C/2025/1044

2025 2 13

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2025/1044)

Per tris mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

Produkto specifikacija, atitinkanti Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 7 straipsnį, pateikiama Sąjungos geografinių nuorodų registre.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Afyon Sucuğu“

EB Nr. PGI-TR-03215 - 2024 3 19

SGN (X) SKVN ( )

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Afyon Sucuğu“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Turkijos Respublika

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis (nurodyta XI priede)*

1.2 klasė. Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

Kombinuotosios nomenklatūros kodas

04 – PIENAS IR PIENO PRODUKTAI; PAUKŠČIŲ KIAUŠINIAI; NATŪRALUS MEDUS; GYVŪNINĖS KILMĖS MAISTO PRODUKTAI, NENURODYTI KITOJE VIETOJE

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Afyon Sucuğu“ – tai fermentuotos mėsos produktas, gaminamas į išdžiovintas galvijų plonąsias žarnas arba kolageno apvalkalus prikemšant maltos Anatolijos buivolų mėsos, jautienos, taukų, įvairių prieskonių, druskos ir tam tikrų priedų (konservantų ir antioksidantų) įdaro. Siekiant užtikrinti dar aukštesnį maisto saugos lygį, produktas gali būti termiškai apdorotas. Dešrą perpjovus jos vidus primena mozaiką.

Dešros „Afyon Sucuğu“ sudėtis:

— bendras mėsos kiekis : ne mažesnis kaip 70 proc.;

  — azijinių buivolų mėsos kiekis : ne mažesnis kaip 10,5 proc.;

  — galvijų mėsos kiekis : ne daugiau kaip 60 proc.;

— taukai : ne daugiau kaip 22,5 proc.;

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— prieskoniai / priedai : ne daugiau kaip 7,5 proc.;

  — druska : ne daugiau kaip 2,0 proc.;

  — malta paprika (aitrioji) : ne daugiau kaip 0,8 proc.;

  — malta paprika (saldžioji) : ne daugiau kaip 0,8 proc.;

  — kuminas : ne daugiau kaip 1,0 proc.;

  — česnakai : ne daugiau kaip 3–5 proc.;

  — cukrus : ne daugiau kaip 0,6 proc.;

  — malti juodieji pipirai : ne daugiau kaip 0,5 proc.;

  — kvapieji pipirai : ne daugiau kaip 0,3 proc.;

  — imbieras : ne daugiau kaip 0,1 proc.;

  — stabilizatoriai : ne daugiau kaip 0,325 proc.;

  — konservantai : ne daugiau kaip 0,015 proc.;

  — antioksidantai : ne daugiau kaip 0,04 proc.;

— pH : ne ma=iau kaip 5,40.

Gatavos dešros „Afyon Sucuğu“ sudėtis:

— bendra mėsos baltymų vertė pagal masę yra ne mažesnė kaip 16 proc.;

— kolageno kiekis bendroje mėsos baltymų masėje yra ne didesnis kaip 20 proc.;

— drėgmės kiekio ir bendro mėsos baltymų kiekio santykis yra mažesnis nei 2,5;

— riebalų kiekio ir bendro mėsos baltymų kiekio santykis yra mažesnis nei 2,5;

— didžiausia pH vertė yra 5,4.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Vienas iš veiksnių, lemiančių dešrai „Afyon Sucuğu“ būdingas savybes, yra Anatolijos buivolų šėrimo režimas. Pašarai, kuriais šeriami Anatolijos buivolai, priklauso nuo metų laiko – tai džiovinti dobilai ir švieži švendrai, vadinami *frig* ir auginami šlapynėse, be to, buivolai ganomi ganyklose, pasižyminčiose unikalia augmenija. Dėl atšiauraus klimato ir geografinių ypatumų Afjonkarachisaro ganyklų augmenija yra unikali. Afjonkarachisaro augmeniją sudaro 1 800 augalų rūšių ir porūšių, priklausančių 110 šeimų. Taip pat Afjonkarachisare auga 234 endeminės rūšys. Dar svarbiau tai, kad į mėsinių gyvulių racioną įtrauktos aguonų sėklų išspaudos (vietinių vadinamos *haşkeş*), kurios prisideda prie unikalaus dešros „Afyon Sucuğu“ skonio. Aguonų sėklų išspaudos pasižymi išskirtiniu mėsą primenančiu skoniu, nes jose gausu nesočiųjų riebalų rūgščių.

