C/2025/1044

13.2.2025 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2025/1044)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от 3 месеца от датата на настоящата публикация.

Продуктовата спецификация, посочена в член 7 от Регламент (ЕС) № 1151/2012, е на разположение в регистъра на географските означения на Съюза.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Afyon Sucuğu“

ЕС №: PGI-TR-03215 — 19.3.2024 г.

ЗГУ (X) ЗНП ( )

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Afyon Sucuğu“

2. **Държава членка или трета държава**

Република Турция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт (посочен в приложение XI)*

Клас 1.2. Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

Код по Комбинираната номенклатура

04 — МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ; ПТИЧИ ЯЙЦА; ЕСТЕСТВЕН МЕД; ПРОДУКТИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ, НЕУПОМЕНАТИ, НИТО ВКЛЮЧЕНИ ДРУГАДЕ

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Afyon Sucuğu“ е ферментирал месен продукт, произведен чрез плътно напълване на смес от мляно месо от анадолски бивол, говеждо месо и лой с различни подправки, сол и някои добавки (консерванти и антиоксиданти) в сушени овчи тънки черва или в колагенова обвивка. Продуктът може да бъде подложен на термична обработка с цел осигуряване на допълнителна безопасност на храните. При напречно разрязване има вид на мозайка.

Състав на „Afyon Sucuğu“:

— Общо съдържание на месо : не по-малко от 70 %
  — от азиатски бивол : не по-малко от 10,5 %
  — от едър рогат добитък : не повече от 60 %
— Лой : не повече от 22,5 %

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— подправки/добавки : не повече от 7,5 %

  — сол : не повече от 2,0 %

  — смлян червен пипер (лют) : не повече от 0,8 %

  — смлян червен пипер (сладък) : не повече от 0,8 %

  — кимион : не повече от 1,0 %

  — чесън : не повече от 3—5 %

  — захар : не повече от 0,6 %

  — смлян черен пипер : не повече от 0,5 %

  — бахар : не повече от 0,3 %

  — джинджифил : не повече от 0,1 %

  — стабилизатори : не повече от 0,325 %

  — консерванти : не повече от 0,015 %

  — антиоксиданти : не повече от 0,04 %

— pH : не по-малко от 5,40

Съставът на готовия за консумация „Afyon Sucuğu“ е както следва.

— Общата стойност на месния протеин по маса е не по-малко от 16 %

— Количеството колаген в масата на общите месни протеини е не повече от 20 %,

— Съотношението на съдържанието на влага към общото количество месен протеин е под 2,5,

— Съотношението на количеството мазнини към общото количество месен протеин е под 2,5,

— Максималната стойност на pH е 5,4.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Един от факторите, допринасящи за характерните качества на „Afyon Sucuğu“, е режимът на хранене на анадолските биволи. Анадолските биволи се хранят с фураж според сезона — суха детелина и свежи стръкове тръстика, наречена „frig“, отглеждана във влажни зони — и от пасища, които притежават своя уникална флора. Поради суровия климат и географските особености на провинция Afyonkarahisar, тя има пасища, които притежават уникална флора. Флората на Afyonkarahisar включва 1 800 вида и подвидови таксони, принадлежащи към 110 семейства. Освен това в Afyonkarahisar се срещат 234 ендемични вида. Още по-важно е, че за уникалния вкус на „Afyon Sucuğu“ допринася кюспето от маково семе (чието местно наименование е „haşkeş“), което е включено в дажбата на животните за месо. Кюспето от маково семе доминира в отличителния „месен вкус“, тъй като е богато на ненаситени мастни киселини.

Няма ограничение относно породата на другия едър рогат добитък, който да се използва като източник на месо в „Afyon Sucuğu“. Едрият рогат добитък, предназначен за производството на „Afyon Sucuğu“, се доставя в провинция Afyonkarahisar и в други региони на Турция. Когато обаче едрият рогат добитък се доставя от други региони, при пристигането му в провинция Afyonkarahisar той трябва да бъде хранен най-малко три месеца при условията на тази провинция, независимо от сезона; прилага се същият режим на хранене като описания по-горе за анадолските биволи.

Като източник на месо се използват животни за месо, достигнали кланично тегло (2—4 години).

