C/2025/1044

2025.2.13.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2025/1044)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

Az 1151/2012/EU rendelet 7. cikkében említett termékleírás a földrajzi árujelzők uniós nyilvántartásában érhető el.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Afyon Sucuğu”

EU-szám: PGI-TR-03215 – 2024.3.19.

OFJ (X) OEM ( )

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Afyon Sucuğu”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Török Köztársaság

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa (a XI. mellékletben szereplő felsorolás alapján)*

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

A Kombinált Nómenklatúra szerinti kód

04 – TEJTERMÉKEK; MADÁRTOJÁS; TERMÉSZETES MÉZ; MÁSHOL NEM EMLÍTETT, ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS ÁLLATI EREDETŰ TERMÉK

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

Az „Afyon Sucuğu” egy fermentált húskészítmény, amelyet az anatóliai darált bivalyhúsból, marhahúsból, faggyúból, különböző fűszerekből, sóból és néhány adalékanyagból (tartósítószerek és antioxidánsok) álló keveréknek szárított juhbélbe vagy kollagén burkolatba való szoros betöltésével állítanak elő. A termék hőkezelésnek vethető alá az élelmiszer-biztonság további biztosítása érdekében. Vágási felülete mozaikos megjelenésű.

Az „Afyon Sucuğu” összetétele:

— Összes hústartalom:	legalább 70 %
— — Vízibivalyból:	legalább 10,5 %
— — Szarvasmarhából	:legfeljebb 60 %
— Faggyú:	legfeljebb 22,5 %

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=hu).

— Fűszerek / adalékanyagok:	legfeljebb 7,5 %
— Sótartalom:	legfeljebb 2,0 %
— Őrölt pirospaprika (csípős):	legfeljebb 0,8 %
— Őrölt pirospaprika (édes):	legfeljebb 0,8 %
— Kömény:	legfeljebb 1,0 %
— Fokhagyma	legfeljebb 3–5 %
— Cukor	legfeljebb 0,6 %
— Őrölt feketebors:	legfeljebb 0,5 %
— Szegfűbors:	legfeljebb 0,3 %
— Gyömbér:	legfeljebb 0,1 %
— Stabilizátorok:	legfeljebb 0,325 %
— Tartósítószerek:	legfeljebb 0,015 %
— Antioxidánsok:	legfeljebb 0,04 %
— pH-érték:	legalább 5,40

A fogyasztásra kész „Afyon Sucuğu” összetétele a következő.

— Az összes húsfehérje tömegszázalékban kifejezett értéke legalább 16 %,

— A kollagén mennyisége az összes húsfehérje tömegszázalékában kifejezve legfeljebb 20 %,

— A nedvességtartalomnak a húsfehérje teljes mennyiségéhez viszonyított aránya 2,5 alatt van,

— A zsírtartalomnak a húsfehérje teljes mennyiségéhez viszonyított aránya 2,5 alatt van,

— A maximális pH-érték 5,4.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

Az „Afyon Sucuğu” jellemzőihez hozzájáruló egyik tényező az anatóliai bivalyok takarmányozási rendszere. Az anatóliai bivalyokat az évszaknak megfelelően takarmányozzák száraz lóherével és a vizes élőhelyeken termő, „frig” néven ismert friss náddal, és egyedi növényvilággal rendelkező legelőkön legeltetik. Kedvezőtlen éghajlati és földrajzi jellemzői miatt Afyonkarahisar legelői egyedülálló növényvilággal rendelkeznek. Afyonkarahisar növényvilága 110 családba tartozó 1 800 fajból és alfajból áll. Ezenkívül Afyonkarahisarban 234 endemikus faj él. Ennél is fontosabb, hogy az „Afyon Sucuğu” egyedi ízéhez hozzájárul a húshasznú állatok takarmányadagjának részét képező mákpogácsa (amelyet a helyiek „haşkeş”-ként ismernek). A telítetlen zsírsavakban gazdag mákpogácsa hozzájárul a termék jellegzetes „húsízhez”.

Nincs korlátozás arra vonatkozóan, hogy az „Afyon Sucuğu” termékben milyen egyéb szarvasmarhafajtahúsa használható fel. Az „Afyon Sucuğu” előállítására szánt szarvasmarhákat Afyonkarahisar tartományban és Törökország más régióiban tenyésztik. Ha azonban más régiókból származó szarvasmarhákat szállítanak Afyonkarahisar tartományba, a szarvasmarhákat érkezésüktől kezdve – évszaktól függetlenül – legalább három hónapig Afyonkarahisarban kell takarmányozni; az anatóliai bivalyok esetében szintén a fent leírt takarmányozási rendet kell alkalmazni.

Húsforrásként azokat a húshasznú állatokat használják, amelyek elérték a vágási tömeget (2–4 évesek).

