



C/2025/1044

13.2.2025

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2025/1044)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) ⁽¹⁾ 2024/1143, a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

Specifikace produktu, na kterou se odkazuje článek 7 nařízení (EU) č. 1151/2012, je k dispozici v unijním rejstříku zeměpisných označení.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Afyon Sucuğu“

Č. ES: PGI-TR-03215 – 19. března 2024

CHZO (X) CHOP ()

1. **Název (názvy) ((CHOP či CHZO))**

„Afyon Sucuğu“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Turecká republika

3. **Popis zemědělského produktu nebo potravin**

3.1 *Druh produktu (podle přílohy XI)*

Třída 1.2. Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

Kód kombinované nomenklatury

04 MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY; PTAČÍ VEJCE; PŘÍRODNÍ MED; PRODUKTY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU, JINDE NEUVEDENÉ ANI NEZAHNUTÉ

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Afyon Sucuğu“ je fermentovaný masný produkt, který se vyrábí důkladným naplněním sušeného ovčího tenkého střeva nebo kolagenového pláště směsí mletého anatolského buvolího masa, hovězího masa a loje, kořením, solí a některými přísadami (konzervanty a antioxidanty). S cílem zajistit větší bezpečnost potravin může být výrobek tepelně ošetřen. Jeho průřez má mozaikový vzhled.

Složení „Afyon Sucuğu“:

- | | |
|---------------------|------------------|
| — Maso celkem | : nejméně 70 % |
| — Z buvola domácího | : nejméně 10,5 % |
| — Ze skotu | : nejvýše 60 % |
| — Lůj | : nejvýše 22,5 % |

(¹) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních vín, lihovin a zemědělských produktů, jakož i zaručených tradičních specialitách a nepovinných výrazů pro jakost zemědělských produktů, o změně nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a o zrušení nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23. 4. 2024, ELI: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

— Koření / přísady	: nejvýše 7,5 %
— Sůl	: nejvýše 2,0 %
— Mletá červená paprika (pálivá)	: nejvýše 0,8 %
— Mletá červená paprika (sladká)	: nejvýše 0,8 %
— Římský kmín	: nejvýše 1,0 %
— Česnek	: nejvýše 3–5 %
— Cukr	: nejvýše 0,6 %
— Pepř černý mletý	: nejvýše 0,5 %
— Nové koření	: nejvýše 0,3 %
— Zázvor	: nejvýše 0,1 %
— Stabilizátory	: nejvýše 0,325 %
— Konzervanty	: nejvýše 0,015 %
— Antioxidanty	: nejvýše 0,04 %
— pH	: nejméně 5,40

Složení produktu „Afyon Sucuğu“, který lze rovnou konzumovat, je následující:

- Celková hmotnostní hodnota bílkovin v mase je nejméně 16 %,
- Množství kolagenu v celkové hmotnosti masných bílkovin je nejvýše 20 %,
- Poměr obsahu vlhkosti k celkovému množství bílkovin v mase je nižší než 2,5,
- Poměr množství tuku k celkovému množství bílkovin v mase je nižší než 2,5,
- Nejvyšší hodnota pH je 5,4.

3.3 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Jedním z faktorů, které přispívají k charakteristickým rysům „Afyon Sucuğu“, je režim krmení anatolských buvolů. Anatolští buvoli jsou krmeni krmivem v závislosti na ročním období, suchým jetelem a čerstvým rákosem zvaným „frig“, který se pěstuje v mokřadech, a pasou se na pastvinách s jedinečnou flórou. Pastviny oblasti Afyonkarahisar se vyznačují jedinečnou flórou, což je dáno zeměpisnými podmínkami a drsným podnebím. Ve flóře oblasti Afyonkarahisar bylo zjištěno 1 800 druhů a poddruhů patřících do 110 čeledí. Kromě toho se v oblasti Afyonkarahisar vyskytuje 234 endemických druhů. K jedinečné chuti „Afyon Sucuğu“ přispívá především mák (místně známý jako haşkeş), který je součástí krmiva zvířat pěstovaných na maso. Mák, který je bohatý na nenasycené mastné kyseliny, je dominantní složkou typické „masové chuti“.

Pokud jde o plemena skotu, z jehož masa se „Afyon Sucuğu“ vyrábí, žádná omezení nejsou stanovena. Skot určený k produkci „Afyon Sucuğu“ se chová jak v provincii Afyonkarahisar, tak v dalších oblastech Turecka. Při dodávkách skotu z jiných regionů však musí být skot po příjezdu do provincie Afyonkarahisar krmen v podmínkách oblasti Afyonkarahisar po dobu nejméně tří měsíců bez ohledu na roční období; platí zde stejný režim krmení, jaký je popsán výše pro anatolské buvolky.

