



C/2024/5860

27.9.2024

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/2024/5860)

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.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Silifke Yoğurdu”

Nr WE: PGI-TR-02895 - 11.1.2023

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Silifke Yoğurdu”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Republika Turcji

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]

Klasa 1.4. Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne produkty mleczne z wyjątkiem masła itp.)

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

„Silifke Yoğurdu” to fermentowany produkt mleczny otrzymywany wyłącznie z mleka koziego albo, gdy mleka koziego jest niewiele, mieszanki mleka krowiego i koziego (80:20). Podczas produkcji mleko jest gotowane, schładzane i wlewane do pojemników, po czym dodaje się kulturę starterową i następuje inkubacja. Opakowania mogą być wykonane z ceramiki, gipsu (pojemniki typu *bakrač* lub *helke*) lub tworzyw sztucznych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Niektóre cechy „Silifke Yoğurdu” podano poniżej.

Wyprodukowane wyłącznie z mleka koziego

- Substancje stałe ogółem (%): 19,9–20,6
- Sucha masa beztłuszczowa (%): 12,6–13,1
- Białko (%): 7,7–7,8
- Tłuszcz (%): 7,0–7,5
- Laktoza (%): 2,6–3,0
- Popiół (%): 1,2–1,3

⁽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>).

- Kwasowość miareczkowa wyrażona jako kwas mlekowy (%): 1,0–1,1
 - pH: 4,5–4,7
 - Wartości L^* , a^* , b^* : 91,7–92,1; (– 4,5)–(– 4,1), 12,5–12,7
 - Barwa: jaskrawobiała
- Wyprodukowane z mieszanki mleka koziego (minimalnie 20 %) i krowiego (maksymalnie 80 %)

- Substancje stałe ogółem (%): 16,5–17,6
- Sucha masa beztłuszczowa (%): 10,3–11,1
- Białko (%): 5,9–6,0
- Tłuszcz (%): 6,0–6,5
- Laktoza (%): 2,2–3,0
- Popiół (%): 1,1–1,2
- Kwasowość miareczkowa wyrażona jako kwas mlekowy (%): 1,0–1,2
- pH: 4,5–4,7
- Wartości L^* , a^* , b^* : 91,4–92,0, (– 4,8)–(– 4,5), 12,9–13,2
- Barwa: jaskrawobiała z lekko kremowym odcieniem

„Silifke Yoğurdu” ma gęstszą konsystencję i bardziej czysty, woskowy aromat niż inne jogurty. Dzięki mleku koziemu „Silifke Yoğurdu” ma jaskrawobiałą barwę, a w smaku daje łagodne i kremowe odczucie ze względu na wysoką całkowitą zawartość substancji stałych i tłuszczu. Ma kwaśny smak za względu na obecność kwasu mlekowego z fermentacji laktozy. Po dodaniu mleka krowiego kolor nieznacznie się zmienia i może mieć kremowe odcienie.

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

Do produkcji „Silifke Yoğurdu” wykorzystuje się mleko kozy angorskiej, zwanej również lokalnie Kara keçi (czarna koza). Ta lokalna rasa przystosowała się już do klimatu śródziemnomorskiego i górzystego terenu. Kara keçi żywi się dziko rosnącymi roślinami, tymiankiem, dzikimi tulipanami, gałązkami jałowca i pędami świerku, które rosną głównie w wyższych częściach gór Taurus. Chociaż wydajność mleczna Kara keçi jest niska, skład mleka jest bogaty.

Jeśli chodzi o mleko krowie, otrzymuje się je od krów wypasanych na równinie Göksu i karmionych suszonymi liśćmi orzecha ziemnego uprawianego w regionie.

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

Produkcja mleka i dalsze etapy przetwarzania „Silifke Yoğurdu” powinny odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

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:

- nazwę „Silifke Yoğurdu”,
- nazwę handlową i adres lub skróconą nazwę i adres lub zarejestrowany znak towarowy producenta,
- logo ChOG Unii Europejskiej,

— następujące logo:



4. Związek określenie obszaru geograficznego

Region geograficzny, w którym oficjalnie produkuje się „Silifke Yoğurdu”, obejmuje dystrykt Silifke w prowincji Mersin.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek oparty na cechach charakterystycznych produktu (barwa, konsystencja i smak) wynika z czynników naturalnych i ludzkich na danym obszarze geograficznym.

Związki aromatyczne pochodzenia roślinnego, takie jak terpeny, występujące w produkcie na skutek wypasu kóz na terenach leśnych w górach Taurus, wpływają na smak „Silifke Yoğurdu”. Podobnie krowy wypasane na równinie Göksü i karmione suszonymi liśćmi orzecha arachidowego dają mleko bogate w związki aromatyczne, które wpływają na smak „Silifke Yoğurdu”.

Podczas produkcji „Silifke Yoğurdu” mleko przeznaczone na jogurt jest gotowane przez pewien czas, dzięki czemu jogurt jest gęstszy niż inne jogurty dostępne w sprzedaży i ma gładką, kremową konsystencję. Innym celem gotowania mleka przez dłuższy czas jest usuwanie niepożądanych zapachów, takich jak zapach zwierząt lub zapach obory, dzięki czemu uzyskuje się czysty, wośkowy aromat. Produkty rozkładu termicznego laktozy (takie jak furaneol i maltol), terpeny z roślin aromatycznych, związki karbonylowe pochodzące z fermentacji i laktony z mleka przyczyniają się do uzyskania smaku „Silifke Yoğurdu”. Jaskrawobiała barwa jest cechą charakterystyczną produktu.

Ponieważ kuleczki tłuszczowe w mleku kozim są mniejsze niż w mleku krowim, „Silifke Yoğurdu” ma jaskrawobiałą barwę. Instrumentalne pomiary barwy wykazały, że „Silifke Yoğurdu” wyróżnia się wysoką wartością a^* w porównaniu z innymi jogurtami z mleka koziego. Ta wysoka wartość a^* wynika zarówno z długiego czasu gotowania, jak i ze sposobu żywienia kóz angorskich.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

https://online.turkpatent.gov.tr/trademark-search/pub/#trademark_result_detail

<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/4482>