C/2025/1044

13.2.2025

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2025/1044)

Hakemuksen julkaisemisen jälkeen jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti esittää komissiolle vastaväitteen kolmen kuukauden kuluessa julkaisupäivästä.

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 7 artiklassa tarkoitettu tuote-eritelmä on saatavilla maantieteellisten merkintöjen unionin rekisterissä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Afyon Sucuğu”

EY-nro: PGI-TR-03215 – 19.3.2024

SMM (X) SAN ( )

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Afyon Sucuğu”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Turkin tasavalta

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji (liitteen XI mukaisesti)*

Luokka 1.2 Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

Yhdistetyn nimikkeistön koodi

04 – MAITO JA MEIJERITUOTTEET; LINNUNMUNAT; LUONNONHUNAJA; MUUALLE KUULUMATTOMAT ELÄINPERÄISET SYÖTÄVÄT TUOTTEET

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Afyon Sucuğu” on fermentoitu lihavalmiste, joka valmistetaan täyttämällä erilaisia mausteita, suolaa ja joitakin lisäaineita (säilöntäaineita ja hapettumisenestoaineita) sisältävä jauhettujen anatolianvesipuhvelinlihan, naudanlihan ja talin seos kuivattuun naudan ohutsuoleen tai kollageenikuoreen tiiviisti. Tuotteelle voidaan tehdä lämpökäsittely elintarviketurvallisuuden lisäämiseksi. Tuotteen leikkauspinta näyttää mosaiikkimaiselta.

Afyon Sucuğu -makkaran koostumus:

— Liha yhteensä	: Vähintään 70 %
— Vesipuhvelinliha	: Vähintään 10,5 %
— Naudanliha	: Enintään 60 %
— Tali	: Enintään 22,5 %

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Mausteet/lisäaineet : Enintään 7,5 %

  — Suola : Enintään 2,0 %

  — Jauhettu punainen paprika (tulinen) : Enintään 0,8 %

  — Jauhettu punainen paprika (mieto) : Enintään 0,8 %

  — Roomankumina (juustokumina) : Enintään 1,0 %

  — Valkosipuli : Enintään 3–5 %

  — Sokeri : Enintään 0,6 %

  — Jauhettu mustapippuri : Enintään 0,5 %

  — Maustepippuri : Enintään 0,3 %

  — Inkivääri : Enintään 0,1 %

  — Stabilointiaineet : Enintään 0,325 %

  — Säilöntäaineet : Enintään 0,015 %

  — Hapettumisenestoaineet : Enintään 0,04 %

— pH : Vähintään 5,40

Nautintavalmiin Afyon Sucuğu -makkaran koostumus:

— Kokonaislihaproteiinipitoisuus on vähintään 16 massaprosenttia.

— Kollageenia on enintään 20 prosenttia lihaproteiinien kokonaismassasta.

— Kosteuden suhde lihaproteiinin kokonaismäärään on alle 2,5.

— Rasvan määrän suhde lihaproteiinin kokonaismäärään on alle 2,5.

— pH on enintään 5,4.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Yksi Afyon Sucuğu -makkaran erityisominaisuuksiin vaikuttava tekijä on anatolianvesipuhvelien ruokintatapa. Anatolianvesipuhveleita ruokitaan vuodenajan mukaisella rehulla, kuivatulla apilalla ja kosteikoissa kasvavilla tuoreilla ruo'oilla (*frig*). Eläimet laiduntavat nurmialueilla, joiden kasvillisuus on vertaansa vailla. Laidunten ainutlaatuinen kasvillisuus on seurausta Afyonkarahisarin alueen ankarasta ilmastosta ja maantieteellisistä piirteistä. Alueen kasvilajiston on todettu käsittävän 1 800 lajia ja alalajia, jotka kuuluvat 110 eri heimoon. Lisäksi alueella kasvaa 234 kotoperäistä lajia. Tätäkin merkittävämpi seikka on se, että lihantuotantoeläinten rehuannokseen sisältyvät unikonsiemenkakut (joista käytetään alueella nimitystä *haşkeş*) vaikuttavat Afyon Sucuğu -makkaran ainutlaatuiseen makuun. Tuotteelle tunnusomaisen "lihaisan maun" taustalla ovat ennen kaikkea unikonsiemenkakut, jotka sisältävät runsaasti tyydyttymättömiä rasvahappoja.

