C/2025/1044

13.2.2025

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2025/1044)

Wara din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta, f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) oppożizzjoni lill-Kummissjoni fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott imsemmija fl-Artikolu 7 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 hija disponibbli fir-reġistru tal-Unjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi.

DOKUMENT UNIKU

"Afyon Sucuğu"

Nru tal-UE: PGI-TR-03215 - 19.3.2024

IĠP (X) DOP ( )

1. Isem/Ismijiet (tad-DOP jew tal-IĠP)

"Afyon Sucuğu"

2. Stat Membru jew pajjiż terz

Ir-Repubblika tat-Turkija

3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel

3.1. *Tip ta' prodott (bħal fl-Anness XI)*

Klassi 1.2. Prodotti tal-laħam (imsajra, immellħa, affumikati, eċċ.)

Kodiċi tan-nomenklatura magħquda

04 - PRODOTTI TAL-ĦALIB; BAJD TAL-GĦASAFAR; GĦASEL NATURALI; PRODOTTI TAJBIN GĦALL-IKEL ĠEJJIN MILL-ANNIMALI, LI MHUMIEX SPEĊIFIKATI JEW INKLUŻI BANDA OĦRA

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

"Afyon Sucuğu" huwa prodott tal-laħam iffermentat, prodott billi timtela b'mod issikkat taħlita ta' laħam ikkapuljat tal-Buflu Anatoljan, ċanga, u xaħam tad-dam b'diversi ħwawar, melħ, u xi addittivi (preservattivi u antiossidanti) fil-kisi niexef tal-musrana ż-żgħira tal-ovini jew tal-kollaġen. Il-prodott jista' jiġi soġġett għal trattament bis-sħana biex tiġi żgurata sikurezza tal-ikel addizzjonali. Is-sezzjoni trasversali tiegħu għandha d-dehra ta' mużajk.

Kompożizzjoni tal-"Afyon Sucuğu":

- Total ta' laħam : Minimu ta' 70 %
  - Mill-buflu tal-ilma : Minimu ta' 10,5 %
  - Mill-baqar : Massimu ta' 60 %
- Xaħam tad-dam : Massimu ta' 22,5 %

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Ħwawar / Addittivi : Massimu ta' 7,5 %

  — Melħ : Massimu ta' 2,0 %

  — Bżar aħmar miṫun (jaħraq) : Massimu ta' 0,8 %

  — Bżar aħmar miṫun (ħelu) : Massimu ta' 0,8 %

  — Kemmun : Massimu ta' 1,0 %

  — Tewm : Massimu ta' 3-5 %

  — Zokkor : Massimu ta' 0,6 %

  — Bżar iswed miṫun : Massimu ta' 0,5 %

  — Bżar tal-Ġamajka : Massimu ta' 0,3 %

  — Ġinġer : Massimu ta' 0,1 %

  — Stabbilizzaturi : Massimu ta' 0,325 %

  — Preservattivi : Massimu ta' 0,015 %

  — Antiossidanti : Massimu ta' 0,04 %

— pH : Minimu ta' 5,40

Il-kompożizzjoni tal-"Afyon Sucuğu" lest biex jittiekel hija kif ġej.

— Il-valur totali tal-proteini tal-laħam skont il-massa huwa minimu ta' 16 %,

— L-ammont ta' kollaġen fil-massa tal-proteini tal-laħam totali huwa massimu ta' 20 %,

— Il-proporzjon tal-kontenut ta' ndewwa mal-ammont totali ta' proteini tal-laħam huwa inqas minn 2,5,

— Il-proporzjon tal-ammont ta' xaħam meta mqabbel mal-ammont totali ta' proteini tal-laħam huwa inqas minn 2,5,

— Il-valur massimu tal-pH huwa 5,4,

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Fattur wieħed li jikkontribwixxi għall-karatteristiċi tal-"Afyon Sucuğu" huwa r-reġim tal-għalf tal-bufli Anatoljani. Il-bufli Anatoljani jiġu mitmugħa foraġġ skont l-istaġun, xnien niexef, u qasab frisk imsejjaħ "frig" imkabbra f'artijiet mistagħdra u mitmugħa f'mergħat bil-flora unika tagħhom. Minħabba l-klima ħarxa u l-karatteristiċi ġeografiċi tagħha, Afyonkarahisar għandha flora unika fil-mergħat tagħha. Hemm 1 800 speċi u sottospeċi tassonomiċi li jappartjenu għal 110 familja identifikati fil-flora Afyonkarahisar. Barra minn hekk, hemm 234 speċi endemika f'Afyonkarahisar. Aktar importanti minn hekk, il-kejk taż-żerriegħa tal-peprin (magħruf lokalment bħala haşkeş) inkluż fir-razzjon tal-annimali tal-laħam jikkontribwixxi għat-togħma unika tal-"Afyon Sucuğu". Il-kejk taż-żerriegħa tal-peprin jipprevali fit-"togħma ta' laħam" distintiva peress li huwa rikk fl-aċidi xaħmin mhux saturati.