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички процеси следва да се извършват в географския район, посочен в член 4. При производството на „Afyon Sucuğu“ анадолските биволи трябва да се хранят при условията на провинция Afyonkarahisar. По-специално при хранението на анадолските биволи в дажбата им следва да бъде включен произведеният в региона шрот от маково семе. Освен това производството на суджука, нарязването на трупа, смилането му в месомелачка, добавянето на подправки и добавки, ферментацията, пълненето в сушени тънки черва или колагенови обвивки и сушенето трябва да се извършват в определените географски граници.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Освен задължителната информация, предвидена от нормативната уредба относно етикетирането и представянето на хранителните продукти, етикетът трябва да съдържа и:

— наименованието „Afyon Sucuğu“,

— търговското наименование и адреса или съкратеното наименование и адреса, или регистрираната търговска марка на производителя,

— логото на Европейския съюз за ЗГУ,

— следното лого



4. **Кратко определение на географския район**

Географският регион, в който официално се произвежда „Afyon Sucuğu“, е провинция Afyonkarahisar. Afyonkarahisar се намира в югозападния край на едноименната равнина в района на централен западен Анадол на Егейския регион. Изразено с координати, местоположението на провинцията е приблизително между 37° 47’—39° 12’ северна ширина и 29°50’—31°38’ меридиан източна дължина. Провинция Afyonkarahisar е заобиколена от провинциите Uşak на запад, Kütahya на северозапад, Eskişehir на север, Konya на изток, Isparta на югоизток, Burdur на юг и Denizli на югозапад. Провинция Afyonkarahisar се състои от 18 окръга: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Akşamler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut и Sultandağı.

5. **Връзка с географския район**

Отличителните характеристики на „Afyon Sucuğu“ зависят от условията на околната среда и от природните и човешките фактори. Анадолските биволи и едрият рогат добитък се хранят с фураж според сезона — суха детелина и свежи стръкове тръстика, отглеждана във влажни зони, и от пасища, които притежават своя уникална флора. Кюспето от маково семе, което е включено в дажбата на животните, допринася за „уникалния вкус на продукта“.

Човешки фактор

Производството на „Afyon Sucuğu“ се извършва в Afyonkarahisar от векове. Поради своя климат и географско положение провинция Afyonkarahisar е подходяща за отглеждане на едър рогат добитък и анадолски биволи. Приготвянето на пълнежната маса на суджука, използваната рецепта, пълненето на суджука в изсушените говежди тънки черва, ферментацията и сушенето са се запазили и до днес, като знанията се предават от поколение на поколение.

Турците са произвеждали суджук, за да запазят месото по време на дългите пътувания, като той е използван още от централноазиатския период. Те пренасят описаните техники в Анадол и започват да практикуват този начин на производство.

Използваните рецепти и етапите на производството изискват майсторство. Например пълненето на червата е много деликатен процес. За накиснатите преди пълнене черва е необходима грижа, тъй като могат да се разкъсат много бързо. Поради това пълненето на червата трябва да се извършва, без да остава каквото и да е въздушно пространство. На места, където е останало въздушно пространство, се наблюдава бърз растеж на мухъл или увреждане от микроорганизми. Сушенето и ферментирането на колбасите е друг процес, при който е необходима грижа. Бързото и прекомерно сушене на колбасите би направило продукта жилав. Поради това температурата и влажността на околната среда са параметри, които трябва непрекъснато да се контролират.

Специфични характеристики на продукта

„Afyon Sucuğu“ се различава от другите суджуци по своя цвят, текстура и вкус поради това, че съдържа месо от анадолски бивол. Биволското месо е тъмночервено, защото има по-силна пигментация и по-малко мускулна мазнина (1—2 % мазнина) от говеждото (3—4 % мазнина). Сланината е бяла, тъй като не съдържа каротин. Свързаните с цвета особености са причина при разрез „Afyon Sucuk“ отчетливо да наподобява мозайка. Тъй като използваните подправки са по-малко, отколкото в другите видове суджук, в „Afyon Sucuğu“ вкусът на месото доминира повече.

Причинно-следствена връзка

Afyonkarahisar е една от турските провинции с най-ниска относителна влажност и скорост на вятъра. Това създава идеални условия на околната среда за сушене на суджуците. Големите температурни разлики между деня и нощта са съществени за контрола на ферментацията и сушенето на „Afyon Sucuğu“.

