C/2025/1044

13.2.2025.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2025/1044)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas datuma var iesniegt Komisijai iebildumu.

Produkta specifikācija, kas minēta Regulas (ES) Nr. 1151/2012 7. pantā, ir pieejama Savienības ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Afyon Sucuğu”

EK Nr.: PGI-TR-03215 – 19.3.2024.

AĢIN (X) ACVN ( )

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

“Afyon Sucuğu”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Turcijas Republika

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids (norādīts XI pielikumā)*

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.)

Kombinētās nomenklatūras kods

04 – PIENA PRODUKTI; PUTNU OLAS; DABISKAIS MEDUS; CITUR NEMINĒTI DZĪVNIEKU IZCELSMES PĀRTIKAS PRODUKTI

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Afyon Sucuğu” ir fermentēts gaļas produkts, ko ražo, kaltētā aitu tievajā zarnā vai kolagēna apvalkā cieši iepildot maltas Anatolijas bifeļu gaļas, liellopu gaļas un tauku maisījumu, kam pievienotas dažādas garšvielas, sāls un dažas piedevas (konservanti un antioksidanti). Produktu var termiski apstrādāt, lai palielinātu pārtikas nekaitīgumu. Šķērsgriezumā šis produkts izskatās kā mozaīka.

“Afyon Sucuğu” sastāvs ir norādīts tālāk tekstā.

— Kopējais gaļas saturs : Vismaz 70 %
  — Ūdens bifeļu gaļa : Vismaz 10,5 %
  — Liellopu gaļa : Ne vairāk kā 60 %
— Tauki : Ne vairāk kā 22,5 %

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Garšvielas / piedevas : Ne vairāk kā 7,5 %

— Sāls : Ne vairāk kā 2,0 %

— Malti sarkanie pipari (asie) : Ne vairāk kā 0,8 %

— Malti sarkanie pipari (saldie) : Ne vairāk kā 0,8 %

— Kumīns : Ne vairāk kā 1,0 %

— Ķiploki : Ne vairāk par 3–5 %

— Cukurs : Ne vairāk kā 0,6 %

— Malti melnie pipari : Ne vairāk kā 0,5 %

— Jamaikas pipari : Ne vairāk kā 0,3 %

— Ingvers : Ne vairāk kā 0,1 %

— Stabilizētāji : Ne vairāk kā 0,325 %

— Konservanti : Ne vairāk kā 0,015 %

— Antioksidanti : Ne vairāk kā 0,04 %

— pH : Vismaz 5,40

Lietošanai gatava produkta "Afyon Sucuğu" sastāvs ir norādīts tālāk tekstā.

— Gaļas proteīnu kopējā masas vērtība: vismaz 16 %.

— Kolagēna daudzums kopējā gaļas proteīnu masā: ne vairāk kā 20 %.

— Mitruma satura attiecība pret kopējo gaļas proteīnu daudzumu: mazāk par 2,5.

— Tauku daudzuma attiecība pret kopējo gaļas proteīnu daudzumu: mazāk par 2,5.

— Maksimālā pH vērtība: 5,4.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Viens no faktoriem, kas veicina "Afyon Sucuğu" raksturīgo īpašību veidošanos, ir Anatolijas bifeļu barošanas režīms. Atkarībā no gadalaika Anatolijas bifeļi barojas ar āboliņa sienu un svaigām niedrēm, ko sauc par *frig* un kas aug mitrājos, kā arī tie barojas ganībās ar to unikālo floru. Skarbā klimata un ģeogrāfisko īpatnību dēļ Afjonkarahisaras ganībās ir unikāla flora. Afjonkarahisaras florā ir identificēti 110 dzimtu 1 800 sugu un pasugu taksoni. Turklāt Afjonkarahisarā ir 234 endēmiskas sugas. Vēl svarīgāk ir tas, ka gaļas dzīvnieku uzturā iekļautie magoņu sēklu rauši (ko vietēji sauc par *haşkeş*) veicina "Afyon Sucuğu" raksturīgo garšu. Magoņu sēklu raušu garša dominē raksturīgajā "gaļas garšā", jo šīs sēklas ir bagātas ar nepiesātinātajām taukskābēm.

