C/2025/500

24.1.2025 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2025/500)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от 3 месеца от датата на настоящата публикация.

Продуктовата спецификация, посочена в член 7 от Регламент (ЕС) № 1151/2012, е на разположение в регистъра на географските означения на Съюза.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Erzincan Tulum Peyniri“

ЕС №: PDO-TR-03056 — 11.1.2024 г.

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Erzincan Tulum Peyniri“

2. **Държава членка или трета държава**

Турция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.3. Сирена

Код по Комбинираната номенклатура

— 04 — МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ; ПТИЧИ ЯЙЦА; ЕСТЕСТВЕН МЕД; ПРОДУКТИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ, НЕУПОМЕНАТИ, НИТО ВКЛЮЧЕНИ ДРУГАДЕ

0406 — Сирена и извара

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Erzincan Tulum Peyniri“ е пълномаслено, полутвърдо хомогенно сирене с бял до кремав цвят, произведено от поне 95 % сурово мляко от овце от породата Akkaraman или смес от мляко от тези животни и овче или козе мляко от породата Morkaraman, чието количество не надвишава 5 %, като сиренето се произвежда между четвъртия и деветия месец на годината и узрява в торба от овча или козя кожа или в пластмасови бидони. „Erzincan Tulum Peyniri“ има зърнеста структура, рони се в устата и притежава отличителен вкус, обусловен от съединенията във фуражите и продуктите на липолизата и окислението, които му придават киселинност и тръпчивост. По-долу са представени някои от химичните параметри на „Erzincan Tulum Peyniri“.

— Общо твърди вещества (%) : не по-малко от 55

— Влажност (%) : не повече от 45

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Мазнини в сухото вещество (%) : не по-малко от 45

— Сол в сухото вещество (m/m) : не повече от 5

— Титруема киселинност като млечна киселина : не повече от 2

— pH : 4,7—5,4

— Цвят : бял до кремав

— Консистенция без коричката : лесно се рони при стискане между два пръста

— Консистенция при дегустация : рони се лесно, кремообразно

„Erzincan Tulum Peyniri“ притежава „млечен“, „животински“, „липолитичен“, „ферментирал“, „серист“, „плодов“ аромат и „солен“ и „кисел“ вкус. Благодарение на тези активни вкусови съединения се създава усещането за тръпчивост, парене в гърлото и се стимулират слюнчените жлези в устата.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Млякото, използвано за производството на „Erzincan Tulum Peyniri“, се доставя от овце от породата Akkaraman, доени между четвъртия и деветия месец на годината. Овцете от породата Akkaraman трябва да се хранят на територията в географските граници на провинция Ерзинджан. В определения район има естествени пасища, които са богати на популации от местни ароматни растения. През пролетните и летните месеци животните са на паша. През зимните месеци те се хранят със сено, събрано от пасищата в географския район. И в двата случая производителите могат да включат в съотношението на дневната дажба зимни зърнени култури, произведени в провинция Ерзинджан. Фуражът, с който се хранят тези животни, не съдържа концентрирани фуражи. Минималният среден сезон на паша е 6 месеца на година. Овчето мляко от породата Akkaraman се характеризира с високо съдържание на мазнини (> 6 %) и високо съдържание на ненаситени мастни киселини. Те са свързани с генетиката на млекодайното животно и с режима на хранене по пасищата и ливадите в определения район.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички процеси следва да се извършват в географския район, посочен в член 4. Тези етапи следва да включват отглеждане на животни, хранене на животни, производство на мляко, преработка на сирене, пълнене и зреене.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Освен задължителните сведения, предвидени от нормативната уредба относно етикетирането и представянето на хранителните продукти, етикетът задължително съдържа и:

— името на наименованието „Erzincan Tulum Peyniri“,

— търговското наименование и адрес или съкратеното наименование и адрес, или регистрираната търговска марка на производителя,

— символа за ЗНП на Европейския съюз

4. **Кратко определение на географския район**

Провинция Ерзинджан се намира в горната част на Ефрат в региона на Източен Анадол и има площ от 11 903 km2. Районът на провинцията е разположен между приблизително 39° 02’ — 40° 05’ северна ширина и 38° 16’ — 40° 45’ източна дължина. Провинция Ерзинджан е обградена от Ерзурум от изток, Бингьол от югоизток, Байбурт и Гюмюшхане от север, Гиресун от северозапад, Сивас от запад, Тунджели от юг и Елязъг и Малатия от югозапад.

5. **Връзка с географския район**

Специфични характеристики на продукта

„Erzincan Tulum Peyniri“ е полутвърдо сирене с бял до кремав цвят и хомогенна структура, която е ронлива при стискане между два пръста. Узрява най-малко 4 месеца в торби от овча или козя кожа или в пластмасови бидони. Има отличителен вкус, дължащ се на високите нива на липолиза, продукти на окисление и летливи съединения с растителен произход.

При дегустация оставя млечно усещане и има тръпчив привкус. При дегустация стимулира слюнчените жлези. Вкусът на „Erzincan Tulum Peyniri“ се дължи на режима на хранене на животните, естествените ензими на млякото, етапите на преработка и микробната активност по време на зреенето на сиренето. Ароматните терпени (α/β-пинен, 3,7-диметил-1,6-октадиен, *o*/*p*/*m*-цимен, 2/3-карен, лимонен, терпинен, копаен, α/β-кариофилен) преминават в сиренето при режима на хранене, като влияят на съдържанието на ненаситените мастни киселини.

