C/2025/500

24.1.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2025/500)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

Varespecifikationen som omhandlet i artikel 7 i forordning (EU) nr. 1151/2012 findes i EU-registret over geografiske betegnelser.

ENHEDSDOKUMENT

»Erzincan Tulum Peyniri«

EU-nr.: PDO-TR-03056 – 11.1.2024

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»Erzincan Tulum Peyniri«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Tyrkiet

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Klasse 1.3: Ost

Kode i den kombinerede nomenklatur

— 04 – MÆLK OG MEJERIPRODUKTER; FUGLEÆG; NATURLIG HONNING; SPISELIGE PRODUKTER AF ANIMALSK OPRINDELSE, IKKE ANDETSTEDS TARIFERET

0406 – Ost og ostemasse

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Erzincan Tulum Peyniri« er en hvid til cremefarvet, fuldfed, halvhård og ensartet ost, der fremstilles af mindst 95 % råmælk fra Akkaraman-får eller en blanding af mælk fra dette dyr med maksimalt 5 % mælk fra Morkaraman-får eller -geder. Den fremstilles mellem den fjerde og den niende måned i året og modnes i fåre- eller gedeskindposer eller i plasttønder. »Erzincan Tulum Peyniri« har en grynet konsistens, smuldrer i munden og har en karakteristisk smag, der stammer fra foder-, lipolyse- og oxidationsprodukter, som giver osten en syrlig smag, der prikker på tungen. Nogle af de kemiske parametre for »Erzincan Tulum Peyniri« er anført nedenfor.

— Tørstof i alt (%)	: mindst 55
— Vandindhold (%)	: højst 45

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Fedtindhold i tørstoffet (%) : mindst 45

— Salthold i tørstoffet (%) : højst 5

— Titrerbar syre såsom mælkesyre : højst 2

— pH : 4,7-5,4

— Farve : Hvid til cremefarvet

— Konsistens (skorpeløs) : Smuldrer let mellem fingrene

— Konsistens i munden : Let smuldrende og cremet

»Erzincan Tulum Peyniri« har en cremet, dyreagtig, lipolytisk, fermenteret, svovlagtig og frugtagtig aroma samt en salt og syrlig smag. Disse aromaaktive forbindelser giver osten en skarp smag og stimulerer spytkirtlerne i munden.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Den mælk, der anvendes til produktion af »Erzincan Tulum Peyniri«, stammer fra fåreracen Akkaraman, der malkes i perioden mellem årets fjerde og niende måned. Akkaraman-får skal fodres inden for provinsen Erzincans geografiske grænse. Det afgrænsede område har naturlige græsgange, der er rige på lokale aromatiske planter. I forårs- og sommermånederne går dyrene på græs. I vintermånederne fodres de med hø fra græsarealer i det geografiske område. I begge situationer kan producenterne medtage vinterkorn produceret i Erzincan-provinsen i det daglige foder. Dyrenes foder indeholder ikke koncentreret dyrefoder. Den årlige græsningssæson er i gennemsnit mindst seks måneder. Akkaraman-fåremælk er kendetegnet ved et højt fedtindhold (> 6 %) og en stor andel af umættede fedtsyrer. Disse hænger sammen med malkekvægets genetik og det foder, dyrene indtager på græsgange og enge i det afgrænsede område.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle processer bør udføres i det geografiske område som fastsat i artikel 4. Disse skridt omfatter husdyrhold, dyrefoder, mælkeproduktion, osteforarbejdning, påfyldning og modning.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Foruden de obligatoriske angivelser, der er foreskrevet i lovgivningen om mærkning af og præsentationsmåder for fødevarer, skal mærkningen indeholde følgende:

— navnet på betegnelsen »Erzincan Tulum Peyniri«

— handelsnavn og adresse, kortform af virksomhedens navn og adresse eller producentens registrerede varemærke

— Den Europæiske Unions BOB-logo.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Provinsen Erzincan er beliggende ved den øvre del af Eufrat i det østlige Anatolien og dækker et areal på 11 903 km². Provinsens område ligger mellem ca. 39° 02′ - 40° 05′ nordlig bredde og 38° 16′ - 40° 45′ østlig længde. Erzincan-provinsen grænser mod øst op til Erzurum, mod sydøst til Bingöl, mod nord til Bayburt og Gümükhane, mod nordvest til Giresunt, mod vest til Sivas, mod syd til Tunceli og mod sydvest til Elazığ og Malatya.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Produktets egenart

»Erzincan Tulum Peyniri« er en halvhård ost, der er hvid/cremefarvet og har en ensartet struktur, der smuldrer mellem fingrene. Den modnes i fåre- eller gedeskind eller plasttønder i mindst fire måneder. Den har en karakteristisk smag på grund af høje niveauer af lipolyse, oxidationsprodukter og flygtige forbindelser med planteoprindelse.

Den efterlader en cremet følelse i munden og har en skarp smag. Ved indtagelse stimuleres spytkirtlen. Smagen af »Erzincan Tulum Peyniri« stammer fra dyrenes foder, mælkens oprindelige enzymer, forarbejdningstrinene og den mikrobielle aktivitet under ostens modning. Aromatiske terpener (α/β-pinen, 3,7-dimethyl-1,6-octadien, o/p/m-cymen, 2/3-caren, limonen, terpinen, copaen, α/β-caryophyllen) overføres til osten via dyrenes foder, og sammensætningen af umættede fedtsyrer påvirkes.