Nav ierobežojumu attiecībā uz citām liellopu šķirnēm, ko izmantot kā "Afyon Sucuğu" gaļas avotu. "Afyon Sucuğu" ražošanai paredzētie liellopi tiek vesti no Afjonkarahisaras provinces un citiem Turcijas reģioniem. Tomēr, piegādājot liellopus no citiem reģioniem, tiem neatkarīgi no sezonas vismaz trīs mēnešus pēc ierašanās Afjonkarahisaras provincē jābūt barotiem Afjonkarahisaras apstākļos. Anatolijas bifeļiem piemēro to pašu barošanas režīmu, kas aprakstīts iepriekš.

Kā gaļas avotu izmanto gaļas dzīvniekus, kas sasnieguši kaušanas svaru (2–4 gadus veci).

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visi procesi veicami 4. punktā norādītajā ģeogrāfiskajā apgabalā. "Afyon Sucuğu" ražošanai Anatolijas bifeļus baro Afjonkarahisaras apstākļos. Jo īpaši Anatolijas bifeļu uzturā jāiekļauj reģionā ražotie magoņu milti. Turklāt sudžuka ražošana, liemeņa sadalīšana, malšana gaļas maļamajā mašīnā, garšvielu un piedevu pievienošana, fermentācija, iepildīšana izkaltētajās tievajās zarnās vai kolagēna apvalkos un žāvēšana jāveic noteiktajās ģeogrāfiskajās robežās.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Līdztekus obligātajām norādēm, kas tiesību aktos paredzētas attiecībā uz pārtikas produktu marķēšanu un noformējumu, marķējumā jānorāda:

— nosaukums "Afyon Sucuğu",

— ražotāja pilnais vai saīsinātais nosaukums un adrese vai ražotāja reģistrētā preču zīme,

— Eiropas Savienības AĢIN logotips,

— šāds logotips:



4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ģeogrāfiskais reģions, kurā oficiāli ražo "Afyon Sucuğu", atrodas Afjonkarahisaras provincē. Afjonkarahisara atrodas tāda paša nosaukuma līdzenuma dienvidrietumu malā Egejas jūras reģiona Centrālrietumu Anatolijas daļā. Provinces matemātiskā atrašanās vieta ir aptuveni starp 37° 47'–39° 12' ziemeļu paralēlēm un 29°50'–31°38' austrumu meridiāniem. Afjonkarahisaras provinci ieskauj šādas provinces: *Uşak* rietumos, *Kütahya* ziemeļrietumos, *Eskişehir* ziemeļos, *Konya* austrumos, *Isparta* dienvidaustrumos, *Burdur* dienvidos un *Denizli* dienvidrietumos. Afjonkarahisaras provincē ir 18 apgabali: *Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Akşamler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut* un *Sultandağı*.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

"Afyon Sucuğu" raksturīgās īpašības ir atkarīgas no vides apstākļiem un dabas un cilvēkfaktoriem. Atkarībā no gadalaika Anatolijas bifeļi un liellopi barojas ar āboliņa sienu un svaigām niedrēm, ko sauc par *frig* un kas aug mitrājos, kā arī tie barojas ganībās ar to unikālo floru. Magoņu sēklu rauši, kas iekļauti dzīvnieku uzturā, veicina produkta unikālās garšas veidošanos.

Cilvēkfaktori

“Afyon Sucuğu” ražošana Afjonkarahisarā ir notikusi jau gadsimtiem ilgi. Klimata un ģeogrāfisko apstākļu dēļ Afjonkarahisara ir piemērota liellopu un Anatolijas bifeļu audzēšanai. Sudžuka masas gatavošana, izmantotā recepte, sudžuka masas iepildīšana izkaltētajā liellopu tievajā zarnā, fermentācija un žāvēšana ir turpinājusies līdz pat mūsdienām, un zināšanas ir nodotas no paaudzes paaudzē.

