C/2025/1044

13.2.2025

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2025/1044)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omavad füüsilised või juriidilised isikud, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

Määruse (EL) nr 1151/2012 artiklis 7 osutatud tootespetsifikaat on kättesaadav liidu geograafiliste tähiste registris.

KOONDDOKUMENT

„Afyon Sucuğu“

EÜ nr: PGI-TR-03215 – 19.3.2024

KGT (X) KPN ( )

1. **(KPNi või KGT) nimetus(ed)**

„Afyon Sucuğu“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Türgi Vabariik

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik (loetletud XI lisas)*

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

Kombineeritud nomenklatuuri kood

04 – PIIM JA PIIMATOOTED; LINNUMUNAD; NATURAALNE MESI; MUJAL NIMETAMATA LOOMSE PÄRITOLUGA TOIDUAINED

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

„Afyon Sucuğu“ on fermenteeritud lihatoode (sudžuk), mille saamiseks on veise kuivatatud peensool või kollageenkest tihedalt täidetud peenestatud Anatoolia pühvli liha, veiseliha ja sulatatud rasva seguga, mis sisaldab ka eri vürtse ja soola ning lisaaineid (säilitusained ja antioksüdandid). Täiendava toiduohutuse tagamiseks võib toodet kuumtöödelda. Toote lõikepind on mosaiikne.

Toote „Afyon Sucuğu“ koostis

— Liha kokku	: vähemalt 70 %
— Vesipühviliha	: vähemalt 10,5 %
— Veiseliha	: kõige rohkem 60 %
— Sulatatud rasv	: kõige rohkem 22,5 %

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Vürtsid/lisandid : kõige rohkem 7,5 %

  — Sool : kõige rohkem 2,0 %

  — Jahvatatud punane pipar (tuline) : kõige rohkem 0,8 %

  — Jahvatatud punane pipar (mahe) : kõige rohkem 0,8 %

  — Vürtsköömen : kõige rohkem 1,0 %

  — Küüslauk : kõige rohkem 3–5 %

  — Suhkur : kõige rohkem 0,6 %

  — Jahvatatud must pipar : kõige rohkem 0,5 %

  — Piment : kõige rohkem 0,3 %

  — Ingver : kõige rohkem 0,1 %

  — Stabilisaatorid : kõige rohkem 0,325 %

  — Säilitusained : kõige rohkem 0,015 %

  — Antioksüdandid : kõige rohkem 0,04 %

— pH : vähemalt 5,40

Valmistoote „Afyon Sucuğu“ koostis on järgmine

— Lihavalgu üldsisaldus on vähemalt 16 % massist

— Kollageeni kogus lihavalgu kogumassis on kuni 20 %

— Veesisalduse suhe lihavalgu koguhulka on alla 2,5

— Rasvasisalduse suhe lihavalgu koguhulka on alla 2,5

— Maksimaalne pH väärtus on 5,4

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Üks toote „Afyon Sucuğu“ iseloomulikke omadusi soodustav tegur on Anatoolia pühvlite söödarežiim. Anatoolia pühvlitele söödetakse aastaajale vastavat sööta, kuiva ristikut ja märgaladel kasvatatavaid värskeid kõrkjaid, mille kohta kasutatakse väljendit „frig“ ning neid karjatatakse ainulaadse taimestikuga karjamaadel. Afyonkarahisari karjamaadel on ainulaadne taimestik tänu karmidele kliimatingimustele ja geograafilistele iseärasustele. Sealt võib leida 1 800 liigi ja alamliigi esindajaid, mis jagunevad 110 sugukonna vahel. Peale selle on Afyonkarahisaris 234 endeemilist liiki. Samuti aitab toote „Afyon Sucuğu“ ainulaadset maitset saavutada see, et lihaloomade sööt sisaldab unimagunaseemnekooki, mida kohapeal tuntakse nimetuse all „haşkeş“. Unimagunaseemned annavad tootele iseloomuliku lihamaitse, kuna selles on rikkalikult küllastumata rasvhappeid.

Toote „Afyon Sucuğu“ toorainena kasutatavate muude veisetõugude suhtes piiranguid ei ole. Toote „Afyon Sucuğu“ tootmiseks tarnitakse veiseid Afyonkarahisari provintsist ja mujalt Türgist. Kui veised on pärit teistest piirkondadest, tuleb neid Afyonkarahisari provintsi saabumisel sööta olenemata hooajast vähemalt kolme kuu vältel kohalikel tingimustel. See tähendab, et ka nende suhtes tuleb kohaldada sama söödarežiimi, mis Anatoolia pühvlite suhtes.

Lihaallikana kasutatakse lihaloomi, kes on saavutanud tapakaalu (2–4-aastased).

