C/2025/1044

13.2.2025

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2025/1044)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji w terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji.

Specyfikacja produktu, o której mowa w art. 7 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, jest dostępna w unijnym rejestrze oznaczeń geograficznych.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Afyon Sucuğu”

Nr WE: PGI-TR-03215 - 19.3.2024

ChOG (X) ChNP ( )

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Afyon Sucuğu”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Republika Turcji

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu (zgodnie z załącznikiem XI)*

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

Kod Nomenklatury scalonej

04 – PRODUKTY MLECZARSKIE; JAJA PTASIE; MIÓD NATURALNY; JADALNE PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, GDZIE INDZIEJ NIEWYMIENIONE ANI NIEWŁĄCZONE

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Afyon Sucuğu” to sfermentowany wyrób mięsny, który produkuje się przez dokładne wypełnienie suszonego baraniego jelita cienkiego lub osłonki kolagenowej mieszanką mielonego mięsa wołu anatolijskiego, wołowiny i łoju z różnymi przyprawami, solą, a także niektórymi dodatkami (substancjami konserwującymi i przeciwutleniaczami). Produkt może zostać poddany obróbce termicznej w celu zwiększenia bezpieczeństwa żywności. Przekrój produktu przypomina mozaikę.

Skład „Afyon Sucuğu”:

— Całkowity udział mięsa : co najmniej 70 %
  — mięsa wołu domowego : co najmniej 10,5 %
  — mięsa wołowego : nie więcej niż 60 %
— Łój : nie więcej niż 22,5 %

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Przyprawy / dodatki : nie więcej niż 7,5 %

  — Sól : nie więcej niż 2,0 %

  — Mielona czerwona papryka (ostra) : nie więcej niż 0,8 %

  — Mielona czerwona papryka (słodka) : nie więcej niż 0,8 %

  — Kmin rzymski : nie więcej niż 1,0 %

  — Czosnek : nie więcej niż 3–5 %

  — Cukier : nie więcej niż 0,6 %

  — Mielony pieprz czarny : nie więcej niż 0,5 %

  — Ziele angielskie : nie więcej niż 0,3 %

  — Imbir lekarski : nie więcej niż 0,1 %

  — Stabilizatory : nie więcej niż 0,325 %

  — Konserwanty : nie więcej niż 0,015 %

  — Przeciwutleniacze : nie więcej niż 0,04 %

— pH : co najmniej 5,40

Skład gotowego do spożycia „Afyon Sucuğu” jest następujący:

— Całkowity udział wagowy białka mięsa wynosi co najmniej 16 %

— Kolagen stanowi nie więcej niż 20 % całkowitej masy białka mięsa

— Stosunek zawartości wilgoci do całkowitej ilości białka mięsa jest niższy niż 2,5

— Stosunek ilości tłuszczu do całkowitej ilości białka mięsa jest niższy niż 2,5

— Wartość pH wynosi nie więcej niż 5,4

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Jednym z czynników przyczyniających się do uzyskania przez „Afyon Sucuğu” jego charakterystycznych cech jest system żywienia wołów anatolijskich. Woły anatolijskie karmi się paszą odpowiednią do pory roku, suchą koniczyną oraz świeżą trzciną zwaną „frig”, która rośnie na terenach podmokłych, a także wypasa się je na pastwiskach o unikalnej florze. Ze względu na trudne warunki klimatyczne i cechy geograficzne pastwiska Afyonkarahisar charakteryzują się unikalną florą. We florze tej zidentyfikowano 1 800 taksonów w randze gatunku i podgatunku, które należą do 110 rodzin. Ponadto w Afyonkarahisar występują 234 gatunki endemiczne. Co ważniejsze, makuch z nasion maku (znany lokalnie jako haşkeş), włączony do paszy zwierząt mięsnych, nadaje „Afyon Sucuğu” wyjątkowy smak. Makuch z nasion maku dominuje w charakterystycznym „mięsnym smaku”, ponieważ jest bogaty w nienasycone kwasy tłuszczowe.

Nie ma ograniczeń dotyczących wykorzystania mięsa innych ras bydła do produkcji „Afyon Sucuğu”. Bydło przeznaczone do produkcji „Afyon Sucuğu” pochodzi z prowincji Afyonkarahisar i innych regionów Turcji. Jednak w przypadku dostaw bydła z innych regionów zwierzęta po przybyciu do prowincji Afyonkarahisar należy karmić zgodnie z warunkami właściwymi dla Afyonkarahisar przez co najmniej trzy miesiące, niezależnie od pory roku; ten sam opisany powyżej system żywienia stosuje się w odniesieniu do wołów anatolijskich.

Surowiec mięsny pozyskuje się ze zwierząt, które osiągnęły masę ubojową (w wieku 2–4 lat).