Провинция Afyon е просперираща провинция по отношение на растителното разнообразие. Известно е, че в рамките на провинцията са разпространени около 2 000 таксона. Триста и тридесет от тези растения са ендемични за Турция. В Afyonkarahisar растат най-много видове от растителните семейства Asteraceae, Fabaceae, Lamiaceae, Caryophyllaceae Verbascum и Astragalus. Сред тези 330 вида шест вида (Cota fulvida (Grierson) Holub, Sultan Babuççа; Astragalus×afyonicus (Ponert) Ponert, Afyon milkvetch; Polygonum afyonicum Leblebici и Gemici, Afyon Madımağı; Sideritis akmanii Aytac, Ekici и Donmez, Dağ Çayı или Kuyruk Çayı; Thermopsis turcica Kit Tan, Vural и Küçüködük, Eber Sarısı или Yellow Licorice; Verbascum afyonense Hub.-Mor, Cow's Tail) са ендемични за Afyonkarahisar. Освен това поради климата и структурата на почвата в района се отглеждат значително количество фуражни култури (фий, детелина, силажирана царевица и фиева еспарзета).

Освен това Турция е на второ място в света по производство на маково семе, с производство от 12 240 тона и производствена площ от 26 501 ha. Според данните на Турския статистически институт (TUIK) за 2022 г. Afyonkarahisar е провинцията, в която се произвежда най-много маково семе в Турция, като 31,3 % от площта е предназначена за производство, а 34,9 % от продукцията се реализира. Останалият след преработката на маковото семе пулп се използва за хранене на животни за месо в региона, по-специално на биволи.

Една от най-важните характеристики на „Afyon Sucuğu“ е месото от анадолски бивол. Отглежданата в Турция местна порода, която е известна като анадолски бивол, е селскостопанско животно, произхождащо от средиземноморските биволи — подгрупа речни биволи, която е адаптирана към условията на своята страна.

Освен това, тъй като биволите са бавно движещи се животни и през летните месеци прекарват по-голямата част от деня във водата, месото им е по-меко от това на едрия рогат добитък на същата възраст. Биволското месо е с по-малко мускулна мазнина и повече червено месо поради високата пигментация на мускулите.

„Afyon Sucuğu“ се различава от другите суджуци по това, че се използват месо от анадолски бивол и по-малко подправки. Използването на по-малко подправки прави вкуса на месото по-отчетлив. Поради използването на месо от анадолски бивол „Afyon Sucuğu“ е по-тъмен на цвят, тъй като месото от бивол съдържа по-малко мазнини и повече пигмент, а лойта му е бяла; при разрез „Afyon Sucuğu“ наподобява мозайка поради частиците бяла мазнина в структурата на червеното месо. „Afyon Sucuğu“ е плътно напълнен в естествено почистени, изсушени говежди черва или колагенова обвивка. Газопропускливостта и влагопропускливостта на говеждите черва е по-висока от тази на изкуствените обвивки, което води до бързо сушене на суджука. Междувременно изсушената чревна обвивка обвива по-плътно пълнежната маса на суджука. Тъй като използваните подправки са по-малко, отколкото в другите видове суджук, в „Afyon Sucuğu“ вкусът на месото доминира повече.

Местните хора в Afyonkarahisar използват „Afyon Sucuğu“ за подарък и го сервират на гостите като ястие, което е спомогнало „Afyon Sucuğu“ да стане символ на областта. Неговият уникален вкус и съставки, традиционните техники на производство и богатият опит на местните хора в това отношение са основните елементи, които правят „Afyon Sucuğu“ качествен продукт. Производството на „Afyon Sucuğu“ представлява голям икономически ресурс за Afyonkarahisar предвид броя на потребителите и високите продажни цени.

Поради икономическото му значение и неговата слава в провинцията има музей на суджука, в който се разказва историята на „Afyon Sucuğu“. По същите причини „Afyon Sucuğu“ е бил предмет на много научни изследвания. През 2019 г. ЮНЕСКО обяви Afyonkarahisar за един от трите гастрономически града в Турция.

Препратка към публикуваната спецификация

Официален бюлетин на Турското ведомство за патенти и търговски марки за географски указания, наименования за произход и храни с традиционно специфичен характер, бр. 100 от 3 май 2021 г., стр. 122.