Ma hemm l-ebda restrizzjoni fuq ir-razza ta' baqar oħra li għandhom jintużaw bħala sors ta' laħam fl-"Afyon Sucuğu". Il-baqar iddestinati għall-produzzjoni ta' "Afyon Sucuğu" huma pprovduti fil-provinċja ta' Afyonkarahisar u f'reġjuni oħra tat-Turkija. Madankollu, meta jiġu fornuti baqar minn reġjuni oħra, mal-wasla tagħhom fil-provinċja ta' Afyonkarahisar, il-baqar iridu jiġu mitmugħa fil-kundizzjonijiet ta' Afyonkarahisar għal mill-inqas 3 xhur, irrispettivament mill-istaġun; l-istess reġim tal-għalf deskritt hawn fuq japplika għall-bufli Anatoljani.

L-annimali tal-laħam li laħqu l-piż tal-qatla (2-4 snin) jintużaw bħala sors tal-laħam.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-proċessi kollha għandhom jitwettqu fiż-żona ġeografika speċifikata fl-Artikolu 4. Fil-produzzjoni tal-"Afyon Sucuğu", il-bufli Anatoljani jridu jiġu mitmugħa skont il-kundizzjonijiet ta' Afyonkarahisar. Speċjalment fl-għalf tal-bufli Anatoljani, l-ikel tal-peprin prodott fir-reġjun għandu jiġi inkluż fir-razzjon. Barra minn hekk, il-produzzjoni tas-sujuk tas-salvja, it-tqattigħ tal-karkassa, jingħadda minn ġo magna tal-ikkappuljat, iż-żieda ta' ħwawar u addittivi, il-fermentazzjoni, il-mili f'intestini żgħar xotti jew f'budellat tal-kollaġen, u t-tnixxif iridu jsiru fil-limiti ġeografiċi speċifikati.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-imballaġġ, eċċ.*

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Minbarra l-informazzjoni obbligatorja prevista mil-leġiżlazzjoni dwar it-tikkettar u l-preżentazzjoni tal-oġġetti tal-ikel, it-tikketti jridu jinkludu dawn li ġejjin:

— L-isem tad-denominazzjoni "Afyon Sucuğu",

— L-isem kummerċjali u l-indirizz jew l-isem qasir u l-indirizz jew il-marka reġistrata tal-produttur,

— Il-logo tal-IĠP tal-Unjoni Ewropea,

— Il-logo li ġej



4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Ir-reġjun ġeografiku fejn huwa prodott uffiċjalment l-"Afyon Sucuğu" huwa l-provinċja ta' Afyonkarahisar. Afyonkarahisar tinsab fit-tarf tal-Lbiċ tal-pjanura tal-istess isem fis-Sezzjoni Ċentrali tal-Anatolja tal-Punent tar-Reġjun tal-Eġew. Il-pożizzjoni matematika tal-provinċja hija bejn wieħed u ieħor bejn il-paralleli tat-Tramuntana ta' 37° 47' – 39° 12' u l-meridjani tal-Lvant ta' 29°50'–31°38'. Il-provinċja ta' Afyonkarahisar hija mdawra mill-provinċji ta' Uşak mill-Punent, Kütahya mill-Majjistral, Eskişehir mit-Tramuntana, Konya mil-Lvant, Isparta mix-Xlokk, Burdur min-Nofsinhar u Denizli mil-Lbiċ. Il-provinċja ta' Afyonkarahisar għandha 18-il distrett: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Akşamler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut u Sultandağı.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Il-karatteristiċi distintivi ta' "Afyon Sucuğu" jiddependu mill-kundizzjonijiet ambjentali u mill-fatturi naturali u umani. Il-bufli Anatoljani u l-baqar jiġu mitmugħa foraġġ skont l-istaġun - xnien niexef, u qasab frisk imkabbra f'artijiet mistagħdra, u mitmugħa f'mergħat bil-flora unika tagħhom. Il-kejk taż-żerriegħa tal-peprin li huwa inkluż fir-razzjon tal-annimali jikkontribwixxi għat-togħma unika tal-prodott.

Fatturi umani

Il-produzzjoni tal-“Afyon Sucuğu” ilha ssir f’Afyonkarahisar għal sekli sħaħ. Minħabba l-klima u l-ġeografija tagħha, Afyonkarahisar hija adattata għat-trobbija tal-baqar u tal-buflu Anatoljan. Il-preparazzjoni tal-għaġina tas-sujuk, ir-riċetta użata, il-mili tas-sujuk fil-musrana żgħira taċ-ċanga mnixxfa, il-fermentazzjoni, u t-tnixxif baqgħu ħajjin sal-lum, bl-għarfien jingħadda minn ġenerazzjoni għal oħra.

