C/2025/1044

13.2.2025

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2025/1044)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

Špecifikácia výrobku v súlade s článkom 7 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 sa nachádza v registri zemepisných označení Únie.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Afyon Sucuğu“

EÚ č.: PGI-TR-03215 – 19.3.2024

CHZO (X) CHOP ( )

1. **Názov (názvy)(CHOP alebo CHZO)**

„Afyon Sucuğu“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Turecká republika

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku (uvedený v prílohe XI)*

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

Číselný znak kombinovanej nomenklatúry

04 – MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY; VTÁČIE VAJCIA; PRÍRODNÝ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU, INDE NEŠPECIFIKOVANÉ ANI NEZAHRNUTÉ

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Afyon Sucuğu“ je fermentovaný mäsový výrobok, ktorý sa vyrába natlačením zmesi mletého anatólskeho byvolieho mäsa, hovädzieho mäsa a loja s rôznymi koreninami, soľou a niektorými prísadami (konzervačné látky a antioxidanty) do sušeného hovädzieho tenkého čreva alebo kolagénového obalu. Výrobok sa môže tepelne upraviť, aby sa zabezpečila dodatočná bezpečnosť potravín. Na reze má vzhľad mozaiky.

Zloženie „Afyon Sucuğu“:

— Mäso spolu:	minimálne 70 %
— mäso byvola vodného:	minimálne 10,5 %
— mäso hovädzieho dobytka:	maximálne 60 %
— Loj:	maximálne 22,5 %

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Koreniny/prísady:	maximálne 7,5 %
— soľ:	maximálne 2,0 %
— mletá červená paprika (pálivá):	maximálne 0,8 %
— mletá červená paprika (sladká):	maximálne 0,8 %
— rasca rímska:	maximálne 1,0 %
— cesnak:	maximálne 3 – 5 %
— cukor:	maximálne 0,6 %
— čierne korenie mleté:	maximálne 0,5 %
— nové korenie:	maximálne 0,3 %
— zázvor:	maximálne 0,1 %
— Stabilizátory:	maximálne 0,325 %
— Konzervačné látky:	maximálne 0,015 %
— Antioxidanty:	maximálne 0,04 %
— pH:	minimálne 5,40

Zloženie výrobku „Afyon Sucuğu“ pripraveného na konzumáciu je takéto:

— celková hmotnostná hodnota mäsových bielkovín je minimálne 16 %,

— množstvo kolagénu v celkovej hmotnosti mäsových bielkovín je maximálne 20 %,

— pomer obsahu vlhkosti k celkovému množstvu mäsových bielkovín je nižší ako 2,5,

— pomer množstva tuku k celkovému množstvu mäsových bielkovín je nižší ako 2,5,

— maximálna hodnota pH je 5,4.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Jedným z faktorov, ktoré prispievajú k charakteristickým vlastnostiam „Afyon Sucuğu“, je režim kŕmenia anatólskych byvolov. Anatólske byvoly sa kŕmia krmivom podľa ročného obdobia, suchou ďatelinou a čerstvou trsťou nazývanou „frig“, ktorá sa pestuje v mokradiach a skrmuje sa na pastvinách s ich jedinečnou flórou. Vzhľadom na drsné podnebie a geografické podmienky má provincia Afyonkarahisar na svojich pastvinách jedinečnú flóru. Bolo v nej identifikovaných 1 800 druhov a poddruhov patriacich do 110 čeľadí. Okrem toho sa v provincii Afyonkarahisar nachádza 234 endemických druhov. K jedinečnej chuti „Afyon Sucuğu“ prispievajú najmä makové pokrutiny (s miestnym názvom haşkeş), ktoré sú súčasťou kŕmnej dávky mäsových zvierat. V charakteristickej „mäsitej chuti“ prevládajú makové pokrutiny, pretože sú bohaté na nenasýtené mastné kyseliny.

Neexistuje žiadne obmedzenie týkajúce sa plemena iného dobytka, ktoré sa má používať ako zdroj mäsa pre výrobok „Afyon Sucuğu“. Hovädzí dobytok určený na výrobu „Afyon Sucuğu“ sa chová v provincii Afyonkarahisar a iných regiónoch Turecka. V prípade, že sa dobytok dováža z iných regiónov, po príchode do provincie Afyonkarahisar sa musí kŕmiť v podmienkach provincie Afyonkarahisar najmenej tri mesiace bez ohľadu na ročné obdobie; platí preň rovnaký režim kŕmenia, aký je opísaný v predchádzajúcom texte pre anatólske byvoly.

Ako zdroj mäsa sa používajú zvieratá, ktoré dosiahli jatočnú hmotnosť (vo veku 2 – 4 rokov).