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Tootmise kõik etapid peavad toimuma artiklis 4 määratletud geograafilises piirkonnas. Toote „Afyon Sucuğu“ tootmisel tuleb Anatoolia pühvleid sööta Afyonkarahisari tingimustes. Eriti just Anatoolia pühvlite söötmisel tuleks toidu hulka lisada piirkonnas toodetud unimagunajahu. Lisaks peab kindlaksmääratud geograafilises piirkonnas toimuma sudžuki valmistamine, st rümba tükeldamine, liha hakkimine, vürtside ja lisaainete lisamine, fermenteerimine, kuivatatud peensoolde või kollageenkesta toppimine ja vorsti vinnutamine.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Lisaks toiduainete märgistamist ja esitlemist käsitlevates õigusaktides sätestatud kohustuslikele märgetele esitatakse etiketil järgmised andmed:

— nimetus „Afyon Sucuğu“,

— kaubanimi ja aadress või lühinimi ja aadress või tootja registreeritud kaubamärk,

— Euroopa Liidu kaitstud geograafilise tähise logo,

— järgmine logo:

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Geograafiline piirkond, kus toodet „Afyon Sucuğu“ toodetakse, on ametlikult Afyonkarahisari provints. Afyonkarahisari provints asub Egeuse mere piirkonna Lääne-Anatoolia osa samanimelise tasandiku edelaservas. Provintsi koordinaadid on ligilähedaselt 37° 47’ – 39° 12’põhjalaiust ja 29°50’ – 31°38’ idapikkust. Afyonkarahisari provintsi ümbritsevad läänest Uşaki provints, loodest Kütahya provints, põhjast Eskişehiri provints, idast Konya provints, kagust Isparta provints, lõunast Burduri provints ja edelast Denizli provints. Afyonkarahisari provintsis on 18 ringkonda: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Akşamler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut ja Sultandağı.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Toote „Afyon Sucuğu“ iseloomulikud omadused sõltuvad keskkonnatingimustest ning looduslikest ja inimteguritest. Anatoolia pühvlitele ja veistele söödetakse aastaajale vastavat sööta, kuiva ristikut ja märgaladel kasvatatavaid värskeid kõrkjaid ning neid karjatatakse ainulaadse taimestikuga karjamaadel. Toote ainulaadset maitset aitab saavutada see, et lihaloomade sööt sisaldab unimagunaseemnekooki.

Inimtegurid

Toodet „Afyon Sucuğu“ on toodetud Afyonkarahisaris sajandeid. Kliimatingimuste ja geograafiliste iseärasuste tõttu sobib Afyonkarahisari provints veiste ja Anatoolia pühvlite tõuaretuseks. Teadmisi sudžukitaina valmistamise, kasutatava retsepti, veise kuivatatud peensoole täitmise, fermenteerimise ja vinnutamise kohta on antud piirkonnas edasi põlvest põlve.

Türklased hakkasid valmistama sudžukki veel Kesk-Aasia perioodil, et säilitada liha pikkadel teekondadel. Koos türklastega jõudis see tehnika Anatooliasse, kus hakati sudžukke laialdasemalt tootma.

Kasutatavad retseptid ja tootmisetapid vajavad meisterlikkust. Näiteks on soolte täitmine väga keeruline protsess. Sooli tuleb enne täitmist leotada ning nende täitmine nõuab suurt hoolt, sest sooled võivad hõlpsalt rebeneda. Sooltesse ei tohi täitmisel jääda üldse õhku. Õhuga täidetud kohtades võib hakata vohama hallitus ja võivad levida mikrobioloogilised kahjustused. Ka vorstide kuivatamine ja fermenteerimine nõuab palju hoolt. See, kui vorstid kuivavad liiga kiiresti ja liiga palju, muudab need kõvaks. Seetõttu tuleb pidevalt kontrollida keskkonna temperatuuri ja niiskust.

Toote eripära

Toode „Afyon Sucuğu“ erineb muudest sudžukkidest värvuse, tekstuuri ja maitse poolest, sest see sisaldab Anatoolia pühvli liha. Pühvliliha on tumepunane, sest selles on rohkem pigmenti ja vähem lihasesisest rasva (1–2 % rasva) kui veiselihas (3–4 % rasva). Pühvlirasv on valge, sest see ei sisalda karoteeni. Tänu nendele iseärasustele on toote „Afyon Sucuğu“ ristlõige mosaiikne. Kuna vürtse kasutatakse vähem kui muudes sudžukitüüpides, on tootes „Afyon Sucuğu“ lihamaitse tavalisest tugevam.

Põhjuslik seos

Afyonkarahisar on Türgi provints, kus on suhteliselt madal õhuniiskus ja tugevad tuuled. Need loovad sudžukkide vinnutamiseks ideaalsed keskkonnatingimused. Toote „Afyon Sucuğu“ fermenteerimise ja vinnutamise ajal võib täheldada suurt kõikumist päevaste ja öiste temperatuuride vahel.

