C/2025/1044

13.2.2025

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2025/1044)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

Specifikacija proizvoda iz člena 7 Uredbe (EU) št. 1151/2012 je na voljo v registru Unije za geografske označbe.

ENOTNI DOKUMENT

„Afyon Sucuğu“

EU št.: PGI-TR-03215 – 19. marec 2024

ZGO (X) ZOP ( )

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Afyon Sucuğu“

2. **Država članica ali tretja država:**

Republika Turčija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda (v skladu s Prilogo XI)*

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itn.)

Oznaka kombinirane nomenklature

04 MLEČNI PROIZVODI; PTIČJA JAJCA; NARAVNI MED; UŽITNI PROIZVODI ŽIVALSKEGA IZVORA, KI NISO NAVEDENI ALIZAJETI NA DRUGEM MESTU

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Sudžuk „Afyon Sucuğu“ je fermentirana mesnina, proizvedena tako, da se mešanica mletega mesa anatolskega bivola, mlete govedine in loja z različnimi začimbami, soljo in nekaterimi dodatki (konzervansi in antioksidanti) tesno napolni v ovitek iz sušenega govejega tankega črevesa ali kolagenski ovitek. Proizvod se lahko toplotno obdela, da se zagotovi dodatna varnost hrane. Ob prerezu ima videz mozaika.

Sestava mesnine „Afyon Sucuğu“:

— skupaj meso : najmanj 70 %,
  — vodnega bivola : najmanj 10,5 %,
  — goveda : največ 60 %,
— loj : največ 22,5 %,

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— začimbe/dodatki : največ 7,5 %,

  — sol : največ 2,0 %,

  — mleta rdeča paprika (pekoča) : največ 0,8 %,

  — mleta rdeča paprika (sladka) : največ 0,8 %,

  — kumin : največ 1,0 %,

  — česen : največ 3–5 %,

  — sladkor : največ 0,6 %,

  — mleti črni poper : največ 0,5 %,

  — pravi piment : največ 0,3 %,

  — ingver : največ 0,1 %,

  — stabilizatorji : največ 0,325 %,

  — konzervansi : največ 0,015 %,

  — antioksidanti : največ 0,04 %,

— pH : najmanj 5,40.

V nadaljevanju je navedena sestava mesnine „Afyon Sucuğu“, pripravljene za uživanje:

— skupna vrednost mesnih beljakovin glede na maso je najmanj 16 %,

— količina kolagena v masi skupnih mesnih beljakovin je največ 20 %,

— razmerje med vsebnostjo vlage in skupno količino mesnih beljakovin je manjše od 2,5,

— razmerje med količino maščobe in skupno količino mesnih beljakovin je manjše od 2,5,

— najvišja vrednost pH je 5,4.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Eden od dejavnikov, ki prispevajo k značilnim lastnostnim mesnine „Afyon Sucuğu“, je režim krmljenja anatolskih bivolov. Ti se krmijo s krmo glede na letni čas, in sicer s suho deteljo in svežim trstjem, imenovanim *frig*, ki raste na mokriščih, ter se pasejo na pašnikih z edinstveno floro. V pokrajini Afyonkarahisar je zaradi ostrega podnebja in geografskih značilnosti na pašnikih edinstvena flora. V afyonkarahisarski flori je opredeljenih 1 800 vrst in podvrst taksonov, ki pripadajo 110 družinam. Poleg tega je v tej pokrajini 234 endemičnih vrst. Še pomembnejše je, da k edinstvenemu okusu mesnine „Afyon Sucuğu“ prispeva makova krma (lokalno znana kot *haşkeş*), vključena v obrok bivolov za prirejo mesa. Makova semena prežemajo značilni mesni okus, saj so bogata z nenasičenimi maščobnimi kislinami.

Glede pasme drugega goveda, ki se uporablja kot vir mesa za mesnino „Afyon Sucuğu“, ni omejitev. Govedo za proizvodnjo mesnine „Afyon Sucuğu“ se goji v pokrajini Afyonkarahisar in drugih regijah Turčije. Pri dobavi goveda iz drugih regij pa ga je treba ob prihodu v pokrajino Afyonkarahisar vsaj tri mesece krmiti v lokalnih razmerah te pokrajine, ne glede na letni čas, pri čemer se uporablja enak režim krmljena kot za anatolske bivole, kot je opisan zgoraj.

Kot vir mesa se uporabljajo živali za prirejo mesa, ki dosežejo klavno težo (2 do 4 leta).

