C/2025/1044

13.2.2025.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2025/1044)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

Specifikacija proizvoda iz članka 7. Uredbe (EU) br. 1151/2012 dostupna je u Unijinu registru oznaka zemljopisnog podrijetla.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Afyon Sucuğu”

EZ br.: PGI-TR-03215 - 19.3.2024.

ZOZP (X) ZOI ( )

1. **Naziv(i) (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Afyon Sucuğu”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Republika Turska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda (vidjeti Prilog XI.)*

Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

Oznaka kombinirane nomenklature

04 – MLIJEKO I MLIJEČNI PROIZVODI; JAJA PERADI I PTIČJA JAJA; PRIRODNI MED; JESTIVI PROIZVODI ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA, NESPOMENUTI NITI UKLJUČENI NA DRUGOM MJESTU

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Kobasica „Afyon Sucuğu” je fermentirani mesni proizvod koji se pravi tako da se sušeno tanko crijevo goveda ili kolagenski omotač čvrsto ispuni mješavinom mljevenog mesa anatolijskog bivola, govedine i loja s raznim začinima, solju i nekim aditivima (konzervansi i antioksidansi). Proizvod može biti povrgnut toplinskoj obradi kako bi se osigurala dodatna sigurnost hrane. Poprečni presjek kobasice mozaičnog je izgleda.

Sastav kobasice „Afyon Sucuğu”:

— Ukupna količina mesa:	najmanje 70 %
— od vodenog bivola:	najmanje 10,5 %
— od goveda:	najviše 60 %
— loj	najviše 22,5 %

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— začini /aditivi:	najviše 7,5 %
— — sol:	najviše 2,0 %
— — mljevena crvena paprika (ljuta):	najviše 0,8 %
— — mljevena crvena paprika (slatka):	najviše 0,8 %
— — kumin:	najviše 1,0 %
— — češnjak:	najviše 3 – 5 %
— — šećer:	najviše 0,6 %
— — mljeveni crni papar:	najviše 0,5 %
— — piment:	najviše 0,3 %
— — đumbir:	najviše 0,1 %
— — stabilizatori:	najviše 0,325 %
— — konzervansi:	najviše 0,015 %
— — antioksidansi:	najviše 0,04 %
— pH-vrijednost:	najmanje 5,40

Sastav gotovog proizvoda „Afyon Sucuğu” je sljedeći:

— ukupni maseni udio mesnih bjelančevina je najmanje 16 %

— udio kolagena u ukupnoj masi mesnih bjelančevina je najviše 20 %,

— omjer vlage i ukupne količine mesnih bjelančevina manji je od 2,5,

— omjer masti i ukupne količine mesnih bjelančevina manji je od 2,5,

— najviša pH-vrijednost je 5,4.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Jedan od čimbenika koji pridonosi karakterističnim obilježjima kobasice „Afyon Sucuğu” jest režim hranidbe anatolijskih bivola. Anatolijski bivoli hrane se krmivom ovisno o godišnjem dobu, suhom djetelinom i svježom trskom („frig”) koja raste u močvarnim područjima ili pasu na pašnjacima s jedinstvenom florom. Ta jedinstvena flora prilagođena je teškim klimatskim uvjetima i zemljopisnim obilježjima pokrajine Afyonkarahisar. U flori pokrajine Afyonkarahisar utvrđeno je 1 800 taksona vrsta i podvrsta iz 110 porodica. Osim toga, u pokrajini Afyonkarahisar rastu 234 endemske vrste. Što je još važnije, pogača od sjemenki maka (lokalnog naziva „haşkeş”) u obrocima životinja za meso pridonosi jedinstvenom okusu kobasice „Afyon Sucuğu”. Pogača od sjemenki maka najviše pridonosi prepoznatljivom „mesnatom okusu” jer je bogata nezasićenim masnim kiselinama.

Nema ograničenja kad je riječ o pasminama ostalih goveda čije se meso koristi u kobasici „Afyon Sucuğu”. Goveda za pravljenje kobasice „Afyon Sucuğu” potječu iz pokrajine Afyonkarahisar i drugih turskih regija. Međutim, ako se goveda dopremaju iz drugih regija, ona se po dolasku u pokrajinu Afyonkarahisar moraju hraniti u uvjetima te pokrajine najmanje tri mjeseca, neovisno o godišnjem dobu. Isti hranidbeni režim primjenjuje se i na anatolijske bivole.

Za proizvodnju mesa koriste se životinje za meso koje su dosegle težinu za klanje (u dobi od 2 do 4 godine).