Turku ciltis gatavoja sudžuku, lai saglabātu gaļu garu ceļojumu laikā, un to izmanto kopš Vidusāzijas perioda. Turku ciltis šos paņēmienus atveda uz Anatoliju un uzsāka šāda veida ražošanu.

Izmantotajām receptēm un ražošanas posmiem ir vajadzīga īpaša meistarība. Piemēram, zarnu piepildīšana ir ļoti delikāts process. Ar pirms piepildīšanas izmērcētām zarnām ir jārīkojas rūpīgi, jo tās var ļoti ātri pārplīst. Tas ir tāpēc, ka pildīšanas laikā zarnas ir cieši jāpiepilda, neatstājot vietu gaisam. Vietās, kur paliek gaiss, novēro strauju pelējuma attīstību vai mikrobioloģiskā stāvokļa pasliktināšanos. Desu žāvēšana un fermentēšana ir vēl viens process, kura laikā jāievēro piesardzība. Ātras un pārmērīgas desu žāvēšanas dēļ produkts kļūst stiegrains. Tāpēc apkārtējās vides temperatūra un mitruma līmenis ir parametri, kas pastāvīgi jākontrolē.

Produkta specifika

“Afyon Sucuğu” no citiem sudžukiem atšķiras krāsas, konsistences un garšas ziņā, jo produkta sastāvā ir Anatolijas bifeļu gaļa. Bifeļu gaļa ir tumši sarkana, jo tai ir vairāk pigmentācijas un mazāk starpmuskuļu tauku (1–2 % tauku) nekā liellopu gaļai (3–4 % tauku). Šie tauki ir balti, jo tie nesatur karotīnu. Šo krāsu dēļ “Afyon sucuğu” šķērsgriezums izskatās kā mozaīka. Tā kā šajā gadījumā tiek izmantots mazāk garšvielu nekā citiem sudžuka tipiem, “Afyon Sucuğu” ir izteiktāka gaļas garša.

Cēloniskās saiknes

Afjonkarahisara ir viena no Turcijas provincēm ar viszemāko relatīvo mitrumu un vēja ātrumu. Tas rada ideālus apstākļus sudžuku žāvēšanai. Lai kontrolētu “Afyon Sucuğu” fermentāciju un žāvēšanu, ir būtiski, ka temperatūra dienas un nakts laikā būtiski atšķirtos.

Afjonas provincē ir liela augu daudzveidība. Ir zināms, ka provinces robežās ir izplatīti aptuveni 2 000 taksonu. 330 no šiem augiem ir sastopami tikai Turcijā. Afjonkarahisarā visvairāk izplatītas ir šādu dzimtu augi: *Asteraceae*, *Fabaceae*, *Lamiaceae*, *Caryophyllaceae Verbascum* un *Astragalus*. 6 no šīm 330 sugām (*Cota fulvida* (Grierson) Holub, *Sultan Babuça*, *Astragalus afyonicus* (Ponert) Ponert, Afjonas tragantzirnis, *Polygonum afyonicum* Leblebici & Gemici, *Afyon Madımağı*, *Sideritis akmanii* Aytac, Ekici & Donmez, *Dağ Çayı* vai *Kuyruk Çayı*, *Thermopsis turcica* Kit Tan, Vural & Küçüködük, *Eber Sarısı* vai dzeltenā lakrica, *Verbascum afyonense* Hub.-Mor., *Cow's Tail*) ir sastopamas tikai Afjonkarahisarā. Turklāt, ņemot vērā klimatu un augsnes struktūru, reģionā tiek audzēts ievērojams daudzums lopbarības kultūru (vīķi, āboliņš, skābbarības kukurūza un esparsetes).