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vsi postopki se izvajajo na geografskem območju iz člena 4. Anatolske bivole za proizvodnjo mesnine „Afyon Sucuğu“ je treba krmiti v lokalnih razmerah pokrajine Afyonkarahisar. Pri njihovem krmljenju je treba v obrok vključiti zlasti makovo pogačo, proizvedeno v regiji. Poleg tega se morajo proizvodnja klobase sudžuk, sekljanje trupa, mletje v mlinu za meso, dodajanje začimb in dodatkov, fermentacija, polnjenje v sušeno tanko črevo ali kolagenske ovitke in sušenje izvajati znotraj opredeljenih geografskih meja.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Poleg obveznih navedb, ki jih zahteva zakonodaja o označevanju in predstavitvi živil, se pri označevanju navedejo:

— ime označbe „Afyon Sucuğu“,

— ime podjetja in naslov ali kratko ime in naslov ali registrirana znamka proizvajalca,

— simbol Evropske unije za označbe ZGO,

— naslednji logotip.



4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje, na katerem se mesnina „Afyon Sucuğu“ uradno proizvaja, je pokrajina Afyonkarahisar, ki leži na jugozahodnem robu istoimenske ravnine v osrednjem zahodnem delu Anatolije v egejski regiji. Zemljepisna lega pokrajine je približno med severnima vzporednikoma 37° 47’ in 39° 12’ in vzhodnima poldnevnikoma 29° 50’ in 31° 38’. Pokrajina Afyonkarahisar je obdana s pokrajinami Uşak na zahodu, Kütahya na severozahodu, Eskişehir na severu, Konya na vzhodu, Isparta na jugovzhodu, Burdur na jugu in Denizli na jugozahodu. Ima 18 okrožij: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Akşamler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut in Sultandağı.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Posebnosti mesnine „Afyon Sucuğu“ so odvisne od okoljskih razmer ter naravnih in človeških dejavnikov. Anatolski bivoli in govedo se krmijo s krmo glede na letni čas, in sicer s suho deteljo in svežim trstjem, ki raste na mokriščih, ter se pasejo na pašnikih z edinstveno floro. Makova pogača, vključena v obrok živali, prispeva k edinstvenemu okusu proizvoda.

Človeški dejavniki

Mesnino „Afyon Sucuğu“ v pokrajini Afyonkarahisar proizvajajo že stoletja. Ta pokrajina je zaradi podnebja in geografije primerna za vzrejo goveda in anatolskih bivolov. Priprava mesnega testa za sudžuk, uporabljena receptura, polnjenje sudžuka v sušeno goveje tanko črevo, fermentacija in sušenje so se ohranili do danes, znanje pa se je prenašalo iz roda v rod.

Turki so sudžuk proizvajali za konzerviranje mesa na dolgih potovanjih, ta klobasa pa se uporablja že od srednjeazijskega obdobja. Turki so te tehnike prinesli v Anatolijo in začeli to vrsto proizvodnje.

Za uporabljene recepture in korake proizvodnje je potrebno posebno znanje. Na primer, polnjenje črevesa je zelo občutljiv postopek. Pri črevesu, ki se pred polnjenjem namoči, je treba biti pazljiv, saj se lahko zelo hitro raztrga. Črevo je treba med polnjenjem namreč napolniti tako, da ni zračnih mehurčkov. Na mestih, kjer ostanejo zračni mehurčki, je mogoče opaziti hitro rast plesni ali kvar zaradi mikrobov. Pazljivost je potrebna tudi pri sušenju in fermentaciji klobas. Te postanejo zaradi hitrega in pretiranega sušenja trde. Zato sta temperatura okolja in vlaga parametra, ki ju je treba stalno nadzorovati.

Posebnosti proizvoda

Mesnina „Afyon Sucuğu“ se od drugih sudžukov razlikuje po barvi, teksturi in okusu zaradi vsebnosti mesa anatolskega bivola. Bivolje meso je temno rdeče barve, ker je bolj obarvano in ima manj medmišične maščobe (1–2 % maščobe) kot govedina (3–4 % maščobe). Ima belo maščobo, ker ne vsebuje karotena. Zaradi teh barvnih značilnosti ima mesnina „Afyon Sucuğu“ na prerezu poseben videz mozaika. Pri mesnini „Afyon Sucuğu“ je mesni okus izrazitejši, ker se zanjo uporablja manj začimb kot v drugih vrstah sudžukov.

Vzročna povezava

Afyonkarahisar je ena od turških pokrajin z najnižjo relativno vlažnostjo in hitrostjo vetra, kar ustvarja idealne okoljske razmere za sušenje sudžukov. Velike temperaturne razlike med dnevom in nočjo so pomembne pri nadzoru fermentacije in sušenja mesnine „Afyon Sucuğu“.