It-Torok ipproduċew is-Sujuk biex jippreservaw il-laħam fuq vjaġġi twal, u ilu jintuża mill-perjodu tal-Asja Ċentrali. It-Torok ġabu dawn it-tekniki f’Anatolja u bdew dan l-istil ta’ produzzjoni.

Ir-riċetti użati, u l-istadji tal-produzzjoni jeħtieġu ħakma. Pereżempju, il-mili tal-imsaren huwa proċess delikat ħafna. L-imsaren imxarrba qabel il-mili jeħtieġu attenzjoni peress li jistgħu jitqattgħu malajr ħafna. Minħabba li waqt il-mili, l-imsaren iridu jimtlew mingħajr ma jitħalla l-ebda spazju tal-arja. Tkabbir rapidu tal-moffa jew deterjorament mikrobijoloġiku huwa osservat f’punti fejn jitħalla spazju tal-arja. It-tnixxif u l-fermentazzjoni taz-zalzett huwa proċess ieħor li jeħtieġ l-attenzjoni. It-tnixxif rapidu u eċċessiv taz-zalzett iwassal biex il-prodott ikun iebes. Għalhekk, it-temperatura ambjentali u l-umdità huma parametri li jridu jiġu kkontrollati b’mod kostanti.

Speċifiċità tal-prodott

L-“Afyon Sucuğu” huwa differenti minn sujuks oħra f’termini ta’ kulur, konsistenza u togħma, minħabba l-preżenza tal-laħam tal-buflu Anatoljan fil-kontenut tiegħu. Il-laħam tal-buflu huwa aħmar skur minħabba li għandu aktar pigmentazzjoni u inqas xaħam intramuskolari (1-2 % xaħam) miċ-ċanga (3-4 % xaħam). Ix-xaħam tiegħu huwa abjad minħabba li ma fihx karoten. Dawn il-kwistjonijiet tal-kulur iwasslu biex l-“Afyon Sucuğu” ikollu dehra ta’ mużajk distinta fil-parti maqtugħa. Peress li l-ħwawar użati huma inqas minn dawk f’tipi oħra ta’ sujuk, it-togħma tal-laħam hija aktar dominanti fl-“Afyon Sucuğu”.

Rabtiet kawżali

Afyonkarahisar hija waħda mill-provinċji tat-Turkija bl-inqas umdità relattiva u veloċità tar-riħ. Dawn joħolqu kundizzjonijiet ambjentali ideali għat-tnixxif tas-sujuks. Id-differenzi fit-temperatura għolja bejn il-jum u l-lejl huma sinifikanti fil-kontroll tal-fermentazzjoni u t-tnixxif tal-“Afyon Sucuğu”.

Il-provinċja ta’ Afyon hija provinċja għanja f’termini ta’ diversità tal-pjanti. Huwa magħruf li madwar 2 000 unità tassonomika huma distribwiti fi ħdan il-fruntieri provinċjali. Tliet mija u tletin minn dawn il-pjanti huma endemiċi għat-Turkija. F’Afyonkarahisar, il-familji tal-pjanti *Asteraceae*, *Fabaceae*, *Lamiaceae*, *Caryophyllaceae Verbascum*, u l-ispeċijiet *Astragalus* jikbru l-aktar. Fost dawn it-330 speċi, sitt speċi (Cota fulvida (Grierson) Holub, Sultan Babuça; Astragalus×afyonicus (Ponert) Ponert, Afyon milkvetch; Polygonum afyonicum Leblebici & Gemici, Afyon Madımağı; Sideritis akmanii Aytac, Ekici &Donmez, Dağ Çayı jew Kuyruk Çayı; Thermopsis turcica Kit Tan, Vural & Küçüködük, Eber Sarısı jew Yellow Licorice; Verbascum afyonense Hub.-Mor, Cow’s Tail) huma endemiċi għal Afyonkarahisar. Barra minn hekk, minħabba l-klima u l-istruttura tal-ħamrija, jitkabbar ammont sinifikanti ta’ għelejjel tal-foraġġ (ġulbiena, xnien, silaġġ tal-qamħirrum, u sainfoin) fir-reġjun.

