Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2025/500)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

Die Produktspezifikation gemäß Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ist im Unionsregister der geografischen Angaben enthalten.

EINZIGES DOKUMENT

„Erzincan Tulum Peyniri“

EU-Nr.: PDO-TR-03056 — 11.1.2024

g. U. (X) g. g. A. ( )

1. **Name(n) (der g. U. oder der g. g. A.)**

„Erzincan Tulum Peyniri“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Türkei

3. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.3. Käse

Code der Kombinierten Nomenklatur

— 04 – MILCH UND MILCHERZEUGNISSE; VOGELEIER; NATÜRLICHER HONIG; GENIESSBARE WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEITIG WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN

0406 – Käse und Quark

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Erzincan Tulum Peyniri“ ist ein weißer bis cremefarbener, halbharter und homogener Vollfettkäse, der entweder aus mindestens 95 % Rohmilch von Akkaraman-Schafen hergestellt wird oder aus einer Mischung der Milch dieses Tieres und Morkaraman-Schafs- oder Ziegenmilch, wobei der Anteil letzterer bei höchstens 5 % liegen darf. Die Milch muss zwischen dem vierten und neunten Monat des Jahres gewonnen werden, und der Käse wird in Schafs- oder Ziegenhautbeuteln oder Kunststoffgefäßen gereift. „Erzincan Tulum Peyniri“ hat eine körnige Struktur, zerkrümelt im Mund und weist einen ausgeprägten Geschmack auf, der sich aus Verbindungen von Futtermitteln, Lipolyse- und Oxidationsprodukten ergibt und einen säuerlichen, durchdringenden Geschmack auf der Zunge hinterlässt. Nachstehend sind einige chemische Parameter von „Erzincan Tulum Peyniri“ aufgeführt.

— Gesamttrockenmasse (%) : Mindestens 55

— Feuchtigkeit (%) : Höchstens 45

[1] Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Fettgehalt in der Trockenmasse (%)	: Mindestens 45
— Salzgehalt in der Trockenmasse (%)	: Höchstens 5
— Titrierbare Säure als Milchsäure (%):	: Höchstens 2
— pH-Wert	: 4,7–5,4
— Farbe	: Weiß bis cremefarben
— Textur ohne Rinde	: Schnell zerkrümelnd, wenn zwischen zwei Fingern zusammengedrückt.
— Textur im Mund	: Schnell zerkrümelnd und cremig

„Erzincan Tulum Peyniri“ hat ein „cremiges“, „fleischiges“, „lipolytisches“, „fermentiertes“, „schwefelhaltiges“, „fruchtiges“ Aroma und einen „salzigen“ und „sauren“ Geschmack. Diese geschmacklich aktiven Verbindungen verleihen ihm einen durchdringenden scharfen Geschmackseindruck und stimulieren die Speicheldrüsen im Mund.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Die für die Herstellung von „Erzincan Tulum Peyniri“ verwendete Milch stammt von der Schafrasse Akkaraman und muss zwischen dem vierten und neunten Monat des Jahres gewonnen werden. Das Futter der Akkaraman-Schafe muss aus dem geografischen Gebiet der Provinz Erzincan stammen. Im abgegrenzten Gebiet gibt es Naturweiden mit reichen Beständen an lokalen aromatischen Pflanzen In den Frühjahrs- und Sommermonaten werden die Tiere auf Weiden gehalten. In den Wintermonaten werden sie mit Heu gefüttert, das von den Weiden des geografischen Gebiets stammt. In beiden Fällen können die Erzeuger Wintergetreide, das in der Provinz Erzincan erzeugt wird, in die Tagesration einbeziehen. Das an diese Tiere verfütterte Futter darf kein Kraftfutter enthalten. Die durchschnittliche Mindest-Weidedauer pro Jahr beträgt sechs Monate. Akkaraman-Schafmilch zeichnet sich durch einen hohen Fettgehalt (> 6 %) und einen hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren aus. Dies ist auf die Genetik des Milchtieres und dessen Fütterungsregime auf Weiden und Wiesen im abgegrenzten Gebiet zurückzuführen.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Schritte müssen in dem in Artikel 4 genannten geografischen Gebiet durchgeführt werden. Dies umfasst die Tierhaltung, Tierfütterung, Milcherzeugung, Käseverarbeitung, Abfüllung und Reifung.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Neben den in den Rechtsvorschriften für die Kennzeichnung und Verpackung von Lebensmitteln vorgesehenen obligatorischen Angaben muss das Etikett die folgenden Angaben enthalten:

