C/2025/500

24.1.2025

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2025/500)

Μετά τη δημοσίευση αυτή, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), μπορούν να υποβάλουν ένσταση στην Επιτροπή εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

Οι προδιαγραφές προϊόντος που αναφέρονται στο άρθρο 7 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 είναι διαθέσιμες στο ενωσιακό μητρώο γεωγραφικών ενδείξεων.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Erzincan Tulum Peyniri»

Αριθ. ΕΕ: PDO-TR-03056 — 11.1.2024

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Erzincan Tulum Peyniri»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Τουρκία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.3. Τυριά

Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας

— 04 - ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ· ΑΥΓΑ ΠΤΗΝΩΝ· ΜΕΛΙ ΦΥΣΙΚΟ· ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ, ΠΟΥ ΔΕΝ ΚΑΤΟΝΟΜΑΖΟΝΤΑΙ ΟΥΤΕ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΑΛΛΟΥ

0406 - Τυριά και πηγμένο γάλα για τυρί

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το «Erzincan Tulum Peyniri» είναι τυρί λευκό έως υπόλευκο, πλήρες σε λιπαρά, ημίσκληρο και ομοιογενές, που παράγεται από τουλάχιστον 95 % νωπό γάλα προβάτων της φυλής Akkaraman ή μείγμα γάλακτος από το ζώο αυτό με 5 % κατ' ανώτατο όριο πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα ζώων της φυλής Morkaraman, το οποίο παράγεται μεταξύ του τέταρτου και του ένατου μήνα του έτους, ωριμάζει σε ασκό από δέρμα προβάτου ή αίγας ή σε πλαστικά βαρέλια Το προϊόν «Erzincan Tulum Peyniri» έχει κοκκώδη σύσταση, θρυμματίζεται στο στόμα και έχει χαρακτηριστική γεύση που οφείλεται στις ενώσεις από προϊόντα ζωοτροφών, λιπόλυσης και οξείδωσης, που του προσδίδουν όξινη γεύση που διεγείρει έντονα τους γευστικούς κάλυκες. Ακολουθούν ορισμένες χημικές παράμετροι του «Erzincan Tulum Peyniri».

— Ολικά στερεά (%) : Κατ' ελάχιστον 55

— Υγρασία (%) : μέγιστο 45

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Λίπος επί ξηρού (%): : Κατ' ελάχιστον 45

— Αλάτι επί ξηράς ουσίας (m/m) : μέγιστο 5

— Ογκομετρούμενη οξύτητα σε γαλακτικό οξύ : μέγιστο 2

— pH : 4,7-5,4

— Χρώμα : λευκό έως υπόλευκο

— Υφή χωρίς κρούστα : Θρυμματίζεται εύκολα όταν συμπιέζεται μεταξύ δύο δακτύλων.

— Υφή στο στόμα : εύθρυπτη και κρεμώδης

Το προϊόν «Erzincan Tulum Peyniri» έχει «κρεμώδες», «ζωικό», «αψύ» και «φρουτώδες» άρωμα «λιπόλυσης» και «ζύμωσης» και «αλμυρή» και «όξινη» γεύση. Χάρη στις εν λόγω ενώσεις με αρωματική δράση, το προϊόν διεγείρει έντονα τους γευστικούς κάλυκες και τους σιελογόνους αδένες στο στόμα, ενώ αφήνει μια αίσθηση καψίματος στον λαιμό.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του προϊόντος «Erzincan Tulum Peyniri» παρέχεται από πρόβατα της φυλής Akkaraman, που αρμέγονται μεταξύ του τέταρτου και του ένατου μήνα του έτους. Τα πρόβατα της φυλής Akkaraman πρέπει να τρέφονται εντός των γεωγραφικών ορίων της επαρχίας Erzincan. Η οριοθετημένη περιοχή διαθέτει φυσικούς βοσκοτόπους με αφθονία σε τοπικούς αρωματικούς φυτικούς πληθυσμούς. Κατά τους εαρινούς και θερινούς μήνες, τα ζώα τρέφονται σε βοσκοτόπους. Κατά τους χειμερινούς μήνες τρέφονται με σανό που συγκομίζεται από τους βοσκοτόπους που βρίσκονται στη γεωγραφική περιοχή. Και στις δύο περιπτώσεις, οι παραγωγοί μπορούν να συμπεριλάβουν στο σιτηρέσιο χειμερινά σιτηρά που παράγονται στην επαρχία Erzincan. Οι χορτονομές που χορηγούνται στα ζώα αυτά δεν περιέχουν συμπυκνωμένες ζωοτροφές. Η ελάχιστη μέση περίοδος βόσκησης ανά έτος είναι 6 μήνες. Το γάλα προβάτων της φυλής Akkaraman χαρακτηρίζεται από υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά (> 6 %) και υψηλά ακόρεστα λιπαρά οξέα. Η συγκεκριμένη σύσταση σχετίζεται με τα γενετικά χαρακτηριστικά του ζώου γαλακτοπαραγωγής και το πρόγραμμα σίτισής του σε βοσκοτόπους και λειμώνες στην οριοθετημένη περιοχή.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλες οι διαδικασίες θα πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής που ορίζεται στο άρθρο 4. Τα εν λόγω στάδια θα πρέπει να περιλαμβάνουν την εκτροφή και τη διατροφή των ζώων, την παραγωγή γάλακτος, την επεξεργασία του τυριού, την πλήρωση και την ωρίμαση.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Εκτός από τις υποχρεωτικές ενδείξεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία περί επισήμανσης και παρουσίασης των τροφίμων, η επισήμανση πρέπει να περιλαμβάνει τα εξής στοιχεία:

— την ονομασία «Erzincan Tulum Peyniri»·

— την εμπορική ονομασία και τη διεύθυνση ή τη σύντομη ονομασία και τη διεύθυνση ή το καταχωρισμένο σήμα του παραγωγού·

— το λογότυπο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΟΠ.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η επαρχία Erzincan βρίσκεται στο ανάντη τμήμα του ποταμού Ευφράτη της περιφέρειας Ανατολικής Ανατολίας με έκταση 11 903 km². Η περιοχή της επαρχίας βρίσκεται περίπου μεταξύ 39° 02′ - 40° 05′ βόρειου γεωγραφικού πλάτους και 38° 16′ - 40° 45′ γεωγραφικού μήκους. Η επαρχία Erzincan γειτνιάζει ανατολικά με την επαρχία Erzurum, νοτιοανατολικά με την επαρχία Bingöl, βόρεια με τις επαρχίες Bayburt και Gümüşhane, βορειοδυτικά με την επαρχία Giresun, δυτικά με την επαρχία Sivas, νότια με την επαρχία Tunceli και νοτιοδυτικά με τις επαρχίες Elazığ και Malatya.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος

Το «Erzincan Tulum Peyniri» είναι ένα ημίσκληρο τυρί με λευκό έως υπόλευκο χρώμα και ομοιογενή σύσταση που μπορεί να θρυμματιστεί όταν συμπιέζεται μεταξύ δύο δακτύλων. Ωριμάζει σε ασκό από δέρμα προβάτου ή αίγας ή σε πλαστικά βαρέλια για τουλάχιστον 4 μήνες. Έχει ιδιαίτερη γεύση λόγω των υψηλών επιπέδων λιπόλυσης, προϊόντων οξείδωσης και πτητικών ενώσεων φυτικής προέλευσης.

Αφήνει κρεμώδη αίσθηση στο στόμα και έχει γεύση που διεγείρει έντονα τους γευστικούς κάλυκες. Όταν καταναλώνεται, διεγείρει τους σιελογόνους αδένες. Η γεύση του τυριού «Erzincan Tulum Peyniri» οφείλεται στη σύσταση της διατροφής του ζώου, στα εγγενή ένζυμα του γάλακτος, στα στάδια επεξεργασίας και στη μικροβιακή δραστηριότητα κατά την ωρίμαση του τυριού. Αρωματικά τερπένια (α/β-πινένιο, 3,7-διμεθυλο-1,6-οκταδιένιο, ο/p/m-κυμένιο, 2/3-καρένιο, λεμονένιο, τερπινένιο, κοπαένιο, α/β-καρυοφυλλένιο) περνούν στο τυρί με τη σίτιση και επηρεάζεται η σύνθεση των ακόρεστων λιπαρών οξέων.