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Svi postupci trebali bi se provoditi na zemljopisnom području navedenom u članku 4. Prilikom proizvodnje kobasice „Afyon Sucuğu" anatolijski bivoli moraju se hraniti u uvjetima pokrajine Afyonkarahisar. Sačma maka proizvedena u regiji trebala bi biti dio obroka, posebno pri hranjenju anatolijskih bivola. Osim toga, proizvodnja sudžuka, rasijecanje trupa, mljevenje u uređaju za mljevenje, dodavanje začina i aditiva, fermentacija, punjenje u sušeno tanko crijevo ili kolagenski omotač i sušenje moraju se odvijati unutar određenih zemljopisnih granica.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Osim obveznih informacija utvrđenih propisima o označivanju i prezentiranju prehrambenih proizvoda na etiketi se moraju nalaziti i sljedeće informacije:

— naziv oznake „Afyon Sucuğu",

— trgovački naziv i adresa ili kratki naziv i adresa ili registrirani žig proizvođača,

— logotip ZOZP-a Europske unije,

— sljedeći logotip:



4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje na kojem se službeno proizvodi „Afyon Sucuğu" jest pokrajina Afyonkarahisar. Nalazi se na jugozapadnom rubu istoimene ravnice u središnjem dijelu zapadne Anatolije u egejskoj regiji. Matematička lokacija pokrajine približno je između 37° 47' – 39° 12' sjeverne paralele i 29°50'–31°38' istočnog meridijana. Okružena je pokrajinama Uşak na zapadu, Kütahya na sjeverozapadu, Eskişehir na sjeveru, Konya na istoku, Isparta na jugoistoku, Burdur na jugu i Denizli na jugozapadu. Pokrajinu Afyonkarahisar čini 18 okruga: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Akşamler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut i Sultandağı.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Prepoznatljiva svojstva kobasice „Afyon Sucuğu" ovise o okolišnim uvjetima te prirodnim i ljudskim čimbenicima. Anatolijski bivoli i goveda hrane se krmivom ovisno o godišnjem dobu – suhom djetelinom i svježom trskom koja raste u močvarnim područjima ili pasu na pašnjacima s jedinstvenom florom. Pogača od sjemenki maka u obrocima životinja pridonosi jedinstvenom okusu proizvoda.

Ljudski čimbenici

Kobasica „Afyon Sucuğu” se u pokrajini Afyonkarahisar proizvodi već stoljećima. Zbog klimatskih i zemljopisnih razloga, pokrajina Afyonkarahisar pogodna je za uzgoj goveda i anatolijskog bivola. Način pripreme smjese za sudžuk, recept koji se koristi, način punjenja sušenog goveđeg tankog crijeva sudžukom, fermentacija i sušenje održali su se sve do danas, prenošenjem znanja s generacije na generaciju.

Turci su pravili sudžuk kako bi sačuvali meso na dugim putovanjima, a koriste ga još od vremena prije seobe iz središnje Azije. Turci su te tehnike donijeli u Anatoliju i započeli taj način proizvodnje.

Recepti koji se koriste i postupci proizvodnje zahtijevaju umijeće. Na primjer, punjenje crijeva vrlo je osjetljiv postupak. S crijevima koja se namaču prije punjenja treba postupati oprezno jer se vrlo lako mogu poderati. To je zato što se crijeva moraju napuniti tako da se ne stvore zračni džepovi. Na mjestima zračnih džepova može se pojaviti ubrzani rast plijesni ili mikrobiološko propadanje. Još jedan postupak kojem treba pristupiti oprezno je sušenje i fermentacija kobasica. Prebrzim i pretjeranim sušenjem kobasice proizvod može postati pretvrd. Zbog toga se parametri kao što su temperature okoline i vlažnost moraju stalno kontrolirati.

Posebnosti proizvoda

Kobasica „Afyon Sucuğu” razlikuje se od ostalih sudžuka po boji, teksturi i okusu zbog mesa anatolijskog bivola koje sadržava. Bivolje meso tamnocrvene je boje jer sadržava više pigmentacije i manje međumišićne masti (1 – 2 % masti) od govedine (3 – 4 %). Njegovo je masno tkivo bijelo jer ne sadržava karoten. Zbog takvog rasporeda boja poprečni presjek kobasice „Afyon Sucuk” mozaičnog je izgleda. Budući da se koristi manje začina nego u drugim vrstama sudžuka, u kobasici „Afyon Sucuğu” okus mesa je dominantniji.

Uzročna povezanost

Pokrajina Afyonkarahisar jedna je od turskih pokrajina s najmanjom relativnom vlažnosti i brzinom vjetra. Time se stvaraju idealni okolišni uvjeti za sušenje sudžuka. Velike temperaturne razlike između dana i noći značajne su za kontroliranje fermentacije i sušenje kobasice „Afyon Sucuğu”.