Turklāt Turcija ieņem otro vietu pasaulē magoņu sēklu ražošanas ziņā, tās ražošanas apjomam sasniedzot 12 240 tonnas un ražošanas teritorijai – 26 501 ha. Saskaņā ar Turcijas Statistikas institūta (*TUIK*) 2022. gada datiem Afjonkarahisara ir Turcijas province, kurā tiek ražots visvairāk magoņu sēklu, jo ražošanai tiek atvēlēti 31,3 % no platības un 34,9 % no produkcijas tiek realizēti. Pēc magoņu sēklu pārstrādes atlikušo mīkstumu izmanto gaļas dzīvnieku, jo īpaši bifeļu, barošanai šajā reģionā.

Viena no būtiskākajām “Afyon Sucuğu” iezīmēm ir Anatolijas bifeļu gaļa. Šī Turcijā audzētā vietējā šķirne, ko sauc par Anatolijas bifeļiem, ir lauksaimniecības dzīvnieki, kuri cēlušies no Vidusjūras bifeļiem – upju bifeļu apakšgrupas, kas pielāgojusies mūsu valsts apstākļiem.

Turklāt, tā kā bifeļi ir lēnkustīgi dzīvnieki un vasaras mēnešos lielāko daļu dienas pavada ūdenī, to gaļa ir mīkstāka nekā gaļa, kas iegūta no tāda paša vecuma liellopiem. Bifeļu gaļā ir mazāk starpmuskuļu tauku un vairāk sarkanās gaļas muskuļaudu augstā pigmentācijas līmeņa dēļ.

"Afyon Sucuğu" no citiem sudžukiem atšķiras tādā ziņā, ka tiek izmantota Anatolijas bifeļu gaļa un mazāk garšvielu. Izmantojot mazāk garšvielu, gaļas garša kļūst pamanāmāka. Anatolijas bifeļu gaļas dēļ "Afyon Sucuğu" ir tumšākā krāsā, jo bifeļu gaļa satur mazāk tauku un vairāk pigmentu, un tās tauki ir balti. "Afyon Sucuğu" šķērsgriezums izskatās kā mozaīka, jo sarkanās gaļas masā ir baltas tauku daļiņas. "Afyon Sucuğu" cieši iepilda dabiski iztīrītā, izkaltētā liellopu zarnā vai kolagēna apvalkā. Liellopu zarnu gāzu un mitruma caurlaidība ir lielāka nekā mākslīgajiem apvalkiem, kas izraisa sudžuka ātru izzūšanu. Savukārt kaltēto zarnu apvalks ciešāk aptver sudžuka masu. Tā kā šajā gadījumā tiek izmantots mazāk garšvielu nekā citiem sudžuka tipiem, "Afyon Sucuğu" ir izteiktāka gaļas garša.

Afjonkarahisaras vietējie iedzīvotāji mēdz pasniegt "Afyon Sucuğu" kā dāvanu un kā maltīti viesiem, un šāda tradīcija ir palīdzējusi "Afyon Sucuğu" kļūt par šā apgabala simbolu. Tā unikālā garša un sastāvdaļas, tradicionālie ražošanas paņēmieni un plašā vietējo iedzīvotāju pieredze ir galvenie elementi, kas padara "Afyon Sucuğu" par kvalitatīvu produktu. "Afyon Sucuğu" ražošana ir nozīmīgs Afjonkarahisaras ekonomikas resurss, ņemot vērā patērētāju skaitu un augstās pārdošanas cenas.

Pateicoties produkta ekonomiskajai nozīmei un slavai, šajā provincē darbojas Sudžuka muzejs, kurā tiek stāstīts par "Afyon Sucuğu" vēsturi. Šo pašu iemeslu dēļ par "Afyon Sucuğu" ir veikti daudzi zinātniski pētījumi. *UNESCO* 2019. gadā atzina Afjonkarahisaru par vienu no trim Turcijas gastronomijas pilsētām.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

Turcijas Patentu un preču zīmju biroja Oficiālais ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, cilmes vietas nosaukumu un garantēto tradicionālo īpatnību biļetens Nr. 100, 3.5.2021., 122. lpp.