Afyon Sucuğu -makkaran lihan lähteenä käytettävien nautojen rotuvalikoimaa ei ole rajoitettu. Tuotteen valmistukseen tarkoitetut naudat kasvatetaan Afyonkarahisarin maakunnassa ja Turkin muilla alueilla. Kun nautoja tuodaan muilta alueilta, niitä on kuitenkin Afyonkarahisarin maakuntaan saapumisen jälkeen ruokittava Afyonkarahisarin olosuhteissa vähintään kolmen kuukauden ajan vuodenajasta riippumatta. Edellä kuvattua anatolianvesipuhveleiden ruokintatapaa sovelletaan myös nautoihin.

Lihan lähteenä käytetään lihantuotantoeläimiä, jotka ovat saavuttaneet teuraspainon (2–4 vuoden ikäisiä eläimiä).

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Kaikkien tuotantoprosessien on tapahduttava 4 kohdassa rajatulla maantieteellisellä alueella. Afyon Sucuğu -makkaran tuotannossa anatolianvesipuhveleita on ruokittava Afyonkarahisarin olosuhteissa. Anatolianvesipuhveleille on erityisesti annettava alueella tuotettua unikonsiemenrouhetta. Lisäksi sucuk-makkaran valmistuksen eli ruhon paloittelun, ruhonosien hienontamisen lihamyllyssä, mausteiden ja lisäaineiden lisäämisen, fermentoinnin, kuivattuihin ohutsuoliin tai kollageenikuoriin täyttämisen ja kuivaamisen on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Elintarvikkeiden merkintöjä ja esillepanoa koskevan lainsäädännön mukaisten pakollisten mainintojen lisäksi merkinnöissä on oltava seuraavat tiedot:

— nimitys ”Afyon Sucuğu”

— tuottajan toiminimi ja osoite tai lyhytnimi ja osoite tai rekisteröity tavaramerkki

— Euroopan unionin SMM-tunnus

— seuraava tunnus:



4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Afyon Sucuğu -makkaran virallinen maantieteellinen tuotantoalue on Afyonkarahisarin maakunta. Se sijaitsee samannimisen tasangon lounaisreunalla Egeanmeren alueen keskisen Länsi-Anatolian alueella. Maakunnan sijainti on noin 37° 47′ – 39° 12′ pohjoista leveyttä ja 29° 50′ – 31° 38′ itäistä pituutta. Afyonkarahisarin maakuntaa ympäröivät lännessä Uşakin maakunta, luoteessa Kütahyan maakunta, pohjoisessa Eskişehirin maakunta, idässä Konyan maakunta, kaakossa Ispartan maakunta, etelässä Burdurin maakunta ja lounaassa Denizlin maakunta. Afyonkarahisarin maakunnassa on 18 piirikuntaa: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Akşamler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut ja Sultandağı.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Afyon Sucuğu -makkaran erityispiirteet ovat riippuvaisia ympäristöolosuhteista sekä luontoon liittyvistä ja inhimillisistä tekijöistä. Anatolianvesipuhveleita ja nautoja ruokitaan vuodenajan mukaisella rehulla, kuivatulla apilalla ja kosteikoissa kasvavilla tuoreilla ruo’oilla. Eläimet laiduntavat nurmialueilla, joiden kasvillisuus on vertaansa vailla. Eläinten rehuannokseen sisältyvät unikonsiemenkakut vaikuttavat tuotteen ainutlaatuiseen makuun.

Inhimilliset tekijät

Afyon Sucuğu -makkaraa on tuotettu Afyonkarahisarin alueella vuosisatojen ajan. Afyonkarahisar soveltuu ilmastonsa ja maantieteellisten piirteidensä ansiosta nautojen ja anatolianvesipuhveleiden kasvatukseen. Sucuk-makkaramassan valmistusta, käytettävää reseptiä, kuivattujen naudan ohutsuolien täyttämistä sucuk-makkaramassalla, fermentointia ja kuivaamista koskeva tietämys on siirtynyt sukupolvelta toiselle aina nykypäivään saakka.