Kitų galvijų, kurie gali būti naudojami kaip mėsos šaltinis dešrai „Afyon Sucuğu“ gaminti, veislės neribojamos. Galvijai, iš kurių mėsos gaminama dešra „Afyon Sucuğu“, auginami Afjonkarachisaro ile ir kituose Turkijos regionuose. Tačiau, kai galvijai atvežami iš kitų regionų, atvežus juos į Afjonkarachisaro ilą jie turi būti šeriami Afjonkarachisaro sąlygomis ne trumpiau kaip tris mėnesius, nepriklausomai nuo metų laiko; taikomas pirmiau aprašytas šėrimo režimas, t. y. toks pat kaip Anatolijos buivolams.

Mėsos šaltinis – skerdimui tinkamą svorį pasiekę (2–4 metų amžiaus) mėsiniai gyvuliai.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi procesai turėtų būti atliekami 4 straipsnyje nurodytoje geografinėje vietovėje. Gaminant dešrą „Afyon Sucuğu“, Anatolijos buivolai turi būti šeriami Afjonkarachisaro sąlygomis. Šeriant Anatolijos buivolus, į jų racioną visų pirma turėtų būti įtrauktos regione pagamintos aguonų sėklų išspaudos. Be to, nurodytose geografinėse ribose turi būti atliekami šie veiksmai: sudžiukui gaminti naudojamų šalavijų auginimas, skerdenos susmulkinimas ir malimas, prieskonių ir priedų įdėjimas, fermentavimas, paruošto įdaro kimšimas į išdžiovintas plonąsias žarnas arba kolageno apvalkalus, ir džiovinimas.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Be privalomos informacijos, numatytos teisės aktuose dėl maisto produktų ženklinimo ir pateikimo, etiketėse turi būti pateikta ši informacija:

— nuorodos pavadinimas „Afyon Sucuğu“;

— gamintojo prekinis pavadinimas ir adresas arba trumpasis pavadinimas ir adresas arba gamintojo registruotas prekės ženklas;

— Europos Sąjungos SGN logotipas;

— šis logotipas:



4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinis regionas, kuriame oficialiai gaminama dešra „Afyon Sucuğu“, yra Afjonkarachisaro ilas. Afjonkarachisaras yra to paties pavadinimo lygumos pietvakariniame pakraštyje, Egėjo jūros regiono centrinėje Vakarų Anatolijos dalyje. Geografinės ilo koordinatės yra maždaug tarp 37° 47’–39° 12’ šiaurės platumos ir 29° 50’–31° 38’ rytų ilgumos. Afjonkarachisaro ilą iš vakarų supa Ušako, iš šiaurės vakarų – Kiutachijos, iš šiaurės – Eskišechyro, iš rytų – Konijos, iš pietryčių – Ispartos, iš pietų – Burdūro, o iš pietvakarių – Denizlio ilai. Afjonkarachisaro ilą sudaro 18 rajonų: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Akşamler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut, Sultandağı.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Dešros „Afyon Sucuğu“ išskirtinės savybės priklauso nuo aplinkos sąlygų ir gamtinių bei žmogiškųjų veiksnių. Pašarai, kuriais šeriami Anatolijos buivolai ir galvijai, priklauso nuo metų laiko – tai džiovinti dobilai ir švieži švendrai, auginami šlapynėse, taip pat gyvuliai ganomi ganyklose, pasižyminčiose unikalia augmenija. Į gyvulių racioną įtrauktos aguonų sėklų išspaudos prisideda prie išskirtinio dešros skonio.