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky procesy by sa mali vykonávať v zemepisnej oblasti uvedenej v bode 4. Pri výrobe „Afyon Sucuğu“ sa anatólske byvoly musia kŕmiť podľa podmienok provincie Afyonkarahisar. Najmä pri kŕmení anatólskych byvolov by sa do kŕmnej dávky mal zaradiť makový šrot vyrobený v tomto regióne. V rámci stanovených zemepisných hraníc sa okrem toho musí vyrábať klobása sudžuk, musí sa nakrájať jatočné telo, zomlieť v mlynčeku na mäso, musia sa pridať koreniny a prísady, musí tu prebehnúť fermentácia, plnenie do suchých tenkých čriev alebo kolagénových obalov a sušenie výrobku.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem povinných údajov stanovených v predpisoch o označovaní a prezentácii potravín sa na etiketách musia uvádzať aj tieto údaje:

— názov označenia „Afyon Sucuğu“,

— obchodné meno a adresa alebo skrátené meno a adresa alebo registrovaná známka výrobcu,

— logo CHZO Európskej únie,

— toto logo:



4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť, v ktorej sa „Afyon Sucuğu“ oficiálne vyrába, sa nachádza v provincii Afyonkarahisar. Provincia Afyonkarahisar sa nachádza na juhozápadnom okraji rovnomennej planiny v strednej časti západnej Anatólie v Egejskom regióne. Matematicky vyjadrená poloha provincie je približne medzi 37° 47’ – 39° 12’ severnej zemepisnej šírky a 29°50’ – 31°38’ východnej zemepisnej dĺžky. Provincia Afyonkarahisar je obklopená provinciami Uşak zo západu, Kütahya zo severozápadu, Eskişehir zo severu, Konya z východu, Isparta z juhovýchodu, Burdur z juhu a Denizli z juhozápadu. Provincia Afyonkarahisar má 18 okresov: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Akşamler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut a Sultandağı.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Charakteristické vlastnosti výrobku „Afyon Sucuğu“ závisia od podmienok prostredia a prírodných a ľudských faktorov. Anatólske byvoly a hovädzí dobytok sa kŕmia podľa ročného obdobia – suchou ďatelinou a čerstvou trsťou v mokradiach a spásajú pastviny s ich jedinečnou flórou. K jedinečnej chuti výrobku prispievajú makové pokrutiny, ktoré sú súčasťou kŕmnej dávky zvierat.

Ľudské faktory

„Afyon Sucuğu“ sa v provincii Afyonkarahisar vyrába už po stáročia. Provincia Afyonkarahisar je vďaka svojmu podnebiu a zemepisnej polohe vhodná na chov hovädzieho dobytka a anatólskych byvolov. Príprava plnky do sudžuku, používaný recept, plnenie sudžuku do sušeného hovädzieho tenkého čreva, fermentácia a sušenie sa zachovali dodnes a vedomosti sa odovzdávajú z generácie na generáciu.

Turci vyrábali sudžuk, aby uchovali mäso na dlhých cestách a používajú ho od stredoázijského obdobia. Tieto techniky si priniesli aj do Anatólie a zaviedli tento štýl výroby.

Použité recepty a výrobné kroky si vyžadujú zručnosť. Napríklad plnenie do čriev je veľmi chúlostivý proces. S črevami, ktoré sa pred plnením namáčajú, treba zaobchádzať opatrne, pretože sa môžu veľmi rýchlo roztrhnúť. Pri plnení sa totiž plnka musí natlačiť tak, aby v čreve nezostal žiadny priestor zaplnený vzduchom. V miestach, kde zostane vzduchová bublina, možno zaznamenať rýchly rast plesní alebo mikrobiologické zhoršenie kvality. Ďalším procesom, ktorý si vyžaduje pozorný prístup, je sušenie a fermentácia klobás. Rýchle a nadmerné sušenie klobás spôsobuje, že výrobok bude tvrdý. Preto je nutné neustále kontrolovať také parametre, ako je teplota a vlhkosť okolitého prostredia.

Špecifickosť výrobku

„Afyon Sucuğu“ sa od ostatných sudžukov líši farbou, štruktúrou a chuťou, pretože obsahuje anatólske byvolie mäso. Mäso byvola je tmavočervené, keďže má viac pigmentu a menej vnútrosvalového tuku (1 – 2 % tuku) ako hovädzie mäso (3 – 4 % tuku). Tuk v tomto mäse je biely, keďže neobsahuje karotén. Farebné rozdiely spôsobujú, že „Afyon Sucuğu“ má na reze výrazný mozaikový vzhľad. Keďže v „Afyon Sucuğu“ sa používa menej korenín ako v iných druhoch sudžukov, prevláda chuť mäsa.

Príčinná súvislosť

Afyonkarahisar je jednou z tureckých provincií s najnižšou relatívnou vlhkosťou a rýchlosťou vetra. To vytvára ideálne podmienky na sušenie sudžukov. Rozdiely medzi dennými a nočnými teplotami majú veľký význam pre kontrolu fermentácie a sušenia „Afyon Sucuğu“.

