Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2025/500)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

El pliego de condiciones indicado en el artículo 7 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 se encuentra disponible en el registro de indicaciones geográficas de la Unión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Erzincan Tulum Peyniri»

N.º UE: PDO-TR-03056 de 11.1.2024

DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre(s) (de DOP o IGP)**

«Erzincan Tulum Peyniri»

2. **Estado miembro o tercer país**

Turquía

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.3. Quesos

Código de la nomenclatura combinada

— 04 - LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS; HUEVOS DE AVE; MIEL NATURAL; PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE

0406 — Quesos y requesón

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Erzincan Tulum Peyniri» es un queso de color entre blanco y crema, graso, semiduro y homogéneo, elaborado a partir de al menos un 95 % de leche cruda de oveja Akkaraman o una mezcla de leche de ese animal con leche de oveja Morkaraman o de cabra, con un máximo del 5 % de esta última, producido entre el cuarto y el noveno mes del año, madurado en bolsa de piel de oveja o cabra o en bidones de plástico. El «Erzincan Tulum Peyniri» tiene una estructura granular, desmenuzable en boca y un sabor característico derivado de compuestos procedentes de piensos, lipólisis y productos de oxidación, lo que le confiere un sabor ácido intenso. A continuación se indican algunos de los parámetros químicos del «Erzincan Tulum Peyniri».

— Sólidos totales (%) : 55 como mínimo

— Humedad (%) : 45 como máximo

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L 2024/1143 de 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Materia grasa sobre extracto seco (%) : 45 como mínimo

— Sal en el extracto seco (m/m) : 5 como máximo

— Acidez de titulación como ácido láctico : 2 como máximo

— pH : 4,7-5,4

— Color : blanco a crema

— Textura sin corteza : fácilmente friable al apretarlo entre dos dedos.

— Textura en boca : fácilmente desmenuzable y cremoso

El «Erzincan Tulum Peyniri» tiene un aroma cremoso, animal, lipolítico, fermentado, sulfuroso y afrutado y un sabor salado y ácido. Debido a estos compuestos activos relacionados con el sabor, proporciona una sensación intensa en lengua y ardiente en garganta y estimula las glándulas salivales en boca.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

La leche utilizada en la producción del «Erzincan Tulum Peyniri» procede de la raza ovina Akkaraman, ordeñada entre el cuarto y el noveno mes del año. Las ovejas Akkaraman deben alimentarse dentro de los límites geográficos de la provincia de Erzincan. La zona designada cuenta con pastos naturales ricos en poblaciones de plantas aromáticas locales. Durante los meses de primavera y verano, los animales se alimentan en pastos; durante los meses de invierno, se alimentan con heno recolectado en los pastos de la zona geográfica. En ambos casos, los productores pueden incluir en la dieta diaria los cereales de invierno producidos en la provincia de Erzincan. El forraje del que se alimentan de estos animales no contiene piensos concentrados. La temporada media mínima de pastoreo al año es de seis meses. La leche de oveja Akkaraman se caracteriza por un alto contenido de grasa (>6 %) y un alto contenido de ácidos grasos insaturados, que están relacionadas con la genética del ganado lechero y el régimen de alimentación en los pastos y prados de la zona demarcada.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todos los procesos deben realizarse en la zona geográfica especificada en el artículo 4. Estas fases deben incluir la cría de animales, la alimentación animal, la producción de leche, la transformación del queso, el llenado y la maduración.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Además de las indicaciones obligatorias contempladas en la normativa sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios, las etiquetas deben incluir lo siguiente:

— el nombre de la denominación «Erzincan Tulum Peyniri»,

— el nombre comercial y la dirección o el nombre abreviado y la dirección o la marca registrada del productor,

— el símbolo DOP de la Unión Europea.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La provincia de Erzincan está situada en la cuenca alta del Éufrates, en la región de Anatolia oriental, y tiene una superficie de 11 903 km^2. Está situada entre aproximadamente 39º 2′ - 40º 5′ N y 38º 16′ - 40º 45′ E. La provincia de Erzincan linda con Erzurum, al este; Bingöl, al sudeste; Bayburt y Gümüşhane, al norte; Giresun, al noroeste; Sivas, al oeste; Tunceli, al sur; y Elazığ y Malatya, al sudoeste.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Características específicas del producto

El «Erzincan Tulum Peyniri» es un queso de pasta semidura de color blanco-crema y una estructura homogénea friable cuando se aprieta entre dos dedos. Se madura durante al menos cuatro meses en una bolsa de piel de oveja o cabra o en bidones de plástico. Tiene un sabor característico debido a los altos niveles de lipólisis, productos de oxidación y compuestos volátiles de origen vegetal.

En boca es cremoso y tiene un sabor intenso en lengua. Al introducirse en la boca, estimula las glándulas salivales. El sabor del «Erzincan Tulum Peyniri» procede del régimen alimentario del animal, de las enzimas propias de la leche, de las fases de transformación y de la actividad microbiana durante la maduración del queso. Los terpenos aromáticos (α/β-pineno, 3,7-dimetil-1,6-octadieno, o/p/m-cimeno, 2/3-careno, limoneno, terpineno, copaeno, α/β-cariofileno) pasan al queso con el régimen alimentario y afectan a la composición de ácidos grasos insaturados.