Η ιδιαίτερη γεύση και το άρωμα του προϊόντος οφείλονται στην υψηλή αναλογία οργανικών οξέων (οξικού, προπιονικού, 2-μεθυλοπροπανοϊκού) από τη μικροβιακή δραστηριότητα και ελεύθερων λιπαρών οξέων (βουτανοϊκού, 3-μεθυλοβουτανοϊκού, εξανοϊκού και οκτανοϊκού οξέος) λόγω της λιπολυτικής δράσης, καθώς και στα προϊόντα οξείδωσης των εν λόγω οξέων [2-επτανόνη, 2/3-εννεάνιο, (E)2-εννεανόνη, εννεανόλη, 3-μεθυλοθειο-1-προπανόλη] και στους εστέρες (βουτανοϊκό αιθύλιο, εξανοϊκό μεθύλιο, εξανοϊκό αιθύλιο, οκτανοϊκό αιθύλιο, οκτανοϊκό 3-μεθυλοβουτύλιο, δεκανοϊκό προπύλιο, δεκανοϊκό αιθύλιο, δεκανοϊκό μεθύλιο). Χάρη στα εν λόγω αρωματικά συστατικά, το τυρί διεγείρει έντονα τους γευστικούς κάλυκες, αφήνει μια αίσθηση καψίματος στον λαιμό, έχει κρεμώδη, ζωική, αψιά, φρουτώδη, όξινη και αλμυρή γεύση λιπόλυσης και ζύμωσης.

Το φυσικό αλάτι, το οποίο παράγεται κατά τους εαρινούς μήνες στην πόλη Kemah της επαρχίας Erzincan και είναι γνωστό ως «αλάτι Kemah», χρησιμοποιείται αποκλειστικά για την παραγωγή του τυριού «Erzincan Tulum Peyniri». Το αλάτι αυτό έχει κυρίως άμορφη δομή και διαλύεται εύκολα στη μήτρα του τυριού, ενώ αποβάλλει το νερό που περιέχει κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η επαρχία Erzincan έχει ημιάνυδρο ηπειρωτικό κλίμα με ψυχρούς και βροχερούς χειμώνες και ξηρά και θερμά καλοκαίρια. Λόγω της μοναδικής γεωγραφικής θέσης της επαρχίας Erzincan (πεδιάδες υψομέτρου 1 800 μέτρων και απόκρημνοι ορεινοί όγκοι υψομέτρου 3 000 μέτρων), οι μικροκλιματικές της συνθήκες έχουν ευνοϊκή επίδραση στους βοσκοτόπους, στους λειμώνες και στην ανάπτυξη ενδημικών φυτών, τα οποία τελικά επηρεάζουν τη σύσταση του γάλακτος και τη γεύση του «Erzincan Tulum Peyniri». Η επαρχία είναι μια περιοχή κατάλληλη για κτηνοτροφικές δραστηριότητες, ιδίως για την εκτροφή προβάτων, χάρη στους εκτεταμένους λειμώνες και βοσκοτόπους της. Το γάλα που χρησιμοποιείται στο τυρί «Erzincan Tulum Peyniri» παράγεται από τη φυλή προβάτων Akkaraman, η οποία έχει προσαρμοστεί σε αυτόν τον αφιλόξενο τόπο με το δριμύ κλίμα. Τα πρόβατα βόσκουν σε λιβάδια και βοσκοτόπους με ενδημικά φυτά και ενίοτε τρέφονται με χειμερινά δημητριακά που παράγονται επίσης στην επαρχία Erzincan. Μεταξύ αυτών των οροπεδίων, το Çimen, το Melan και το Sarıçiçek έχουν πλούσια βλάστηση. Στην περιοχή αυτή έχουν εντοπιστεί 596 ενδημικές ταξινομικές βαθμίδες, από τις οποίες οι 64 αφορούν ειδικά την επαρχία Erzincan. Επιπλέον, το 43 % της καλλιεργούμενης έκτασης χρησιμοποιείται για την παραγωγή σιτηρών. Στην επαρχία, ο σίτος και το κριθάρι της ομάδας σιτηρών και η μηδική από τις κτηνοτροφικές καλλιέργειες αποτελούν τις τρεις πρώτες σειρές των καλλιεργούμενων εκτάσεων. Το πρόγραμμα σίτισης περιλαμβάνει αρωματικές ενώσεις φυτικής προέλευσης.

Το προϊόν «Erzincan Tulum Peyniri» είναι ένα βιοτεχνικό τυρί που παρασκευαζόταν αρχικά από ημινομαδικές φυλές. Ως εκ τούτου, οι γνώσεις και η πείρα των ανθρώπων είναι καίριας σημασίας για την ποιότητα του τυριού. Ειδικότερα, η ευθρυπτότητα του τυριού «Erzincan Tulum Peyniri» είναι προϊόν ανθρώπινης προσπάθειας. Ο θρυμματισμός και η αλάτιση του τυροπήγματος κατά τη διάρκεια της στράγγισης του τυριού και η επανάληψη της διαδικασίας αυτής τουλάχιστον δύο φορές προκαλεί τον σχηματισμό της χαρακτηριστικής εύθρυπτης υφής του τυριού. Προκαλεί επίσης τη μερική οξείδωση του λίπους στο τυρί, η οποία οδηγεί στην ανάπτυξη γεύσης και ενισχύει την ανάπτυξη μικροοργανισμών. Η έντονη διέγερση στους γευστικούς κάλυκες και η αίσθηση καψίματος στον λαιμό οφείλονται σε αυτά τα στάδια.