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Valamennyi műveletet a 4. cikkben meghatározott földrajzi területen kell elvégezni. Az „Afyon Sucuğu” előállításához az anatóliai bivalyokat az afyonkarahisari feltételeknek megfelelően kell takarmányozni. Különösen az anatóliai bivalyok takarmányozása esetében a régióban előállított mákpogácsának a takarmányadag részét kell képeznie. Ezenkívül a meghatározott földrajzi területen belül kell végezni a sujuk előállítását, a hasított test darabolását, a húsdarálóban való darálását, a fűszerek és adalékanyagok hozzáadását, az erjesztést, a szárított vékonybélbe vagy kollagénbélbe való töltést, valamint a szárítást.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

–

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Az élelmiszerek címkézéséről és kiszereléséről szóló jogszabályban előírt kötelező információkon felül a címkén a következőket kell feltüntetni:

— az „Afyon Sucuğu” elnevezés,

— a gyártó kereskedelmi neve és címe, vagy rövidített neve és címe, vagy bejegyzett védjegye,

— az Európai Unió „OFJ” logója,

— az alábbi logó:



4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az „Afyon Sucuğu” hivatalos előállításának földrajzi régiója Afyonkarahisar tartomány. Afyonkarahisar az égeitengeri régió közép-nyugat-anatóliai részén található az azonos nevű síkság délnyugati szélén. A tartomány földrajzi helye megközelítőleg az északi szélességi 37° 47’–39° 12′ és a keleti hosszúsági 29°50’–31°38’ között van. Afyonkarahisar tartományt nyugaton Uşak, északnyugaton Kütahya, északon Eskişehir, keleten Konya, délkeleten Isparta, délen Burdur és délnyugaton Denizli határolja. Afyonkarahisar tartomány 18 körzetből áll: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Akşamler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut és Sultandağı.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Az „Afyon Sucuğu” sajátosságai a környezeti feltételektől, valamint a természeti és emberi tényezőktől függenek. Az anatóliai bivalyokat és szarvasmarhákat az évszaknak megfelelően takarmányozzák száraz lóherével és a vizes élőhelyeken termő friss náddal, és egyedi növényvilággal rendelkező legelőkön legeltetik. Az állatok takarmányadagjának részét képező mákpogácsa hozzájárul a termék egyedi ízéhez.

Emberi tényezők

Az „Afyon Sucuğu” előállítását már évszázadok óta folytatják Afyonkarahisar tartományban. Éghajlati és földrajzi jellemzői miatt Afyonkarahisar alkalmas szarvasmarhák és anatóliai bivalyok tenyésztésre. A sujuk elkészítése, a felhasznált recept, a sujuk szárított vékonybélbe töltése, az erjesztés és a szárítás a mai napig fennmaradt, és az ismeretek nemzedékről nemzedékre öröklődtek.

A törökök a sujukot a hús hosszú utakon történő tartósítása céljából állították elő, és ezt a módszert a közép-ázsiai időszak óta használják. A törökök ezeket a technikákat Anatóliában is meghonosították, és ők kezdték el itt alkalmazni ezt az előállítási módszert.

A felhasznált receptek és az előállítási lépések szakértelmet igényelnek. Például a belek töltése is egy nagyon kényes folyamat. A töltés előtt beáztatott beleket óvatosan kell kezelni, mivel nagyon gyorsan kiszakadhatnak. A töltés során a beleket a lehető legszorosabbra kell tölteni. Azokon a helyeken, ahol levegő marad a bélben, gyorsan kialakul a penészedés vagy mikrobiológiai romlás. A kolbász szárítása és erjesztése szintén nagy gondosságot igénylő folyamatok. A kolbász gyors és túlzott szárítása a termék keménnyé válását okozza. Ezért a környezeti hőmérséklet és a páratartalom paramétereit folyamatosan ellenőrizni kell.

A termék sajátosságai

Az „Afyon Sucuğu” színe, állaga és íze az anatóliai bivalyhús felhasználása miatt különbözik a többi sujuk terméktől. A bivalyhús sötétvörös, mivel több színanyaggal és kevesebb izomközi zsírral (1–2 % zsír) rendelkezik, mint a marhahús (3–4 % zsír). Zsírja fehér, mert nem tartalmaz karotint. Ezek a színbeli eltérések azt eredményezik, hogy az „Afyon Sucuk” vágási felülete sajátos mozaikos megjelenésű. Az „Afyon Sucuğu” húsíze dominánsabb, mivel ehhez a termékhez a többi sujuk típushoz képest kevesebb fűszert használnak.

Okozati összefüggés

Afyonkarahisar Törökország egyik olyan tartománya, ahol a legalacsonyabb a relatív páratartalom és a szélsebesség. Ezek ideális környezeti feltételeket teremtenek a sujuk szárításához. Az „Afyon Sucuğu” erjesztésének és szárításának kontrollálásában jelentős szerepet játszik, hogy a nappali és éjszakai hőmérsékletek között nagy a különbség.