Pokrajina Afyonkarahisar ima zelo raznovrstno rastlinstvo. Znano je, da je znotraj meja pokrajine razširjenih približno 2 000 taksonov, pri čemer je 330 od teh rastlin endemičnih za Turčijo. V pokrajini Afyonkarahisar najbolj uspevajo družine rastlin nebinovke, metuljnice, ustnatice, kličnice, lučniki in vrste grahovcev. Med temi 330 vrstami je šest vrst (*Cota fulvida* (Grierson) Holub (sultan babuççа, endemična rastlina iz rodu pasjih kamilic), *Astragalus* × *afyonicus* (Ponert) Ponert (afyonkarahisarski grahovec), *Polygonum afyonicum* Leblebici & Gemici (afyon madimaği, afyonkarahisarska dresen), *Sideritis akmanii* Aytac, Ekici & Donmez (dağ çayi ali kuyruk çayı, endemična rastlina iz rodu gorskih čajev), *Thermopsis turcica* Kit Tan, Vural & Küçüködük (eber sarısı, turški termopsis) in *Verbascum afyonense* Hub.-Mor (afyonkarahisarski lučnik)) endemičnih za pokrajino Afyonkarahisar. Zaradi podnebja in strukture tal se v regiji prav tako goji znatna količina krmnih rastlin (grašica, detelja, silažna koruza in navadna turška detelja).

Poleg tega je Turčija druga največja pridelovalka makovega semena na svetu s proizvodnjo 12 240 ton in pridelovalno površino 26 501 ha. Po podatkih turškega statističnega inštituta (TUIK) za leto 2022 je Afyonkarahisar pokrajina, v kateri v Turčiji pridelajo največ makovega semena, saj je za pridelavo namenjene 31,3 % površine, na njej pa pridela 34,9 % pridelave. Celuloza, ki ostane po predelavi makovega semena, se uporablja za krmljenje živali za prirejo mesa v regiji, zlasti bivolov.

Ena najpomembnejših značilnosti mesnine „Afyon Sucuğu“ je meso anatolskega bivola. Avtohtona pasma, vzrejena v Turčiji, znana kot anatolski bivol, je domača žival, ki izvira iz sredozemskih bivolov, tj. podskupine rečnih bivolov, in ki je prilagojena razmeram v Turčiji.

Bivoli so počasne živali, ki v poletnih mesecih večino dneva preživijo v vodi, zato je njihovo meso mehkejše od mesa goveda iste starosti. Bivolje meso ima manj medmišične maščobe in več rdečega mesa zaradi močne obarvanosti mišic.

Mesnina „Afyon Sucuğu“ se od drugih sudžukov razlikuje po tem, da se zanjo uporablja meso anatolskega bivola in manj začimb. Ker se uporablja manj začimb, je mesni okus izrazitejši. Zaradi uporabe mesa anatolskega bivola je mesnina „Afyon Sucuğu“ temnejša, ker bivolje meso vsebuje manj maščobe in več barvil, loj pa je bel; mesnina „Afyon Sucuğu“ ima na prerezu videz mozaika zaradi belih maščobnih delcev v teksturi rdečega mesa. Mesnina „Afyon Sucuğu“ se tesno napolni v naravno očiščeno, sušeno goveje črevo ali kolagenski ovitek. Prepustnost govejega črevesa za pline in vlago je višja od umetnih ovitkov, zaradi česar se sudžuk hitro izsuši, ovitek iz sušenega črevesa pa tesneje ovije mesno testo sudžuka. Pri mesnini „Afyon Sucuğu“ je mesni okus izrazitejši, ker se zanjo uporablja manj začimb kot v drugih vrstah sudžukov.

V pokrajini Afyonkarahisar lokalni prebivalci mesnino „Afyon Sucuğu“ poklanjajo kot darilo in postrežejo gostom, zaradi česar je postala simbol območja. Edinstveni okus in sestavine, tradicionalne tehnike proizvodnje in bogate izkušnje lokalnih prebivalcev s tem so glavni elementi, zaradi katerih je mesnina „Afyon Sucuğu“ kakovosten proizvod. Proizvodnja mesnine „Afyon Sucuğu“ ima glede na številne potrošnike in visoke prodajne cene velik gospodarski pomen za pokrajino Afyonkarahisar.

Zaradi gospodarskega pomena in slovesa mesnine je v pokrajini muzej sudžuka, ki predstavlja njegovo zgodovino. Mesnina „Afyon Sucuğu“ je bila iz istih razlogov predmet številnih znanstvenih študij. Organizacija Združenih narodov za izobraževanje, znanost in kulturo je Afyonkarahisar leta 2019 razglasil za eno od treh gastronomskih mest v Turčiji.

Sklic na objavo specifikacije

Uradna geografska označba, označba porekla in zajamčena tradicionalna posebnost, uradni list turškega urada za patente in blagovne znamke, št. 100 z dne 3. maja 2021, str. 122.