Žmogiškieji veiksniai

Dešra „Afyon Sucuğu“ Afjonkarachisare gaminama jau šimtmečius. Dėl klimato ir geografinės padėties Afjonkarachisaras yra tinkama vieta galvijams ir Anatolijos buivolams veisti. Sudžiuko įdaro ruošimas, naudojamas receptas, išdžiovintų galvijų plonųjų žarnų įdarymas sudžiuko įdaru, fermentacija ir džiovinimas taikomi iki šiol, o žinios perduodamos iš kartos į kartą.

Nuo Vidurinės Azijos laikų turkai gamino sudžiuką, kad galėtų užkonservuoti mėsą ilgoms kelionėms. Turkai šiuos metodus atsivežė į Anatoliją ir pradėjo gaminti pagal šį būdą.

Naudojamus receptus ir gamybos etapus reikia labai gerai išmanyti. Pavyzdžiui, žarnų kimšimo procesas turi daug niuansų. Žarnas, kurios prieš kemšant yra išmirkomos, kimšti reikia atsargiai, nes jos labai lengvai plyšta. Žarnas reikia prikimšti taip, kad jose nesusidarytų oro burbuliukų. Tose vietose, kur susidaro oro burbuliukai, sparčiai auga pelėsis ir dauginasi mikroorganizmai. Dešrų džiovinimo ir fermentacijos procesui taip pat reikia kruopštumo. Per greitai sudžiovinus arba perdžiovinus dešras jos tampa kietos. Todėl aplinkos temperatūrą ir drėgnį reikia nuolat kontroliuoti.

Produkto ypatybės

Dešra „Afyon Sucuğu“ nuo kitų rūšių sudžiuko skiriasi spalva, tekstūra ir skoniu, nes joje yra Anatolijos buivolų mėsos. Buivolų mėsa yra tamsiai raudona, nes turi daugiau pigmento ir mažiau tarpraumeninių riebalų (1–2 proc. riebalų) nei jautiena (3–4 proc. riebalų). Jos riebalai balti, nes joje nėra karoteno. Dėl šių spalvų dešra „Afyon Sucuğu“ išsiskiria tuo, kad perpjovus jos vidus primena mozaiką. Ragaujant dešrą „Afyon Sucuğu“ stipriau juntamas mėsos skonis, nes naudojama mažiau prieskonių nei kitų rūšių sudžiukui.

Priežastiniai ryšiai

Afjonkarachisaras yra vienas iš Turkijos ilų, kuriuose santykinis drėgnis ir vėjo greitis yra mažiausias. Šios sąlygos yra idealios sudžiukui džiovinti. Didelis dienos ir nakties temperatūrų skirtumas yra svarbus kontroliuojant dešros „Afyon Sucuğu“ fermentaciją ir džiūvimą.

Afjonkarachisaro ilas pasižymi didele augalų įvairove. Žinoma, kad ilo teritorijoje paplitę apie 2 000 augalų taksonų. 330 iš šių augalų Turkijoje yra endeminiai. Afjonkarachisare daugiausia auga *Asteraceae*, *Fabaceae*, *Lamiaceae*, *Caryophyllaceae Verbascum* ir *Astragalus* šeimų augalai. Iš šių 330 rūšių šešios rūšys (*Cota fulvida* (*Grierson*) *Holub*, *Sultan Babuççа*; *Astragalus×afyonicus* (*Ponert*) *Ponert*, Afjonkarachisaro kulkšnė; *Polygonum afyonicum Leblebici & Gemici*, *Afyon Madımağı*; *Sideritis akmanii Aytac*, *Ekici &Donmez*, *Dağ Çayı* arba *Kuyruk Çayı*; *Thermopsis turcica Kit Tan*, *Vural & Küçüködük*, *Eber Sarısı* arba geltonasis saldymedis; *Verbascum afyonense Hub.-Mor*, švendras) Afjonkarachisare yra endeminės. Dėl klimato ir dirvožemio struktūros regione taip pat auginama daug kultūrinių augalų žaliesiems pašarams (vikių, dobilų, silosinių kukurūzų ir esparcetų).