Barra minn hekk, it-Turkija tinsab fit-tieni post fid-dinja fil-produzzjoni taż-żerriegħa tal-peprin, bi produzzjoni ta’ 12 240 tunnellata u żona ta’ produzzjoni ta’ 26 501 ettaru. Skont id-data tal-2022 tal-Istitut Tork tal-Istatistika (TUIK, Türkiye İstatistik Kurumu), Afyonkarahisar hija l-provinċja fejn iż-żrieragħ tal-peprin jiġu prodotti l-aktar fit-Turkija, peress li 31,3 % taż-żona hija allokata għall-produzzjoni u 34,9 % tal-produzzjoni hija realizzata. Il-polpa li tibqa’ wara l-ipproċessar taż-żrieragħ tal-peprin tintuża għall-għalf tal-annimali tal-laħam fir-reġjun, speċjalment il-bufli.

Waħda mill-aktar karatteristiċi essenzjali tal-“Afyon Sucuğu” huwa l-laħam tal-buflu Anatoljan. Ir-razza nattiva mrobbija fit-Turkija u magħrufa bħala l-buflu Anatoljan hija annimal tar-razzett li joriġina mill-bufli tal-Mediterran, sottogrupp ta’ bufli tax-xmara, u adattat għall-kundizzjonijiet ta’ pajjiżna.

Barra minn hekk, peress li l-bufli huma annimali li jimxu bil-mod u jqattgħu l-biċċa l-kbira tal-ġurnata fl-ilma matul ix-xhur tas-sajf, il-laħam tagħhom huwa aktar artab minn dak ta’ baqar tal-istess età. Il-laħam tal-buflu għandu inqas xaħam intramuskolari u aktar laħam aħmar minħabba l-pigmentazzjoni għolja tal-muskoli.

L-“Afyon Sucuğu” huwa differenti minn sujuks oħra peress li jintuża l-laħam tal-buflu Anatoljan u jintużaw inqas ħwawar. L-użu ta’ inqas ħwawar jagħmel it-togħma tal-laħam aktar prominenti. Minħabba l-laħam tal-buflu Anatoljan użat, l-“Afyon Sucuğu” huwa aktar skur minħabba li l-laħam tal-buflu fih inqas xaħam u aktar pigment, u x-xaħam tad-dam tiegħu huwa abjad; hemm dehra ta’ mużajk fit-taqsima ta’ “Afyon Sucuğu” minħabba l-partiċelli bojod tax-xaħam tiegħu fil-konsistenza tal-laħam aħmar. L-“Afyon Sucuğu” jimtela ssikkat f’musrana tal-bovini mnaddfa b’mod naturali u mnixxfa jew f’kisja tal-kollaġen. Il-permeabbiltà tal-gass u tal-indewwa tal-imsaren taċ-ċanga hija ogħla mill-kisjiet artifiċjali, u dan iwassal biex iz-zalzett jinxef malajr. Sadanittant, l-kisja intestinali mnixxfa tgeżwer l-għaġina tas-sujuk b’mod iżjed issikkat. Peress li l-ħwawar użati huma inqas minn dawk f’tipi oħra ta’ sujuk, it-togħma tal-laħam hija aktar dominanti fl-“Afyon Sucuğu”.

F’Afyonkarahisar, in-nies tal-lokal jużaw l-“Afyon Sucuğu” bħala rigali u biex iservu bħala ikliet lill-mistednin, u dan għen lill-“Afyon Sucuğu” jsir is-simbolu tad-distrett. It-togħma u l-ingredjenti uniċi tiegħu, it-tekniki ta’ produzzjoni tradizzjonali, u l-esperjenza estensiva tan-nies tal-lokal f’dan ir-rigward huma l-elementi ewlenin li jagħmlu l-“Afyon Sucuğu” prodott ta’ kwalità. Il-produzzjoni tal-“Afyon Sucuğu” għandha riżorsa ekonomika għolja għal Afyonkarahisar, meta wieħed iqis l-għadd ta’ konsumaturi u l-prezzijiet tal-bejgħ għoljin.

Minħabba l-importanza ekonomika u l-fama tiegħu, hemm Mużew tas-Sucuk fil-provinċja li jirrakkonta l-istorja tal-“Afyon Sucuğu”. Għall-istess raġunijiet, l-“Afyon Sucuğu” kien is-suġġett ta’ ħafna studji xjentifiċi. L-Organizzazzjoni tan-Nazzjonijiet Uniti għall-Edukazzjoni, ix-Xjenza u l-Kultura (UNESCO, United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization) iddikjarat lil Afyonkarahisar bħala waħda mit-tlitt ibliet gastronomiċi fit-Turkija fl-2019.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

Il-Bullettin Uffiċjali tal-Indikazzjoni Ġeografika, id-Denominazzjoni ta’ Oriġini u l-Ispeċjalità Tradizzjonali Garantita tal-Uffiċċju Tork tal-Privattivi u t-Trademarks Nru 100 tat-3 ta’ Mejju 2021, il-paġna 122.