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie procesy muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4. W produkcji „Afyon Sucuğu" żywienie wołów anatolijskich musi odbywać się zgodnie z warunkami właściwymi dla Afyonkarahisar. W dawce pokarmowej wołów anatolijskich należy w szczególności uwzględnić produkowaną w regionie śrutę poekstrakcyjną makową. Ponadto produkcja szałwii lekarskiej stosowanej w kiełbasie tego typu, krojenie mięsa, przepuszczanie go przez maszynkę do mielenia mięsa, dodawanie przypraw i dodatków, fermentacja, wypełnianie suchych jelit cienkich lub osłonek kolagenowych oraz suszenie muszą odbywać się w określonych granicach geograficznych.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oprócz obowiązkowych elementów określonych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych etykieta zawiera następujące informacje:

— chronioną nazwę pochodzenia „Afyon Sucuğu",

— nazwę handlową i adres lub skróconą nazwę i adres lub zarejestrowany znak towarowy producenta,

— logo ChOG Unii Europejskiej,

— następujące logo:



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Regionem geograficznym, w którym oficjalnie produkuje się „Afyon Sucuğu", jest prowincja Afyonkarahisar. Prowincja Afyonkarahisar znajduje się na południowo-zachodniej krawędzi równiny o tej samej nazwie w środkowo-zachodniej części Anatolii w regionie Morza Egejskiego. Położenie matematyczno-geograficzne prowincji określa się w przybliżeniu pomiędzy 37° 47' – 39° 12' szerokości geograficznej północnej a 29° 50' – 31° 38' długości geograficznej wschodniej. Prowincję Afyonkarahisar otaczają prowincje: Uşak na zachodzie, Kütahya na północnym zachodzie, Eskişehir na północy, Konya na wschodzie, Isparta na południowym wschodzie, Burdur na południu i Denizli na południowym zachodzie. Afyonkarahisar dzieli się na 18 dystryktów: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Akşamler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut i Sultandağı.

5. Związek z obszarem geograficznym

Cechy charakterystyczne produktu „Afyon Sucuğu" zależą od warunków środowiskowych oraz czynników naturalnych i ludzkich. Bydło i woły anatolijskie karmi się paszą odpowiednią do pory roku – suchą koniczyną oraz świeżą trzciną rosnącą na terenach podmokłych, a także wypasa się je na pastwiskach o unikalnej florze. Makuch z nasion maku, który dodaje się do paszy dla zwierząt, nadaje produktowi unikalny smak.

Czynnik ludzki

„Afyon Sucuğu” produkuje się w Afyonkarahisar od wieków. Ze względu na klimat i położenie geograficzne w Afyonkarahisar panują odpowiednie warunki do hodowli bydła i wołów anatolijskich. Wiedza o tym, jak przygotować farsz sudżuku, jakiej receptury użyć, jak wypełnić farszem suszone wołowe jelito cienkie, a także o sposobach fermentacji i suszenia przetrwała do dnia dzisiejszego i przekazuje się ją z pokolenia na pokolenie.

Turcy produkowali sudżuk, aby zakonserwować mięso podczas długich wędrówek i spożywali go już w okresie, w którym Turcy zamieszkiwali obszary Azji Środkowej. Turcy sprowadzili wspomniane techniki do Anatolii i zapoczątkowali ten sposób produkcji.

Wymagana jest doskonała znajomość używanych receptur i etapów produkcji. Na przykład wypełnianie jelit to bardzo delikatny proces. Z jelitami, które namacza się przed wypełnieniem, należy obchodzić się ostrożnie, ponieważ mogą bardzo szybko się rozerwać. Przy wypełnianiu jelit należy zadbać, aby nie pozostało w nich powietrze, ponieważ w takich lukach następuje szybki wzrost pleśni lub obserwuje się szkodliwy wpływ drobnoustrojów. Kolejnym procesem wymagającym ostrożności jest suszenie i fermentacja kiełbas. Szybkie i nadmierne suszenie kiełbas powoduje, że produkt jest twardy. W związku z tym należy stale kontrolować parametry takie jak temperatura otoczenia i wilgotność.

Specyfika produktu

„Afyon Sucuğu” różni się od innych sudżuków kolorem, konsystencją oraz smakiem ze względu na zawartość mięsa wołu anatolijskiego. Mięso wołu jest ciemnoczerwone, ponieważ ma więcej pigmentu i mniej tłuszczu śródmięśniowego (1–2 % tłuszczu) niż wołowina (3–4 % tłuszczu). Tłuszcz jest biały, ponieważ nie zawiera karotenu. Te kolory sprawiają, że przekrój produktu „Afyon Sucuk” przypomina mozaikę. W „Afyon Sucuğu” smak mięsa jest bardziej dominujący, gdyż do jego produkcji używa się mniejszej ilości przypraw niż do produkcji innych rodzajów sudżuku.

Związek przyczynowy

Afyonkarahisar jest jedną z prowincji Turcji o najniższej wilgotności względnej i prędkości wiatru. Dlatego też panują tam idealne warunki środowiskowe do suszenia sudżuku. Znaczne amplitudy temperatur między dniem a nocą są istotne dla kontrolowania fermentacji i suszenia „Afyon Sucuğu”.