Pokrajina Afyon obiluje biljnom raznolikosti. Poznato je da u njoj postoji približno 2 000 taksona od kojih je 330 endemično za Tursku. U pokrajini Afyonkarahisar prevladavaju porodice biljaka Asteraceae, Fabaceae, Lamiaceae, Caryophyllaceae Verbascum i Astragalus. Od tih 330 vrsta, šest (Cota fulvida (Grierson) Holub, Sultan Babuççа; Astragalus×afyonicus (Ponert) Ponert, Afyon kozlinac; Polygonum afyonicum Leblebici & Gemici, Afyon Madımağı; Sideritis akmanii Aytac, Ekici & Donmez, Dağ Çayı ili Kuyruk Çayı; Thermopsis turcica Kit Tan, Vural & Küçüködük ili Eber Sarısı; Verbascum afyonense Hub.-Mor) rastu samo u pokrajini Afyonkarahisar. Osim toga, zbog klime i strukture tla u regiji raste znatna količina krmnih usjeva (grahorica, djetelina, silažni kukuruz i esparzeta).

Turska je druga u svijetu po proizvodnji sjemenki maka i proizvodi 12 240 tona na površini od 26 501 ha. Prema podacima Turskog zavoda za statistiku (TUIK) iz 2022. u pokrajini Afyonkarahisar proizvodi se najveća količina sjemenki maka u Turskoj, odnosno 34,9 % proizvodnje, za koju je namijenjeno 31,3 % površine. Pulpa koja ostane nakon prerade sjemenki maka koristi se za hranidbu životinja za meso u regiji, posebno bivola.

Jedno od bitnih svojstava kobasice „Afyon Sucuğu” jest meso anatolijskog bivola. Autohtona pasmina koja se uzgaja u Turskoj poznata kao anatolijski bivol je domaća životinja koja potječe od sredozemnih bivola, podvrste riječnih bivola, koji su se prilagodili uvjetima naše zemlje.

Osim toga, budući da se bivoli sporo kreću i provode većinu dana u vodi tijekom ljetnih mjeseci, njihovo meso mekše je od mesa goveda iste dobi. Meso bivola sadržava manje međumišićne masti i više crvenog mesa zbog visoke pigmentacije mišića.

Kobasica „Afyon Sucuğu” razlikuje se od drugih sudžuka jer se koristi meso anatolijskog bivola i manje začina. Zbog manje količine začina okus mesa je dominantniji. Zbog upotrebe mesa anatolijskog bivola kobasica „Afyon Sucuğu” tamnija je jer meso bivola sadržava manje masti i više pigmenta, a loj mu je bijel. Presjek kobasice „Afyon Sucuğu” mozaičnog je izgleda zbog bijelih komadića masnoće u teksturi crvenog mesa. Smjesom za „Afyon Sucuğu” čvrsto se puni prirodno očišćeno sušeno crijevo goveda ili kolagenski omotač. Goveđe crijevo bolje propušta plinove i vlagu od umjetnih omotača, zbog čega se sudžuk može prebrzo osušiti. Isto tako, sušeno crijevo čvršće obavija smjesu za sudžuk. Budući da se koristi manje začina nego u drugim vrstama sudžuka, u kobasici „Afyon Sucuğu” okus mesa je dominantniji.

U pokrajini Afyonkarahisar lokalnom stanovništvu „Afyon Sucuğu” služi kao poklon i poslužuje se gostima kao obrok, što je pridonijelo tome da „Afyon Sucuğu” postane simbol okruga. Jedinstveni okus i sastojci, tradicionalne tehnike proizvodnje i bogato iskustvo lokalnog stanovništva glavni su elementi koji čine „Afyon Sucuğu” kvalitetnim proizvodom. Proizvodnja kobasice „Afyon Sucuğu” bitan je gospodarski resurs za pokrajinu Afyonkarahisar, s obzirom na broj potrošača i visoke prodajne cijene.

Zbog gospodarske važnosti i prepoznatljivosti kobasice „Afyon Sucuğu” u pokrajini je osnovan Muzej sudžuka posvećen njegovoj povijesti. Iz istih razloga kobasica „Afyon Sucuğu” obrađena je u mnogim znanstvenim studijama. Grad Afyonkarahisar UNESCO je 2019. proglasio jednim od tri grada gastronomije u Turskoj.

Upućivanje na objavu specifikacije

Službeni glasnik o oznakama zemljopisnog podrijetla, oznakama izvornosti i zajamčeno tradicionalnim specijalitetima turskog Ureda za patente i žigove br. 100 od 3. svibnja 2021., str. 122.