Turkkilaiset valmistivat sucuk-makkaraa lihan säilömiseksi pitkillä matkoilla, ja tuotetta on käytetty jo keskiaasialaisesta kaudesta lähtien. Turkkilaiset toivat valmistusmenetelmät Anatoliaan ja aloittivat tämäntyyppisen valmistuksen.

Käytettävä resepti ja valmistusvaiheet edellyttävät erityisosaamista. Esimerkiksi suolien täyttäminen on hyvin vaativa prosessi. Suolia on liotettu ennen käyttöä ja niitä on käsiteltävä hyvin varovaisesti, sillä ne repeytyvät hyvin herkästi. Suolet on nimittäin täytettävä niin, ettei niihin jää yhtään ilmatilaa. Makkaraan jääneiden ilmakuplien kohdalle kasvaa nopeasti hometta, tai mikrobit aiheuttavat niissä kohdissa pilaantumista. Myös makkaroiden kuivaaminen ja fermentointi edellyttävät huolellisuutta. Makkaroiden nopea ja liiallinen kuivaaminen tekee tuotteesta kovan. Tämän vuoksi ympäristön lämpötilaa ja kosteutta on hallittava jatkuvasti.

Tuotteen erityisyys

”Afyon Sucuğu” eroaa muista sucuk-makkaroista värinsä, rakenteensa ja makunsa osalta tuotteen sisältämän anatolianvesipuhvelinlihan vuoksi. Vesipuhvelinliha on tummanpunaista, koska siinä on enemmän pigmenttiä ja vähemmän lihaskudosten välistä rasvaa (1–2 % rasvaa) kuin naudanlihassa (3–4 % rasvaa). Rasva on valkoista, sillä se ei sisällä karoteenia. Näiden väriin liittyvien tekijöiden vuoksi Afyon Sucuğu -makkaran leikkauspinta näyttää selvästi mosaiikkimaiselta. Koska mausteita käytetään vähemmän kuin muuntyyppisissä sucuk-makkaroissa, lihan maku on Afyon Sucuğu -makkarassa hallitsevampi.

Syy-seuraussuhde

Afyonkarahisar kuuluu Turkin maakuntiin, joissa suhteellinen kosteus ja tuulennopeus ovat alhaisimpia. Näiden piirteiden ansiosta ympäristöolosuhteet ovat ihanteelliset sucuk-makkaroiden kuivaamisen kannalta. Suuret päivä- ja yölämpötilojen erot ovat merkittävä tekijä Afyon Sucuğu -makkaran fermentoinnin ja kuivaamisen hallinnassa.

Afyonkarahisarin maakunta on kasviston monimuotoisuuden osalta rikas maakunta. On tiedossa, että maakunnan rajojen sisäpuolella esiintyy noin 2 000 taksonia. Näistä kasveista 330 on kotoperäisiä Turkissa. Afyonkarahisarin maakunnassa kasvaa eniten *Asteraceae*-, *Fabaceae*-, *Lamiaceae*-, *Caryophyllaceae*-heimojen sekä *Verbascum*- ja *Astragalus*-sukujen kasvilajeja. Mainituista 330 lajista kuusi lajia (*Cota fulvida* (Grierson) Holub, Sultan Babuççа; *Astragalus* ×*afyonicus* (Ponert) Ponert, afyoninkurjenherne; *Polygonum afyonicum* Leblebici & Gemici, Afyon Madımağı; *Sideritis akmanii* Aytac, Ekici & Donmez, Dağ Çayı eli Kuyruk Çayı; *Thermopsis turcica* Kit Tan, Vural & Küçüködük, Eber Sarısı eli Sarı Meyan; *Verbascum afyonense* Hub.-Mor, Sığır kuyruğu) on kotoperäisiä Afyonkarahisarin maakunnassa. Lisäksi alueella kasvatetaan ilmaston ja maaperän rakenteen vuoksi huomattava määrä rehukasveja (rehuvirnaa, apilaa, säilörehumaissia ja esparsettia).