За отличителния му вкус допринасят високият дял на органични киселини (оцетна, пропионова, 2-метилпропанова) с микробна активност и свободни мастни киселини (бутанова, 3-метилбутанова, хексанова и октанова киселина) поради липолитична активност и продуктите на окисление на тези киселини (2-хептанон, 2/3-нонен, (*E*)-2-нонанон, нонанол, 3-метилтио−1-пропанол) и естери (етилов бутаноат, метилов хексаноат, етилов хексаноат, етилов октаноат, 3-метилбутилов октаноат, пропилов деканоат, етилов деканоат, метилов деканоат). Благодарение на тези активни ароматни съставки вкусът на сиренето е тръпчив, парещ гърлото, млечен, животински, липолитичен, ферментирал, серист, плодов, кисел и солен.

При производството на „Erzincan Tulum Peyniri“ се използва само естествена изворна сол, произведена в град Кемах в провинция Ерзинджан, която е известна като „сол Kemah“. Тази сол е предимно с аморфна структура и се разтваря лесно в матрицата на сиренето, като изтегля съдържанието на вода по време на обработката.

Специфични характеристики на географския район

Провинция Ерзинджан има полусух континентален климат със студени и дъждовни зими и сухи и горещи лета. Поради нейните уникални географски характеристики (равнини на надморска височина от 1 800 m и стръмни планини на височина от 3 000 m) микроклиматичните условия на провинция Ерзинджан оказват положително влияние върху пасищата, ливадите и растежа на ендемични растения, което в крайна сметка влияе върху състава на млякото и вкуса на „Erzincan Tulum Peyniri“. Провинцията е подходящ регион за животновъдни дейности, и по-специално за овцевъдство, тъй като разполага със значителен потенциал от ливади и пасища. Млякото, използвано за „Erzincan Tulum Peyniri**“**, се произвежда от породата овце Akkaraman, която се е адаптирала към суровите географски характеристики и климат. Овцете пасат на ливади и пасища с ендемични растения и понякога се хранят със зимни зърнени култури, също произведени в провинция Ерзинджан. Три от местните плата — Чимен, Мелан и Саръчичек, имат богата растителност. В района са установени 596 ендемични таксона, 64 от които са специфични за провинция Ерзинджан. Освен това 43 % от обработваемата площ се използва за зърнопроизводство. На първите три места, що се отнася до обработваемите площи в провинцията, се отглеждат пшеница и ечемик от групата на зърнените култури и люцерна от фуражните култури. Режимът на хранене включва ароматни съединения от растителен произход.

„Erzincan Tulum Peyniri“ е занаятчийско сирене, чийто произход се свързва с полуномадските племена. Поради това знанията и опитът на хората са от основно значение за качеството на сиренето. По-специално ронливостта на „Erzincan Tulum Peyniri“ е продукт на човешките усилия. Характерната ронлива консистенция се дължи на раздробяването на сиренината и нейното осоляване по време на прецеждането на сиренето, както и повтарянето на този процес най-малко два пъти. Това също така предизвиква частично окисляване на мазнините в сиренето, в резултат на което се развива вкусът и се стимулира растежът на микроорганизми. В резултат на тези етапи се обособяват тръпчивият вкус и вкусът, свързан с усещането за парене в гърлото.

Плътното пълнене на сиренето в кожените торби или в пластмасовите бидони изисква умения. Всяко въздушно мехурче в сиренето води до понижаване на качеството. След като сирената са плътно напълнени в пластмасови бидони, трябва да се отворят множество малки отвори, за да се завърши синерезисът, докато в кожените торби този процес се осъществява през кожата. По този начин се намалява водната активност на сиренето по време на зреенето и се стимулират микроорганизмите и ензимната активност за получаване на отличителния вкус. Чрез загубата на водно съдържание образуваните ароматни съединения достигат по-висока концентрация и следователно подобряват вкуса на сиренето.

Накрая, приготвянето на кожените торби, в които ще се пълни сиренето, изисква специфичен опит и сръчност. Най-напред се одира цялата кожа на закланите кози и овце, след което тя се почиства, осолява и изсушава — процес, който изисква майсторство, знания и умения.

Причинно-следствена връзка

Качеството и отличителните характеристики на „Erzincan Tulum Peyniri“ се влияят от климата, млекодайните животни, адаптирани към този климат и географски характеристики, и производствената техника в определения район. Тези условия са следните:

— традиционните животновъдни практики се осъществяват в район с голяма надморска височина и континентален климат. В района няма неблагоприятни екологични условия, наложени от индустриализацията.

— В определения район се намират естествени пасища, които са богати на популации от местни ароматни растения, използвани от животновъдите за овцете въз основа на опита им по отношение на геоложките характеристики на района. Климатичните характеристики и специфичната флора на района допринасят за производството на мляко с особено качество, което придава на „Erzincan Tulum Peyniri“ уникални качества и приятен органолептичен характер.

— Специфичните методи, използвани при производството, включват:

  — използване на овче мляко от породата Akkaraman,

  — използване на сирище от животински произход,

  — използване на сол Kemah и

  — зреене в пластмасов бидон или в торба от козя/овча кожа.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

Официален бюлетин на Турското ведомство за патенти и търговски марки за географски указания, наименования за произход и храни с традиционно специфичен характер, бр. 111 от 17 октомври 2021 г., стр. 84.