Zdrojem masa jsou zvířata, která dosáhnou jateční hmotnosti (2–4 roky).

3.4 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Všechny procesy by měly být prováděny v zeměpisné oblasti uvedené v článku 4. Při výrobě „Afyon Sucuğu“ musí být anatolští buvoli krmeni v podmínkách oblasti Afyonkarahisar. Do krmiva anatolských buvolů by zejména měl být zařazen mák s původem v tomto regionu. V rámci stanovených zeměpisných hranic musí probíhat výroba klobásy (sudžuku), porcování jatečně upraveného těla, mletí masa, koření a přidávání přísad, fermentaci, plnění do suchých tenkých střev nebo kolagenových střívek a sušení.

3.5 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

3.6 Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Kromě povinných údajů stanovených v předpisech o označování a obchodní úpravě potravin musí etikety obsahovat:

- název označení „Afyon Sucuğu“,
- název společnosti a adresu nebo zkrácený název a adresu či ochrannou známku producenta,
- logo Evropské unie pro CHZO,
- následující logo



4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast, kde se „Afyon Sucuğu“ oficiálně vyrábí, se nachází v provincii Afyonkarahisar. Oblast Afyonkarahisar se nachází na jihozápadním okraji stejnojmenné roviny v centrální části západní Anatolie v Egejském regionu. Matematická poloha provincie se nachází přibližně mezi 37°47' – 39°12' severní rovnoběžkou a 29°50' – 31°38' východním poledníkem. Provincie Afyonkarahisar je ze západu obklopena provinciemi Uşak, ze severozápadu provincií Kütahya, ze severu provincií Eskişehir, z východu provincií Konya, z jihovýchodu provincií Isparta, z jihu provincií Burdur a z jihozápadu provincií Denizli. Provincie Afyonkarahisar se dělí na 18 okresů: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Akşamlar, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut a Sultandağı.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Charakteristické rysy „Afyon Sucuğu“ mají úzkou souvislost s podmínkami prostředí a přírodními a lidskými faktory. Anatolští buvoli a skot jsou krmeni krmivem podle ročního období – suchým jetelem a čerstvým rákosem pěstovaným v mokřadech –, a pasou se na pastvinách s jedinečnou flórou. K jedinečné chuti výrobku přispívá krmení zvířat mákem.

Lidské faktory

„Afyon Sucuğu“ se v oblasti Afyonkarahisar vyrábí již po staletí. Díky svému klimatu a zeměpisné poloze je oblast Afyonkarahisar pro chov skotu a anatolských buvolů ideální. Postupy pro přípravu náplně sudžuku, používaný recept, plnění sudžuku do sušeného hovězího tenkého střeva, fermentace a sušení se zachovaly dodnes a předávají se z generace na generaci.

Sudžuk vyráběli Turci již od středoasijského období k uchování masa na dlouhých cestách. Techniky výroby a výrobu samotnou přinesli Turci do Anatolie.

Recepty a výrobní postupy je třeba si důkladně osvojit. Například plnění střev je velmi jemná práce. Se střevy, jež jsou před plněním namočená, je třeba zacházet opatrně, protože se mohou snadno roztrhnout. Střeva je třeba plnit tak, aby v nich nezůstal žádný vzduch. Pokud v nich zůstanou vzduchové bubliny, může dojít k rychlému růstu plísní nebo k mikrobiologickému poškození. Pečlivost vyžaduje rovněž sušení a fermentace uzenin. Rychlé sušení a přesušení uzeniny způsobí tvrdost výrobku. Proto je potřeba neustále sledovat teplotu a vlhkost okolního prostředí.

Specifičnost produktu

„Afyon Sucuğu“ se od ostatních sudžuků liší barvou, strukturou a chutí, a to vzhledem k obsahu anatolského buvolího masa. Buvolí má více pigmentu a méně intramuskulárního tuku (1–2 % tuku) než hovězí maso (3–4 % tuku), a je proto tmavě červené. Tuk v masě má bílou barvu, protože neobsahuje karoten. Díky tomu má „Afyon Sucuk“ v řezu výrazně mozaikovitý vzhled. „Afyon Sucuğu“ je méně kořeněný než jiné druhy sudžuků, a proto v něm více převládá masová chuť.