Afyon tartomány növényvilága rendkívül változatos. Köztudott, hogy mintegy 2 000 rendszertani egységbe sorolt növény él a tartományi határokon belül. E növények közül 330 endemikus faj Törökországban. Afyonkarahisarban az őszirózsafélék, a pillangósvirágúak, az árvacsalánfélék és a szegfűfélék növénycsaládja és a kínai csűdfű fajok a leggyakoribbak. E 330 faj közül hat faj (Cota fulvida [Grierson] Holub, Sultan Babuççа; Astragalus×afyonicus [Ponert] Ponert, Afyon milkvetch; Polygonum afyonicum Leblebici & Gemici, Afyon Madımağı; Sideritis akmanii Aytac, Ekici & Donmez, Dağ Çayı vagy Kuyruk Çayı; Thermopsis turcica Kit Tan, Vural & Küçüködük, Eber Sarısı vagy sárga édesgyökér; Verbascum afyonense Hub.-Mor, Cow’s Tail) endémiás faj Afyonkarahisarban. Emellett a régió éghajlata és talajszerkezete jelentős mennyiségű takarmánynövény (takarmánybükköny, lóhere, szilázskukorica és baltacim) termesztését is elősegíti.

Ezenkívül Törökország a máktermesztés terén a második helyen áll a világon, 12 240 tonna termeléssel és 26 501 hektár termőterülettel. A Török Statisztikai Intézet (TUIK) 2022. évi adatai szerint Afyonkarahisar az a tartomány, ahol Törökországban a legtöbb mákot termesztik, mivel a tartomány területének 31,3 %-ában termesztenek mákot, és az ország termelésének 34,9 %-át itt termesztik. A mák feldolgozása után visszamaradó pépet húshasznú állatok, különösen bivalyok takarmányozására használják a régióban.

Az „Afyon Sucuğu” egyik legfontosabb jellemzője az anatóliai bivalyhús. A Törökországban tenyésztett és anatóliai bivaly néven ismert őshonos fajta a mediterrán bivalyokból, a házi vízibivalyok alcsoportjából származó, országunk körülményeihez alkalmazkodott haszonállat.

Ezenkívül, mivel a bivalyok lassan mozgó állatok, és a nyári hónapokban a nap nagy részét a vízben töltik, húsuk puhább, mint az azonos korú szarvasmarháké. A bivalyhús az izmok magas pigmentációja miatt kevesebb izomközi zsírt és több vörös húst tartalmaz.

Az „Afyon Sucuğu” abban különbözik a többi sujuk terméktől, hogy előállításához anatóliai bivalyhúst és kevesebb fűszert használnak. A kevesebb fűszer használata jobban kiemeli a hús ízét. A felhasznált anatóliai bivalyhús miatt az „Afyon Sucuğu” sötétebb, mivel a bivalyhús kevesebb zsírt és több színanyagot tartalmaz, faggyúja pedig fehér; az „Afyon Sucuğu” vágási felülete a vörös hús szerkezetében lévő fehér zsírrészecskéknek köszönhetően mozaikos hatást kelt. Az „Afyon Sucuğu”-t természetes módon tisztított, szárított szarvasmarhabélbe vagy kollagénburokba töltik. A marhabél gáz- és nedvességáteresztő képessége magasabb, mint a műbeleké, aminek következtében a sujuk gyorsan szárad. Ezenkívül a szárított bél szorosabban tartja a sujuk húsát. Az „Afyon Sucuğu” húsíze dominánsabb, mivel ehhez a termékhez a többi sujuk típushoz képest kevesebb fűszert használnak.

Afyonkarahisarban a helyi lakosok az „Afyon Sucuğu”-t ajándékként adják, illetve vendégeknek szolgálják fel, ami segített abban, hogy az „Afyon Sucuğu” a körzet szimbólumává váljon. Egyedülálló íze és összetevői, a hagyományos előállítási technikák, valamint a helyi lakosságnak a termék előállításával kapcsolatos széles körű tapasztalata az „Afyon Sucuğu” minőségi termékké válásának fő tényezői. Az „Afyon Sucuğu” előállítása jelentős gazdasági erőforrást jelent Afyonkarahisar számára, figyelembe véve a fogyasztók számát és a magas értékesítési árakat.

Gazdasági jelentősége és hírneve miatt a tartományban van egy Sucuk Múzeum, amely az „Afyon Sucuğu” történetét mutatja be. Ugyanezen okokból az „Afyon Sucuğu”-val számos tudományos tanulmány foglalkozott. Az UNESCO 2019-ben Afyonkarahisart Törökország három gasztronómiai városa egyikének nyilvánította.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

Hivatalos földrajzi jelzés, eredetmegjelölés és hagyományos különleges termék – A Török Szabadalmi és Védjegyhivatal 100. sz. Közleménye, 2021. május 3., 122. o.