— Den Namen „Erzincan Tulum Peyniri“,

— den Handelsnamen und die Anschrift oder den Kurznamen und die Anschrift oder den eingetragenen Handelsnamen des Erzeugers,

— g. U.-Logo der Europäischen Union

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Die Provinz Erzincan liegt mit einer Fläche von 11 903 km² im Gebiet Oberer Euphrat der Region Ostanatolien. Das Gebiet der Provinz liegt zwischen etwa 39° 02′und 40° 05′ nördlicher Breite und zwischen 38° 16′ und 40° 45′ östlicher Länge. Die Provinz Erzincan grenzt im Osten an die Provinz Erzurum, im Südosten an die Provinz Bingöl, im Norden an die Provinzen Bayburt und Gümüşhane, im Nordwesten an die Provinz Giresun, im Westen an die Provinz Sivas, im Süden an die Provinz Tunceli und im Südwesten an die Provinzen Elazığ und Malatya.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Besondere Merkmale des Erzeugnisses

Der Käse mit der g. g. A. „Erzincan Tulum Peyniri“ ist ein halbfester Käse mit cremeweißer Farbe und einer homogenen Struktur, die beim Zusammendrücken zwischen zwei Fingern zerkrümeln kann. Er wird mindestens vier Monate lang in Schafs- oder Ziegenhautbeuteln oder in Kunststoffgefäßen gereift. Aufgrund des hohen Gehalts an Lipolyse- und Oxidationsprodukten sowie flüchtigen Verbindungen pflanzlichen Ursprungs hat er einen charakteristischen Geschmack.

Er hinterlässt ein cremiges Gefühl im Mund und hat einen durchdringenden Geschmack. Beim Verzehr stimuliert er die Speicheldrüsen. Der Geschmack von „Erzincan Tulum Peyniri“ ist auf das Fütterungsregime der Tiere, die nativen Milchenzyme, die Verarbeitungsschritte und die mikrobielle Aktivität während der Reifung des Käses zurückzuführen. Aromatische Terpene (α/β-Pinen, 3,7-Dimethyl-1,6-Octadien, o/p/m-Cymen, 2/3-Caren, Limonen, Terpinen, Copaen, α/β-Caryophyllen) gelangen über das Futter in den Käse und wirken sich auf die Zusammensetzung der ungesättigten Fettsäuren aus.

Für den charakteristischen Geschmack sorgen unter anderem hohe Anteile an organischen Säuren (Essigsäure, Propionsäure, 2-Methylpropansäure) aufgrund ihrer mikrobiellen Aktivität, an freien Fettsäuren (Buttersäure, 3-Methylbuttersäure, Hexansäure und Octansäure) aufgrund ihrer lipolytischen Aktivität und an Oxidationsprodukten dieser Säuren (2-Heptanon, 2/3-Nonen (E)2-Nonanon, Nonanol, 3-Methylthio-1-propanol) und Ester (Ethylbutanoat, Methylhexanoat, Ethylhexanoat, Ethyloctanoat, 3-Methylbutyloctanoat, Propyldecanoat, Ethyldecanoat, Methyldecanoat). Aufgrund dieser aromatischen Wirkstoffe hat es einen scharfen, cremigen, fleischigen, lipolytischen, fermentierten, schwefeligen, fruchtigen, sauren und salzigen Geschmack.

Zur Herstellung von „Erzincan Tulum Peyniri“ wird ausschließlich ein natürliches Quellsalz verwendet, das in der Stadt Kemah in der Provinz Erzincan erzeugt und als „Kemah-Salz“ bezeichnet wird. Dieses Salz hat meist eine amorphe Struktur, löst sich leicht in der Käsematrix auf und gibt das enthaltene Wasser während der Verarbeitung ab.