Příčinná souvislost

Afyonkarahisar je jednou z tureckých provincií s nejnižší relativní vlhkostí a rychlostí větru. To nabízí ideální podmínky pro sušení sudžuku. Výrazné teplotní rozdíly mezi dnem a nocí mají velký význam pro fermentaci a sušení „Afyon Sucuğu“

Provincie Afyon je velmi významná z hlediska rostlinné rozmanitosti. Je známo, že na území provincie se vyskytuje přibližně 2 000 taxonů. Tři sta třicet z těchto rostlin je v Turecku endemických. V oblasti Afyonkarahisar se vyskytují převážně rostliny z čeledí Asteraceae, Fabaceae, Lamiaceae, Caryophyllaceae, Verbasum a Astragalus. Mezi těmito 330 druhy je šest druhů, které jsou v oblasti Afyonkarahisar endemity (Cota fulvida (Grierson) Holub, Sultan Babuça; Astragalus afyonicus (Ponert) Ponert, Afyon milkvetch; Polygonum afyoncum Leblebici & Gemici, Afyon Madımağı; Sideritis akmanii Aytac, Ekici & Donmez, Dağ Çayı neboli Kuyruk Çayı; Thermopsis turcica Kit Tan, Vural & Küçüködük, Eber Sarısı neboli žlutá lékořice; Verbasum afyonense Hub.-Mor, neboli kravský ocas). Kromě toho se v regionu vzhledem ke klimatickým podmínkám a struktuře půdy pěstuje značné množství píce (vikev, jetel, kukuřice na siláž a třapatka).

Turecko je navíc s 12 240 tunami a produkční plochou 26 501 ha druhým největším světovým producentem máku. Podle údajů Tureckého statistického institutu (TUIK) z roku 2022 je Afyonkarahisar provincií s největší produkcí máku v Turecku, neboť 31,3 % plochy je určeno k produkci a 34,9 % produkce je realizováno. Dužina, která zůstane po zpracování makových semen, se v regionu používá ke krmení masných zvířat, zejména buvolů.

Jedním z nejvýznamnějších rysů výrobku „Afyon Sucuğu“ je anatolské buvolí maso. Původní plemeno chované v Turecku a známé jako anatolský buvol je hospodářské zvíře pocházející ze středomořských buvolů, podskupiny říčních buvolů, a přizpůsobené podmínkám naší země.

Buvoli jsou pomalu se pohybující zvířata a v letních měsících tráví většinu dne ve vodě, proto je jejich maso měkčí než maso stejně starého skotu. Buvolí maso má díky vysoké svalové pigmentaci méně vnitrosvalového tuku a více červeného masa.

„Afyon Sucuğu“ se od ostatních sudžuků liší tím, že se v něm používá anatolské buvolí maso a méně koření. Díky použití menšího množství koření je chuť masa výraznější. Vzhledem k použitému anatolskému buvolímu masu je „Afyon Sucuğu“ tmavší, protože buvolí maso obsahuje méně loje a více barviva. Řez „Afyon Sucuğu“ má mozaikovitý vzhled, který je způsoben bílými tukovými částicemi ve struktuře červeného masa. „Afyon Sucuğu“ se plní do přirozeně vyčištěného, sušeného hovězího střeva nebo kolagenového obalu. Hovězí střevo propouští vzduch a vlhkost více než umělé obaly, což způsobuje, že sudžuk rychle vysychá. Vysušený střevní obal pak obsah sudžuku pevněji obalí. Vzhledem k tomu, že tento sudžuk se koření méně než jiné druhy, převládá v produktu „Afyon Sucuğu“ chuť masa.

Produkt „Afyon Sucuğu“ se stal symbolem oblasti Afyonkarahisar, kde se jím místní obyvatelé obdarovávají a hostí. Jedinečná chuť a složení, tradiční výrobní postupy a rozsáhlé zkušenosti místních obyvatel v tomto směru jsou hlavními příčinami kvality produktu „Afyon Sucuğu“. Vzhledem k počtu spotřebitelů a vysokým prodejním cenám má produkce „Afyon Sucuğu“ v oblasti Afyonkarahisar značný hospodářský význam.

Právě hospodářský význam a proslulost vedly v provincii i k otevření muzea sudžuku, které se zabývá historií „Afyon Sucuğu“. Ze stejných důvodů je „Afyon Sucuğu“ předmětem mnoha vědeckých studií. Město Afyonkarahisar bylo v roce 2019 organizací UNESCO prohlášeno za jedno ze tří měst gastronomie v Turecku.

Odkaz na zveřejnění specifikace

Úřední zeměpisné označení, označení původu a označení zaručená tradiční specialita, Úřední věstník tureckého úřadu pro patenty a ochranné známky č. 100 ze dne 3. května 2021, strana 122.