Το πλήρες γέμισμα των δερμάτινων ασκών ή των πλαστικών βαρελιών με το τυρί απαιτεί δεξιότητα. Τυχόν φυσαλίδες αέρα στο τυρί προκαλούν την αλλοίωσή του. Όταν τα πλαστικά βαρέλια γεμίζονται πλήρως με το τυρί, πρέπει να ανοίγονται πολλές μικρές οπές προκειμένου να ολοκληρωθεί η συναίρεση, ενώ στους δερμάτινους ασκούς η διαδικασία αυτή πραγματοποιείται μέσω του δέρματος. Με τον τρόπο αυτό, μειώνεται η ενεργότητα του νερού στο τυρί κατά την ωρίμαση και προκαλείται η διέγερση μικροοργανισμών και ενζυμικής δραστηριότητας για την παραγωγή της χαρακτηριστικής γεύσης. Με την απώλεια της περιεκτικότητας σε νερό, αυξάνεται η συμπύκνωση των αρωματικών ενώσεων που σχηματίζονται και, συνεπώς, ενισχύεται η γεύση του τυριού.

Τέλος, η προετοιμασία των δερμάτινων ασκών στους οποίους πρέπει να γεμιστεί το τυρί απαιτεί ιδιαίτερη πείρα και επιδεξιότητα. Πρώτον, το δέρμα των σφαγέντων αιγοπροβάτων αφαιρείται στο σύνολό του, καθαρίζεται, αλατίζεται και ξηραίνεται —διαδικασία που απαιτεί γνώσεις, δεξιότητες και δεξιοτεχνία.

Αιτιώδης σχέση

Η ποιότητα και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Erzincan Tulum Peyniri» επηρεάζονται από το κλίμα, το ζώο γαλακτοπαραγωγής που είναι προσαρμοσμένο σε αυτό το κλίμα και τη γεωγραφική θέση, καθώς και από την τεχνική παραγωγής στην οριοθετημένη περιοχή. Οι εν λόγω παράγοντες έχουν ως εξής:

— Οι παραδοσιακές κτηνοτροφικές πρακτικές εφαρμόζονται σε μια περιοχή με μεγάλο υψόμετρο και ηπειρωτικό κλίμα. Η περιοχή είναι απαλλαγμένη από τις δυσμενείς περιβαλλοντικές συνθήκες που επιβάλλει η εκβιομηχάνιση.

— Η οριοθετημένη περιοχή διαθέτει φυσικούς βοσκοτόπους πλούσιους σε τοπικούς αρωματικούς πληθυσμούς φυτών, που χρησιμοποιούνται από τους κτηνοτρόφους για την εκτροφή των προβάτων, με βάση την πείρα τους όσον αφορά τα γεωλογικά χαρακτηριστικά της περιοχής. Οι κλιματικές ιδιότητες και η ιδιαίτερη χλωρίδα της περιοχής συμβάλλουν στην παραγωγή γάλακτος ιδιαίτερης ποιότητας και, ως εκ τούτου, προσδίδουν στο προϊόν «Ezincan Tulum Peyniri» μοναδικά χαρακτηριστικά και ευχάριστο οργανοληπτικό χαρακτήρα.

— Οι ειδικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται κατά την παραγωγή περιλαμβάνουν:

  — τη χρήση πρόβειου γάλακτος της φυλής προβάτων Akkaraman·

  — τη χρήση πυτιάς ήνυστρου ζωικής προέλευσης·

  — τη χρήση του άλατος Kemah· και

  — την ωρίμαση σε πλαστικό βαρέλι ή σε ασκό από δέρμα αιγών/προβάτων.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

Δελτίο Επίσημης Γεωγραφικής Ένδειξης, Ονομασίας Προέλευσης και Εγγυημένου Παραδοσιακού Ιδιότυπου Προϊόντος του Τουρκικού Γραφείου Διπλωμάτων Ευρεσιτεχνίας και Εμπορικών Σημάτων αριθ. 111 της 17ης Οκτωβρίου 2021, σελίδα 84.