Afyoni provintsis on väga mitmekesine taimestik. Sealt võib leida ligikaudu 2 000 eri taksonit. Neist taimedest kolmsada kolmkümmend on Türgis endeemilised. Kõige rohkem kasvab Afyonkarahisari provintsis *Asteraceae*, *Fabaceae*, *Lamiaceae*, *Caryophyllaceae Verbascumi* ja *Astragaluse* sugukondade taimi. Nende 330 liigi seas on kuus liiki (Cota fulvida (Grierson) Holub, Sultan Babuççа; Astragalus×afyonicus (Ponert) Ponert, Afyon ehk hundihammas; Polygonum afyonicum Leblebici & Gemici, Afyon Madımağı; Sideritis akmanii Aytac, Ekici &Donmez, Dağ Çayı ehk Kuyruk Çayı; Thermopsis turcica Kit Tan, Vural & Küçüködük, Eber Sarısı ehk kollane lagrits; Verbascum afyonense Hub.-Mor, ehk lehmasaba) Afyonkarahisari provintsi endeemsed liigid. Lisaks kasvatatakse piirkonnas kliima- ja mullastruktuuri tõttu märkimisväärsel hulgal söödakultuure (kurehernes, ristik, silomais ja esparsett).

Lisaks on Türgi unimagunaseemnete tootmise poolest maailmas teisel kohal: selle toodang on 12 240 tonni ja tootmispiirkond 26 501 ha. Türgi Statistikainstituudi (TUIK) 2022. aasta andmete kohaselt toodetakse Türgis kõige rohkem unimagunaseemneid just Afyonkarahisari provintsis, kuna 31,3 % pindalast on eraldatud selle tootmiseks ja 34,9 % toodangust realiseeritakse. Pärast unimagunaseemnete töötlemist alles jäävat viljaliha kasutatakse piirkonna lihaloomade, eelkõige pühvlite toitmiseks.

Toote „Afyon Sucuğu“ üks olulisemaid omadusi on see, et see on valmistatud Anatoolia pühvlite lihast. Türgis kasvatatud kohalik tõug, mida tuntakse Anatoolia pühvlite nime all, on Vahemere pühvlitest (jõgipühvlite alarühm) pärinev põllumajandusloom, mis on kohanenud sealsete tingimustega.

Kuna pühvlid on aeglaselt liikuvad loomad ja veedavad suvekuudel suurema osa päevast vees, on nende liha pehmem kui samas vanuses veistel. Pühvlilihal on lihaste suurema pigmenteerumise tõttu vähem lihasesisest rasva ja see on värvuselt punasem.

Toode „Afyon Sucuğu“ erineb teistest sudžukkidest selle poolest, et see sisaldab Anatoolia pühvli liha ja selles on vähem vürtse. Vürtside arvu vähendamine aitab tuua esile lihamaitset. Tänu Anatoolia pühvlite liha kasutamisele on toode „Afyon Sucuğu“ tumedam, sest pühvliliha sisaldab vähem rasva ja rohkem pigmenti ning selle rasv on valge. Kuna punase liha tekstuuris on näha valged rasvaosakesed, on toote „Afyon Sucuğu“ ristlõige mosaiikne. Toode „Afyon Sucuğu“ topitakse tihedalt looduslikult puhastatud, kuivatatud veisesoolde või kollageenkesta. Veisesool laseb gaasi ja niiskust paremini läbi kui kunstlikud kestad, aidates sudžukkidel kiiremini kuivada. Samuti on kuivatatud soolikatest kesta võimalik tihedamalt täita. Kuna vürtse kasutatakse vähem kui muudes sudžukitüüpides, on tootes „Afyon Sucuğu“ lihamaitse tavalisest tugevam.

Afyonkarahisaris kasutavad kohalikud elanikud toodet „Afyon Sucuğu“ kingitustena ja külaliste võõrustamisel, mis on aidanud muuta sudžuki „Afyon Sucuğu“ piirkonna sümboliks. Sudžuki „Afyon Sucuğu“ muudavad kvaliteettooteks selle ainulaadne maitse ja koostisosad, traditsioonilised tootmismeetodid ja kohalike elanike ulatuslikud kogemused. Tootel „Afyon Sucuğu“ on Afyonkarahisari jaoks tarbijate rohkuse ja kõrge hinna tõttu suur majanduslik tähtsus.

Toote majandusliku tähtsuse ja tuntuse tõttu on provintsi rajatud sudžukimuuseum, mis tutvustab toote „Afyon Sucuğu“ ajalugu. Samadel põhjustel on toote „Afyon Sucuğu“ kohta tehtud palju teadusuuringuid. UNESCO kuulutas Afyonkarahisari 2019. aastal üheks kolmest Türgi gastronoomialinnast.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

Ametlik geograafiline tähis, päritolunimetus ja garanteeritud traditsiooniline toode vastavalt Türgi patendi- ja kaubamärgiameti bülletään, 3. mai 2021, nr 100 (lk 122).