Be to, Turkija užima antrąją vietą pasaulyje pagal užauginamų aguonų sėklų kiekį – jų užauginama 12 240 tonų, o auginimui skirtas plotas – 26 501 ha. Remiantis Turkijos statistikos instituto (TUIK) 2022 m. duomenimis, Turkijoje daugiausia aguonų sėklų užauginama Afjonkarachisaro ile – 31,3 proc. regiono ploto skirta aguonų auginimui, o panaudojama 34,9 proc. užauginto kiekio. Apdorojus aguonų sėklas likusios išspaudos naudojamos regiono mėsiniams gyvuliams, visų pirma buivolams, šerti.

Viena iš svarbiausių dešros „Afyon Sucuğu“ sudedamųjų dalių yra Anatolijos buivolų mėsa. Turkijoje veisiami vietinės veislės buivolai, žinomi kaip Anatolijos buivolai, yra ūkiniai gyvūnai, kilę iš Vidužemio jūros buivolų, upinių buivolų pogrupio, ir prisitaikę prie mūsų šalies sąlygų.

Be to, buivolai yra lėtai judantys gyvūnai ir vasaros mėnesiais didžiąją dienos dalį praleidžia vandenyje, todėl jų mėsa yra minkštesnė nei to paties amžiaus galvijų mėsa. Buivolų mėsoje yra mažiau tarpraumeninių riebalų, o dėl raumenyse esančio didesnio pigmento kiekio jų mėsa yra raudonesnė.

Dešra „Afyon Sucuğu“ nuo kitų rūšių sudžiuko skiriasi tuo, kad jai gaminti naudojama Anatolijos buivolų mėsa ir mažiau prieskonių. Kadangi naudojama mažiau prieskonių, labiau juntamas mėsos skonis. Dėl Anatolijos buivolų mėsos dešra „Afyon Sucuğu“ yra tamsesnės spalvos, nes buivolų mėsoje yra mažiau riebalų ir daugiau pigmento, o taukai yra balti; perpjovus dešrą „Afyon Sucuğu“ jos vidus primena mozaiką dėl baltų riebalų taškelių raudonoje mėsoje. Natūraliu būdu išvalytos ir išdžiovintos galvijų žarnos arba kolageno apvalkalai yra prikemšami „Afyon Sucuğu“ įdaro. Galvijų žarnos geriau praleidžia dujas ir drėgmę nei dirbtiniai apvalkalai, todėl sudžiukas greitai išdžiūsta. Be to, išdžiovintose žarnose įdaras suspaudžiamas tvirčiau. Ragaujant dešrą „Afyon Sucuğu“ stipriau juntamas mėsos skonis, nes naudojama mažiau prieskonių nei kitų rūšių sudžiukui.

Afjonkarachisaro vietos gyventojai dešrą „Afyon Sucuğu“ dovanoja ir patiekia svečiams, o tai prisidėjo prie dešros „Afyon Sucuğu“ tapimo šio ilo simboliu. Išskirtinis skonis ir sudedamosios dalys, tradiciniai gamybos metodai ir didelė vietos gyventojų patirtis gaminant šį produktą yra pagrindiniai veiksniai, lemiantys aukštą dešros „Afyon Sucuğu“ kokybę. Atsižvelgiant į vartotojų skaičių ir aukštas pardavimo kainas, dešra „Afyon Sucuğu“ yra didelę ekonominę naudą Afjonkarachisarui teikiantis išteklius.

Dėl šio produkto svarbos ekonomikai ir gero vardo ile įkurtas Sudžiuko muziejus, kuriame pasakojama dešros „Afyon Sucuğu“ istorija. Dėl tų pačių priežasčių dešra „Afyon Sucuğu“ buvo daugelio mokslinių tyrimų objektu. 2019 m. UNESCO paskelbė Afjonkarachisarą vienu iš trijų Turkijos gastronomijos miestų.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

2021 m. gegužės 3 d. Turkijos patentų ir prekių ženklų biuro oficialus geografinės nuorodos, kilmės vietos nuorodos ir garantuoto tradicinio gaminio biuletenis Nr. 100, p. 122.