.

De recept som används och de produktionssteg som ingår kräver stor skicklighet. Till exempel är stoppningen av tarmarna en mycket delikat process. Tarmarna läggs i blöt innan de stoppas och måste hanteras med försiktighet, då de lätt kan gå sönder eftersom de måste fyllas utan luftfickor. Snabb mögeltillväxt eller mikrobangrepp har observerats på ställen där luft har lämnats kvar. Torkningen och fermenteringen av korvarna är ytterligare en process som måste utföras omsorgsfullt. En snabb och överdriven torkning av korvarna gör produkten hård. Omgivningstemperatur och luftfuktighet är därför parametrar som måste kontrolleras kontinuerligt.

Specifika uppgifter om produkten

”Afyon Sucuğu” skiljer sig från andra sujukkorvar i fråga om färg, textur och smak eftersom de innehåller kött från anatolisk vattenbuffel. Buffelkött är mörkrött eftersom det är mer pigmenterat och har mindre intramuskulärt fett (1–2 % fett) än nötkött (3–4 % fett). Fettet är vitt eftersom det inte innehåller karoten. Dessa färgmässiga särdrag gör att ”Afyon Sucuğu” uppvisar en tydlig mosaik i tvärsnittet. Eftersom man använder mindre kryddor än i andra typer av sujukkorv är köttsmaken mer dominerande i ”Afyon Sucuğu”.

Orsakssamband

Afyonkarahisar är en av de turkiska provinser som har den lägsta relativa fuktigheten och vindhastigheten. Dessa skapar idealiska omgivningsförhållanden för torkningen av sujukkorvar. Skillnaderna mellan de högsta dag- och nattemperaturerna är viktiga för att kunna kontrollera fermenteringen av ”Afyon Sucuğu”.

Afyonprovinsen har en stor mångfald av växter. Man vet att det finns cirka 2 000 taxa inom provinsens gränser. Av dessa växter är 330 endemiska i Turkiet. I Afyonkarahisar är växtfamiljerna *Asteraceae*, *Fabaceae*, *Lamiaceae*, *Caryophyllaceae Verbascum* och *Astragalus* mest förekommande. Bland dessa 330 arter är sex arter (*Cota fulvida* [Grierson] *Holub*, Sultan Babuça; *Astragalus afyonicus* [Ponert] *Ponert*, Afyonvedel; *Polygonum afyonicum* [Leblebici & Gemici], Afyon Madımağı; Sideritis akmanii Aytac [Ekici &Donmez], Dağ Çayı eller Kuyruk Çayı; *Thermopsis turcica*, Kit Tan [Vural & Küçüködük], Eber Sarısı eller gul lakritsrot; *Verbascum afyonense*, Hub.-Mor, kungsljus) är endemiska i Afyonkarahisar. På grund av klimatet och jordstrukturen odlas dessutom en betydande mängd foderväxter (vicker, klöver, majsensilage och spansk klöver) i regionen.

Dessutom producerar Turkiet näst mest vallmofrö i världen, med en produktion på 12 240 ton och ett produktionsområde på 26 501 hektar. Enligt uppgifter från det turkiska statistikinstitutet (TUIK) 2022 är Afyonkarahisar den provins som producerar mest vallmofrö i Turkiet, eftersom 31,3 % av området har avsatts för denna produktion och 34,9 % av produktionen genomförs i provinsen. Den massa som återstår efter bearbetningen av vallmofröna används för att utfodra köttdjur i regionen, i synnerhet bufflar.

Ett av de viktigaste särdragen hos ”Afyon Sucuğu” är köttet från anatolisk vattenbuffel. Denna inhemska variant av anatolisk vattenbuffel föds upp i Turkiet och är ett lantbruksdjur som har sitt ursprung i medelhavsbufflar, en undergrupp av flodbufflar, och är anpassad till förhållandena i landet.

Eftersom bufflar dessutom är långsamma djur och tillbringar större delen av dagen i vattnet under sommarmånaderna är köttet mjukare än hos nötkreatur i samma ålder. Buffelkött har mindre intramuskulärt fett och mer rött kött på grund av musklernas höga pigmentering.

”Afyon Sucuğu” skiljer sig från andra sujukkorvar tack vare köttet från anatolisk vattenbuffel och det faktum att färre kryddor används. Genom att använda färre kryddor blir köttsmaken mer framträdande. På grund av det kött av anatolisk vattenbuffel som används är ”Afyon Sucuğu” mörkare, eftersom buffelkött innehåller mindre fett och mer pigment och talgen är vit. Snittytan på ”Afyon Sucuğu” är mosaikartad på grund av de vita fettpartiklarna i den röda köttexturen. ”Afyon Sucuğu” stoppas hårt i en naturligt rengjord, torkad nötkreaturstarm eller ett kollagenskinn. Gas- och fuktgenomträngligheten i nötkreaturstarmen är högre än i konstgjorda skinn, vilket gör att sujukkorven torkar ut snabbt. Dessutom omsluter det torkade tarmskinnet sujukkorvmassan tätare. Eftersom man använder mindre kryddor än i andra typer av sujukkorv är köttsmaken mer dominerande i ”Afyon Sucuğu”.

I Afyonkarahisar ger lokalbefolkningen ”Afyon Sucuğu” i gåva och serverar den för sina gäster, vilket har hjälpt ”Afyon Sucuğu” att bli en symbol för distriktet. Dess unika smak och ingredienser, de traditionella produktionsteknikerna och lokalbefolkningens omfattande erfarenhet i detta avseende är de viktigaste faktorerna som gör ”Afyon Sucuğu” till en kvalitetsprodukt. Produktionen av ”Afyon Sucuğu” är en viktig ekonomisk resurs för Afyonkarahisar, med tanke på antalet konsumenter och de höga försäljningspriserna.

På grund av dess ekonomiska betydelse och berömmelse finns det ett sujukkorvsmuseum i provinsen, som berättar historien om ”Afyon Sucuğu”. Av samma skäl har ”Afyon Sucuğu” varit föremål för flera vetenskapliga studier. Unesco utnämnde Afyonkarahisar till en av de tre gastronomiska städerna i Turkiet 2019.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

Officiell geografisk beteckning, ursprungsbeteckning och garanterad traditionell specialitet, Bulletinen för Turkiets patent- och varumärkesverk, nr 100, 3.5.2021, s. 122.