Besondere Merkmale des geografischen Gebiets

Die Provinz Erzincan hat ein semiarides kontinentales Klima mit kalten und regenreichen Wintern sowie heißen und trockenen Sommern. Die einzigartige geografische Lage (Hochebenen auf einer Höhe von 1 800 m und steile Berge mit mehr als 3 000 m) sorgt für mikroklimatische Bedingungen in der Provinz Erzincan, die die Weiden, Wiesen und das Wachstum endemischer Pflanzen begünstigen, was sich letztlich auf die Milchzusammensetzung und den Geschmack von „Erzincan Tulum Peyniri“ auswirkt. Das Land ist mit seinen ausgedehnten Wiesen und Weiden eine geeignete Region für die Tierhaltung, insbesondere für Schafhaltung. Die Milch, die in „Erzincan Tulum Peyniri“ verwendet wird, stammt von der Schafrasse Akkaraman, die sich an diese raue Geografie und das harte Klima angepasst hat. Die Schafe weiden auf Wiesen und Weiden mit endemischen Pflanzen und werden manchmal mit Wintergetreide gefüttert, das ebenfalls in der Provinz Erzincan erzeugt wird. Auf den Hochebenen von Çimen, Melan und Sarıçiçek findet sich eine reiche Vegetation. Dort wurden 596 endemische Taxa identifiziert, von denen 64 nur in der Provinz Erzincan vorkommen. Darüber hinaus werden 43 % der Anbaufläche für die Getreideerzeugung genutzt. In der Provinz werden aus der Gruppe der Getreide vor allem Weizen und Gerste und aus der Gruppe der Futterpflanzen vor allem Luzerne angebaut. Die Futterkomponenten enthalten viele pflanzliche aromatische Verbindungen.

„Erzincan Tulum Peyniri“ ist ein handwerklich gefertigter Käse, der ursprünglich von halbnomadischen Stämmen stammt. Daher sind das menschliche Wissen und Erfahrung für die Käsequalität von zentraler Bedeutung. Insbesondere die Krümeligkeit von „Erzincan Tulum Peyniri“ ist auf menschliches Know-how zurückzuführen. Das Brechen und Einsalzen des Käsebruchs während des Abseihens des Käses, ein Prozess, der mindestens zweimal durchgeführt wird, sorgen für die charakteristische krümelnde Textur des Käses. Dies führt auch zu einer teilweisen Oxidation des Fettes im Käse, die zur Geschmacksentwicklung führt und das Wachstum von Mikroorganismen fördert. Dadurch entwickeln sich die durchdringenden, scharfen Aromen.

Das dichte Abfüllen des Käses in die Hautbeutel oder Kunststoffgefäße erfordert Geschick. Jede Luftblase im Käse lässt ihn verderben. Falls die Käsemasse in Kunststoffgefäße gefüllt wird, müssen diese mehrere kleine Löcher aufweisen, um die Synerese abzuschließen, während dieser Vorgang bei den Hautbeuteln durch die Haut hindurch erfolgt. Dies verringert die Wasseraktivität des Käses während der Reifung und stimuliert Mikroorganismen und enzymatische Aktivität, um den unverwechselbaren Geschmack zu erzeugen. Durch den niedrigeren Wassergehalt werden die sich bildenden Aromaverbindungen stärker konzentriert und sorgen somit für einen intensiveren Geschmack des Käses.

Schließlich erfordert auch die Herstellung der Hautbeutel, in die der Käse gefüllt werden soll, besondere Erfahrung und Geschick. Hierfür wird die Haut der geschlachteten Ziegen und Schafe als Ganzes entfernt, gereinigt, gesalzen und getrocknet – ein Verfahren, das Erfahrung, Wissen und Kenntnisse erfordert.

Ursächlicher Zusammenhang

Die Qualität und die besonderen Merkmale von „Erzincan Tulum Peyniri“ werden durch das Klima, das an dieses Klima und seine Geografie angepasste Milchtier sowie die Erzeugungstechnik im abgegrenzten Gebiet beeinflusst. Diese sind wie folgt:

— Traditionelle Viehzuchtmethoden werden in einem hochgelegenen Gebiet mit kontinentalem Klima angewendet. Das Gebiet unterliegt keinen ungünstigen Umwelteinflüssen durch Industrialisierung.

— Das abgegrenzte Gebiet verfügt über natürliche Weiden, die reich an lokalen aromatischen Pflanzenpopulationen sind und von den Viehzüchtern aufgrund ihrer Erfahrungen mit den geologischen Merkmalen des Gebiets für Schafe genutzt werden. Die Klimabedingungen und die spezifische Flora des Gebiets begünstigen die Erzeugung von Milch mit besonderer Qualität und verleihen „Erzincan Tulum Peyniri“ einzigartige Eigenschaften und einen angenehmen organoleptischen Charakter.

— Spezifische Methoden, die bei der Erzeugung eingesetzt werden:

  — Verwendung von Akkaraman-Schafmilch,

  — Verwendung von Labfermenten tierischen Ursprungs,

  — Verwendung von Kemah-Salz und

  — Reifung in einem Kunststoffgefäß oder einem Ziegen-/Schafshautbeutel.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

Amtliches Bulletin des Türkischen Patent- und Markenamtes Nr. 111 vom 17. Oktober 2021 über geografische Angaben, Ursprungsbezeichnungen und garantiert traditionelle Spezialitäten, Seite 84.