En høj andel organiske syrer (eddikesyre, propionsyre, 2-methylpropansyre) ved mikrobiel aktivitet og frie fedtsyrer (butansyre, 3-methylbutansyre, ethyloctanoat, hexan- og octansyre) som følge af lipolytisk aktivitet og oxidationsprodukter af disse syrer (2-heptanon, 2/3-nonen (E) 2-nonanon, nonanol, 3-methylthio-1-propanol) og estere (ethylbutanoat, methylhexanoat, ethylhexanoat, 3-methylbutyloctanoat, propyldecanoat, ethyldecanoat, methyldecanoat) bidrager til dens særlige smag. På grund af disse aromatiske aktive ingredienser har osten en skarp, cremet, dyreagtig, lipolytisk, fermenteret, svovlagtig, frugtagtig, syrlig og salt smag.

Til fremstilling af »Erzincan Tulum Peyniri« anvendes der udelukkende salt fra naturlige kilder, som produceres i byen Kemah i Erzincan-provinsen, og derfor kaldes »Kemah-salt«. Dette salt har for det meste en amorf struktur og opløses let i ostemassen, hvorfra det i løbet af processen trækker vandet ud.

Det geografiske områdes egenart

Erzincan-provinsen har et halvtørt fastlandsklima med kolde og regnfulde vintre og tørre og varme somre. På grund af Erzincan-provinsens unikke geografi (sletter i en højde af 1 800 m over havet og stejle bjerge i en højde af 3 000 m) har de mikroklimatiske forhold i provinsen en positiv indvirkning på græsningsarealer, endemiske planter og væksten af endemiske planter, hvilket i sidste ende påvirker mælkesammensætning og smagen af »Erzincan Tulum Peyniri«. Med sit store græsningspotentiale egner provinsen sig til husdyravl, navnlig fåreavl. Fåreracen Akkaraman, som har tilpasset sig den barske geografi og klimaet, producerer den mælk, der anvendes til »Erzincan Tulum Peyniri«. Fårene græsser på enge og græsgange med endemiske planter og fodres undertiden med vinterkorn, der også produceres i Erzincan-provinsen. Ud af disse plateauer har Çimen, Melan og Sarıçiçek et rigt planteliv. Der er identificeret 596 endemiske systematiske enheder, hvoraf 64 er særlige for Erzincan-provinsen. Desuden anvendes 43 % af det dyrkede areal til kornproduktion. I provinsen dyrkes der primært hvede og byg for så vidt angår korn og lucerne som grovfoderafgrøde. Foderet udgøres af plantebaserede aromatiske forbindelser.

»Erzincan Tulum Peyniri« er oprindeligt en håndværksfremstillet ost fra halvnomadiske stammer. Derfor er menneskelig viden og erfaring afgørende for ostens kvalitet. Det er navnlig den smuldrende kvalitet ved »Erzincan Tulum Peyniri«, som kan tilskrives den menneskelige indsats. I forbindelse med dræning brydes og saltes ostemassen mindst to gange, og denne proces bevirker, at osten får sin smuldrende konsistens. Der sker også en delvis oxidering af fedtet i osten, hvilket fører til udvikling af smag og øger væksten af mikroorganismer. Den prikkende og brændende smag udvikles i forbindelse med disse trin.

Det kræver færdigheder at fylde osten i skindposer eller plasttønder. Enhver luftboble forringer osten. Når ostene fyldes tæt i plasttønder, skal der laves flere små huller for at fuldende syneresen. I skindposerne finder denne proces finder sted gennem skindet. Dette reducerer mængden af vand i osten under modningen og stimulerer mikroorganismer og enzymatisk aktivitet, hvilket frembringer den karakteristiske smag. Når vandindholdet mindskes, bliver de dannede aromaforbindelser mere koncentrerede og forbedrer dermed ostens smag.

Endelig kræver klargøring af de skindposer, som osten skal fyldes i, særlig erfaring og fingerfærdighed. Først fjernes hele skindet fra den slagtede ged eller det slagtede får. Det renses, saltes og tørres, hvilket er en proces, der kræver viden og færdigheder.

Årsagssammenhæng

Kvaliteten af og de særlige kendetegn ved »Erzincan Tulum Peyniri« påvirkes af klimaet, malkekvæget, der er tilpasset dette klima og geografien, og produktionsteknikken i det afgrænsede område. De er:

— Traditionelle opdrætsmetoder, som udføres i et højtbeliggende område med fastlandsklima. Området er ikke påvirket af industrialiseringens indvirkning på miljøet.

— Det afgrænsede område har naturlige græsgange, der er rige på lokale aromatiske planter, og som husdyravlerne på grundlag af deres erfaringer med områdets geologiske egenskaber anvender til græsning af deres får. Områdets klimatiske egenskaber og særlige flora, der bidrager til produktionen af mælk af en særlig kvalitet, og som dermed giver »Ezincan Tulum Peyniri« sine unikke egenskaber og en behagelig organoleptisk karakter.

— Særlige produktionsmetoder omfatter:

  — anvendelse af mælk fra Akkaraman-får

  — anvendelse af løbe fra dyr

  — anvendelse af Kemah-salt og

  — modning i en plasttønde eller i et gede-/fåreskind.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

Officiel bulletin for geografiske betegnelser, oprindelsesbetegnelser og garanterede traditionelle specialiteter fra det tyrkiske patent- og varemærkekontor nr. 111 af 17. oktober 2021, s. 84.