A su característico sabor contribuye un elevado porcentaje de ácidos orgánicos (acético, propiónico, 2-metil propiónico) por actividad microbiana y ácidos grasos libres (butanoico, 3-metil butanoico, ácido hexanoico y octanoico) debido a la actividad lipolítica y los productos de oxidación de estos ácidos (2-heptanona, 2/3-noneno (E) 2-nonanona, nonanol, 3-metiltio-1-propanol) y ésteres (butanoato de etilo, hexanoato de metilo, hexanoato de etilo, octanoato de etilo, 3-octanoato de metilo y butilo, decanoato de propilo, decanoato de etilo, decanoato de metilo). Gracias a estos ingredientes activos aromáticos, tiene un sabor intenso en lengua, ardiente en garganta, cremoso, animal, lipolítico, fermentado, sulfuroso, afrutado, ácido y salado.

La sal natural de manantial, producida en la ciudad de Kemah, en la provincia de Erzincan, y denominada «sal de Kemah» se utiliza exclusivamente en la producción de «Erzincan Tulum Peyniri». Esta sal se presenta principalmente en estructura amorfa y se disuelve fácilmente en la matriz del queso y exuda su contenido de agua durante la transformación.

Características específicas de la zona geográfica

La provincia de Erzincan tiene un clima continental semiárido con inviernos fríos y lluviosos y veranos secos y cálidos. Debido a su singular geografía (altiplanos a 1 800 m y montañas escarpadas a una altitud de 3 000 m), las condiciones microclimáticas de la provincia de Erzincan influyen positivamente en los pastos, los prados y el crecimiento de plantas endémicas, lo que, en última instancia, influye en la composición y el sabor de la leche del «Erzincan Tulum Peyniri». La provincia es una región adecuada para las actividades ganaderas, en particular la ganadería ovina, gracias al enorme potencial de prados y pastos. La raza ovina Akkaraman, que se ha adaptado a esta dura geografía y riguroso clima, produce la leche utilizada en el «Erzincan Tulum Peyniri». Las ovejas pastan en prados y pastizales con plantas endémicas y a veces se alimentan con cereales de invierno también producidos en la provincia de Erzincan. Las mesetas de Çimen, Melan y Sarıçiçek tienen una rica vegetación. En ellas se han identificado 596 taxones endémicos, de los cuales 64 son específicos de la provincia de Erzincan. Además, el 43 % de la superficie cultivada se destina a la producción de cereales. En la provincia, el trigo y la cebada —pertenecientes al grupo de los cereales— y la alfalfa —cultivo forrajero— constituyen los tres productos principales de las superficies de cultivo. El régimen de alimentación contiene compuestos aromáticos de origen vegetal.

El «Erzincan Tulum Peyniri» es un queso artesanal originario de tribus seminómadas. Por lo tanto, el conocimiento y la experiencia humanos son fundamentales para la calidad del queso. En particular, la friabilidad del «Erzincan Tulum Peyniri» es el resultado del esfuerzo humano. La ruptura y salazón de la cuajada durante el escurrido del queso y la repetición de este proceso al menos dos veces dan lugar a la característica textura friable del queso. También provocan la oxidación parcial de la grasa del queso, lo que desarrolla el sabor y estimula el crecimiento de microorganismos. Los sabores intenso en lengua y ardiente en garganta se desarrollan a causa de estos pasos.

El llenado completo de las bolsas de piel o los bidones de plástico con queso exige una habilidad especial. Cualquier burbuja de aire en el queso hace que este se deteriore. Una vez que los bidones se llenan por completo con queso, deben abrirse varios orificios pequeños para completar la sinéresis, mientras que en las bolsas de piel este proceso se produce a través de la piel. Esto reduce la cantidad de agua del queso durante la maduración y estimula los microorganismos y la actividad enzimática para producir el sabor característico. Al perder contenido de agua, aumenta la concentración de los compuestos aromáticos, intensificando así el sabor del queso.

Por último, la preparación de las bolsas de piel que se van a llenar de queso requiere una experiencia y una destreza específicas. En primer lugar, la piel de las cabras y ovejas sacrificadas se retira entera, se limpia, sala y seca —un proceso que exige experiencia, conocimientos y habilidad.

Vínculos causales

La calidad y las características distintivas del «Erzincan Tulum Peyniri» se ven influidas por el clima, el animal lechero adaptado a este clima y a su geografía, así como por las técnicas de producción en la zona delimitada, que son las siguientes:

— las prácticas ganaderas tradicionales se llevan a cabo en una zona a gran altitud con clima continental. La zona no está expuesta a condiciones medioambientales adversas impuestas por la industrialización;

— la zona designada cuenta con pastos naturales ricos en poblaciones locales de plantas aromáticas que son utilizados por los ganaderos para el ganado ovino, a partir de su experiencia con las características geológicas de la zona. Las propiedades climáticas y la flora específica de la zona contribuyen a la producción de leche con una calidad particular, lo que confiere al «Erzincan Tulum Peyniri» cualidades únicas y un agradable carácter organoléptico;

— entre los métodos específicos utilizados durante la producción se incluyen:

  — utilización de leche de oveja Akkaraman,

  — utilización de cuajo de abomaso de origen animal,

  — uso de sal Kemah, y

  — maduración en barril de plástico o en bolsa de piel de cabra/oveja.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

Indicación geográfica oficial, denominación de origen y especialidad tradicional garantizada. Boletín n.º 111 de 17 de octubre de 2021 de la Oficina Turca de Patentes y Marcas, p. 84.