Afyon jest prowincją o dużej różnorodności roślin. W jej granicach zidentyfikowano około 2 000 taksonów. Trzysta trzydzieści spośród tych roślin występuje tylko w Turcji. W Afyonkarahisar najczęściej spotyka się gatunki roślin należące do rodzin *Asteraceae, Fabaceae, Lamiaceae, Caryophyllaceae verbascum* i *Astragalus*. Sześć spośród tych 330 gatunków występuje tylko w prowincji Afyonkarahisar: *Cota fulvida* (Grierson) Holub, Sultan Babuça; *Astragalus×a-fyonicus* (Ponert) Ponert, Afyon milkvetch; *Polygonum afyonicum* Leblebici & Gemici, Afyon Madımağı; *Sideritis akmanii* Aytac, Ekici & Donmez, Dağ Çayı lub Kuyruk Çayı; *Thermopsis turcica* Kit Tan, Vural & Küçüködük, Eber Sarısı zwana żółtą lukrecją; *Verbascum afyonense* Hub.-Mor, krowi ogon. Ponadto ze względu na klimat i strukturę gleby w regionie uprawia się znaczną ilość roślin na paszę (wykę, koniczynę, kukurydzę na kiszonkę i esparcetę).

Dodatkowo Turcja zajmuje drugie miejsce na świecie pod względem produkcji nasion maku, z produkcją wynoszącą 12 240 ton i powierzchnią produkcyjną równą 26 501 ha. Zgodnie z danymi Tureckiego Instytutu Statystycznego (TUIK) z 2022 r. Afyonkarahisar jest prowincją, w której produkuje się najwięcej nasion maku w Turcji, ponieważ 31,3 % jej powierzchni przeznacza się na produkcję, a 34,9 % produkcji wykorzystuje się. Masą pozostałą po przetworzeniu nasion maku karmi się zwierzęta mięsne w regonie, w szczególności woły.

Jedną z najważniejszych cech „Afyon Sucuğu” jest mięso wołu anatolijskiego. Rodzima rasa hodowana w Turcji, znana jako wół anatolijski, to zwierzę gospodarskie wywodzące się z wołów śródziemnomorskich, podgrupy wołów rzecznych, przystosowane do warunków panujących w naszym kraju.

Ponadto ponieważ woły przemieszczają się wolno i spędzają większość dnia w wodzie w miesiącach letnich, ich mięso jest bardziej miękkie niż mięso bydła w tym samym wieku. Mięso wołu zawiera mniej tłuszczu wewnątrzmięśniowego i więcej czerwonego mięsa ze względu na wysoki poziom pigmentu w mięśniach.

„Afyon Sucuğu" różni się od innych sudżuków tym, że do jego produkcji wykorzystuje się mięso wołu anatolijskiego i mniej przypraw. Użycie mniejszej ilości przypraw sprawia, że smak mięsa jest bardziej wyrazisty. Ze względu na wykorzystane mięso wołu anatolijskiego kolor „Afyon Sucuğu" jest ciemniejszy, ponieważ mięso wołu zawiera mniej tłuszczu i więcej pigmentu, a jego łój ma białą barwę. Przekrój „Afyon Sucuğu" przypomina mozaikę ze względu na obecność białych cząstek tłuszczu w czerwonym mięsie. „Afyon Sucuğu" ściśle wypełnia naturalne oczyszczone i wysuszone jelito wołowe lub osłonkę kolagenową. Jelita wołowe charakteryzują się wyższą przepuszczalnością gazów i wilgoci niż osłonki sztuczne, co powoduje szybkie wysychanie sudżuku. Wysuszona osłonka z jelita ściślej przylega do farszu sudżuku. W „Afyon Sucuğu" smak mięsa jest bardziej dominujący, gdyż do jego produkcji używa się mniejszej ilości przypraw niż do produkcji innych rodzajów sudżuku.

W Afyonkarahisar mieszkańcy dają „Afyon Sucuğu" jako prezenty i podają zaproszonym gościom, dzięki czemu „Afyon Sucuğu" stał się symbolem tego dystryktu. Wyjątkowy smak i skład „Afyon Sucuğu", tradycyjne techniki produkcji oraz bogate doświadczenie miejscowej ludności to główne czynniki, które odpowiadają za wysoką jakość „Afyon Sucuğu". Produkcja „Afyon Sucuğu" ma duże znaczenie gospodarcze dla Afyonkarahisar, biorąc pod uwagę liczbę konsumentów i wysokie ceny sprzedaży.

Ze względu na to znaczenie gospodarcze i renomę produktu w prowincji znajduje się Muzeum Sudżuku, w którym można zapoznać się z historią „Afyon Sucuğu". Z tych samych powodów „Afyon Sucuğu" jest przedmiotem licznych badań naukowych. W 2019 r. UNESCO ogłosiła Afyonkarahisar jednym z trzech miast kreatywnych w dziedzinie gastronomii w Turcji.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

Biuletyn Chronionych Oznaczeń Geograficznych, Chronionych Nazw Pochodzenia oraz Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności Tureckiego Urzędu Patentów i Znaków Towarowych nr 100 z dnia 3 maja 2021 r., s. 122.