Turkki on myös maailman toiseksi suurin unikonsiementen tuottaja. Maassa tuotetaan niitä yhteensä 12 240 tonnia 26 501 hehtaarin tuotantoalalla. Turkin tilastolaitoksen (TÜİK) julkaisemien vuotta 2022 koskevien tietojen mukaan Afyonkarahisar on eniten unikonsiemeniä tuottava Turkin maakunta, sillä sen pinta-alasta 31,3 prosentilla tuotetaan unikonsiemeniä ja maakunnan osuus kokonaistuotannosta on 34,9 prosenttia. Unikonsiementen jalostuksesta jäljelle jäävä pulppa käytetään alueen lihantuotantoeläinten, erityisesti vesipuhvelien, ruokintaan.

Yksi Afyon Sucuğu -makkaran tärkeimmistä piirteistä on sen sisältämä anatolianvesipuhvelinliha. Turkissa kasvatettava maatiaisrotu, joka tunnetaan nimellä anatolianvesipuhveli, on Välimeren rotuun kuuluvista vesipuhveleista peräisin oleva tuotantoeläin. Se muodostaa jokipuhveleihin kuuluvan alaryhmän ja on sopeutunut Turkin olosuhteisiin.

Koska vesipuhvelit ovat hitaasti liikkuvia eläimiä ja viettävät kesäkuukausina suurimman osan päivästä vedessä, niiden liha on lisäksi pehmeämpää kuin samanikäisen nautakarjan liha. Vesipuhvelinlihassa on vähemmän lihaskudosten välistä rasvaa ja enemmän punaista lihaa lihasten voimakkaamman pigmentoitumisen vuoksi.

”Afyon Sucuğu” eroaa muista sucuk-makkaroista sikäli, että siinä käytetään anatolianvesipuhvelinlihaa sekä harvempia mausteita kuin niissä. Koska mausteita on vähemmän, lihan maku tulee selvemmin esiin. Tuotteessa käytetyn anatolianvesipuhvelinlihan vuoksi ”Afyon Sucuğu” on tummempaa, koska vesipuhvelinlihassa on vähemmän rasvaa ja enemmän pigmenttiä. Vesipuhvelintali on valkoista. Afyon Sucuğu -makkaran leikkauspinta näyttääkin mosaiikkimaiselta, koska tuotteen rakenteessa punaisen lihan seassa on valkoisia rasvahiukkasia. Afyon Sucuğu -makkaramassa täytetään luonnollisesti puhdistettuun, kuivattuun naudan suoleen tai kollageenikuoreen tiiviisti. Naudansuoli läpäisee kaasuja ja kosteutta paremmin kuin keinokuoret, minkä vuoksi sucuk-makkara kuivuu nopeasti. Kuivattu suoli myös kietoutuu tiiviimmin sucuk-makkaramassan ympärille. Koska mausteita käytetään vähemmän kuin muuntyyppisissä sucuk-makkaroissa, lihan maku on Afyon Sucuğu -makkarassa hallitsevampi.

Afyonkarahisarin alueen asukkaat antavat Afyon Sucuğu -makkaroita lahjaksi ja tarjoavat niitä ruokana vierailleen, minkä ansiosta Afyon Sucuğu -makkarasta on tullut alueen symboli. Tuotteen ainutlaatuinen maku ja ainesosat, perinteiset tuotantomenetelmät ja niihin liittyvä paikallisten laaja asiantuntemus ovat tärkeimmät tekijät, jotka tekevät Afyon Sucuğu -makkarasta laatutuotteen. Afyon Sucuğu -makkaran tuotanto on Afyonkarahisarin alueelle tärkeä taloudellinen voimavara, kun otetaan huomioon kuluttajien lukumäärä ja korkeat myyntihinnat.

Tuotteen taloudellisen merkityksen ja maineen vuoksi maakunnan sucuk-museossa kerrotaan Afyon Sucuğu -makkaran historiasta. Samoista syistä Afyon Sucuğu -makkara on ollut monien tieteellisten tutkimusten kohteena. Unesco nimesi Afyonkarahisarin kaupungin yhdeksi Turkin kolmesta gastronomiakaupungista vuonna 2019.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

Turkin patentti- ja tavaramerkkiviraston maantieteellisiä merkintöjä, alkuperänimityksiä ja aitoja perinteisiä tuotteita käsittelevä virallinen lehti, nro 100, 3.5.2021, s. 122.