Provincia Afyonkarahisar je bohatá z hľadiska rastlinnej rozmanitosti. Je známe, že na jej území sa vyskytuje približne 2 000 taxónov. Tristotridsať z týchto rastlín je v Turecku endemických. V provincii Afyonkarahisar rastú najviac rastliny z čeľadí *Asteraceae*, *Fabaceae*, *Lamiaceae*, *Caryophyllaceae Verbascum* a *Astragalus*. Z týchto 330 druhov je šesť druhov [*Cota fulvida (Grierson) Holub*, Sultan Babuççа; *Astragalus×afyonicus (Ponert) Ponert*, afyonský kozinec; *Polygonum afyonicum Leblebici & Gemici*, Afyon Madımağı; *Sideritis akmanii Aytac, Ekici &Donmez*, Dağ Çayı alebo Kuyruk Çayı; *Thermopsis turcica Kit Tan, Vural & Küçüködük*, Eber Sarısı alebo žlté sladké drievko; *Verbascum afyonense Hub.-Mor*, „kravský chvost“] endemických pre provinciu Afyonkarahisar. Okrem toho sa vzhľadom na podnebie a štruktúru pôdy v tomto regióne pestuje značné množstvo krmovín (vika siata, ďatelina, kukurica na siláž a vičenec vikolistý).

Turecko je navyše na druhom mieste na svete v produkcii maku, s produkciou 12 240 ton a produkčnou plochou 26 501 ha. Podľa údajov Tureckého štatistického inštitútu (TUIK) z roku 2022 je Afyonkarahisar provinciou, v ktorej sa v Turecku pestuje najviac maku, keďže 31,3 % plochy je vyčlenených na produkciu a 34,9 % produkcie sa realizuje. Dužina, ktorá zostane po spracovaní maku, sa v regióne používa na kŕmenie mäsových zvierat, najmä byvolov.

Jednou z najdôležitejších vlastností „Afyon Sucuğu“ je anatólske byvolie mäso. Pôvodné plemeno chované v Turecku a známe ako anatólsky byvol je hospodárske zviera pochádzajúce zo stredomorských byvolov, podskupiny riečnych byvolov, ktoré je prispôsobené podmienkam našej krajiny.

Okrem toho, keďže byvoly sa pohybujú pomaly a v letných mesiacoch trávia väčšinu dňa vo vode, ich mäso je mäkšie ako mäso hovädzieho dobytka rovnakého veku. Mäso byvola má menej vnútrosvalového tuku a viac červeného mäsa vďaka vysokej pigmentácii svalov.

„Afyon Sucuğu“ sa od ostatných sudžukov líši tým, že sa v ňom používa anatólske byvolie mäso a menej korenín. Keďže je použité menšie množstvo korenín, chuť mäsa je výraznejšia. Vzhľadom na použité anatólske byvolie mäso je „Afyon Sucuğu“ tmavší, pretože byvolie mäso obsahuje menej tuku a viac pigmentu a má biely loj. „Afyon Sucuğu“ má na reze mozaikovitý vzhľad vďaka bielym tukovým časticiam v štruktúre červeného mäsa. „Afyon Sucuğu“ sa dôkladne naplní do prirodzene vyčisteného a vysušeného hovädzieho čreva alebo kolagénového obalu. Priepustnosť hovädzieho čreva pre plyny a vlhkosť je vyššia ako v prípade umelých obalov, čo spôsobuje rýchle vysychanie sudžuku. Medzitým sa vysušený črevný obal ešte pevnejšie primkne k sudžukovej plnke. Keďže v „Afyon Sucuğu“ sa používa menej korenín ako v iných druhoch sudžukov, prevláda chuť mäsa.

Miestni obyvatelia provincie Afyonkarahisar dávajú „Afyon Sucuğu“ ako darček a podávajú ho hosťom, vďaka čomu sa stal symbolom okresu. Hlavnými faktormi kvality výrobku „Afyon Sucuğu“ je jeho jedinečná chuť a ingrediencie, tradičné výrobné postupy a bohaté skúsenosti miestnych obyvateľov, ktoré s ním súvisia. Vzhľadom na počet spotrebiteľov a vysoké predajné ceny má výroba „Afyon Sucuğu“ pre Afyonkarahisar veľký hospodársky význam.

Hospodársky význam a slávu výrobku „Afyon Sucuğu“ v provincii podčiarkuje aj založenie múzea Sucuğu, ktoré predstavuje históriu výrobku „Afyon Sucuğu“. Z rovnakých dôvodov sa o výrobku „Afyon Sucuğu“ stal vypracovalo viacero vedeckých štúdií. UNESCO v roku 2019 vyhlásilo Afyonkarahisar za jedno z troch miest gastronómie Turecka.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

Úradný vestník tureckého úradu pre patenty a ochranné známky pre zemepisné označenia, označenia pôvodu a zaručené tradičné špeciality č. 100 z 3. mája 2021, strana 122.