C/2025/500

24.1.2025

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2025/500)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omavad füüsilised või juriidilised isikud, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

Määruse (EL) nr 1151/2012 artiklis 7 osutatud tootespetsifikaat on kättesaadav liidu geograafiliste tähiste registris.

KOONDDOKUMENT

„Erzincan Tulum Peyniri“

ELi nr: PDO-TR-03056 — 11.1.2024

KPN (X) KGT ( )

1. **(KPNi või KGT) nimetus(ed)**

„Erzincan Tulum Peyniri“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Türgi

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.3. Juustud

Kombineeritud nomenklatuuri kood

— 04 – PIIM JA PIIMATOOTED; LINNUMUNAD; NATURAALNE MESI; MUJAL NIMETAMATA LOOMSE PÄRITOLUGA TOIDUAINED

0406 – Juust ja kohupiim

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

„Erzincan Tulum Peyniri“ on valge kuni kreemika värvusega täisrasvane poolkõva homogeenne juust, mis on valmistatud vähemalt 95 % ulatuses Akkaramani tõugu lammaste toorpiimast või nende lammaste ja Morkaramani tõugu lammaste või kitsede piima segust, kusjuures viimast võib olla kuni 5 %. Juustu toodetakse aasta neljandast kuni üheksanda kuuni ning laagerdatakse lamba- või kitsenahast kottides või plastanumates. Tootel „Erzincan Tulum Peyniri“ on sõmer, suus murenev struktuur ning selle lõhn ja maitse tulenevad sööda, lipolüüsi ja oksüdatsioonisaaduste ühenditest, mis annavad juustule hapu, keelel kirvendava maitse. Mõned toote „Erzincan Tulum Peyniri“ keemilised näitajad on järgmised.

— Kuivaine üldsisaldus (%) : vähemalt 55

— Niiskusesisaldus (%) : kuni 45

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Rasvasisaldus kuivaines (%) : vähemalt 45

— Soolasisaldus kuivaines (m/m) : kuni 5

— Tiitritav happesus piimhappena : kuni 2

— pH : 4,7–5,4

— Värvus : valge või kreemikas

— Tekstuur koorikuta : sõrmede vahel kergesti murenev

— Tekstuur suus : kergesti murenev ja kreemjas

Tootel „Erzincan Tulum Peyniri“ on koore-, looma-, lipolüüsi-, käärimis-, väävli- ja puuviljaaroom ning soolane ja hapu maitse. Aktiivsete lõhna- ja maitseühendite tõttu tekitab juust söömisel keelel kirvendava ja kurgus kõrvetava tunde ning stimuleerib süljenäärmeid.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Juustu „Erzincan Tulum Peyniri“ tootmiseks kasutatav piim saadakse Akkaramani tõugu lammastelt, keda lüpstakse aasta neljandast kuni üheksanda kuuni. Akkaramani tõugu lambaid tuleb sööta Erzincani provintsi geograafilistes piirides. Määratletud piirkonnas on looduslikud karjamaad, kus kasvab palju kohalikke aromaatseid taimeliike. Kevad- ja suvekuudel söövad loomad karjamaal. Talvekuudel söödetakse neid geograafilises piirkonnas asuvatel karjamaadel tehtud heinaga. Mõlemal juhul võivad tootjad lisada päevasesse söödaratsiooni Erzincani provintsis toodetud taliteravilja. Loomadele antav sööt ei sisalda kontsentreeritud loomasööta. Minimaalne keskmine karjatamisperiood aastas on kuus kuud. Akkaramani tõugu lammaste piima iseloomustab suur rasva- (> 6 %) ja küllastumata rasvhapete sisaldus. See on seotud piimaloomade geneetikaga ning nende söötmisega määratletud piirkonna karja- ja heinamaadel.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik protsessid peavad toimuma artiklis 4 määratletud geograafilises piirkonnas. Need tootmisetapid hõlmavad loomakasvatust, loomade söötmist, piima tootmist, juustu töötlemist, kotti või anumasse panemist ja laagerdamist.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Lisaks toiduainete märgistamist ja esitlemist käsitlevates õigusaktides sätestatud kohustuslikule teabele tuleb märgistusel esitada järgmine teave:

— nimetus „Erzincan Tulum Peyniri“,

— kaubanduslik nimi ja aadress või lühinimi ja aadress või tootja registreeritud kaubamärk,

— Euroopa Liidu KPNi sümbol.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Erzincani provints, mille pindala on 11 903 km², asub Ida-Anatoolia piirkonnas Eufrati jõe ülemjooksul. Provints asub vahemikus ligikaudu 39° 02′ – 40° 05′ põhjalaiust ja 38° 16′ – 40° 45′ idapikkust. Erzincani provintsi ümbritsevad Erzurum idas, Bingöl kagus, Bayburt ja Gümüşhane põhjas, Giresun loodes, Sivas läänes, Tunceli lõunas ning Elazığ ja Malatya edelas.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Toote eripära

„Erzincan Tulum Peyniri“ on valge kuni kreemikas ühtlase struktuuriga poolkõva juust, mis võib sõrmede vahel pigistades mureneda. Seda laagerdatakse lamba- või kitsenahast kottides või plastanumates vähemalt neli kuud. Juustul on iseloomulik maitse, mis tuleneb lipolüüsi, oksüdatsioonisaaduste ja taimse päritoluga lenduvate ühendite suurest sisaldusest.

See on suus kreemjas ja selle maitse tekitab keelel kirvenduse. Juust stimuleerib söömisel süljenäärmeid. Toote „Erzincan Tulum Peyniri“ maitse tuleneb loomade söötmisviisist, piima looduslikest ensüümidest, töötlemise-tappidest ja mikroobide tegevusest juustu laagerdumise ajal. Juust sisaldab loomade söödast tulenevalt aromaatseid terpeene (α-/β-pineen, 3,7-dimetüül-1,6-oktadieen, *o*-/*p*-/*m*-tsümeen, 2-/3-kareen, limoneen, terpineen, kopaeen, α-/β-karüofülleen) ja see mõjutab küllastumata rasvhapete koostist.

Juustule annavad iseloomuliku maitse ja lõhna mikroobide tegevusest tulenev suur orgaaniliste hapete (äädik-, propioon-, 2-metüülpropaanhape) osakaal ning vabade rasvhapete (butaanhape, 3-metüülbutaanhape, heksaanhape ja oktaanhape) lipolüüs ja oksüdatsioonisaadused (2-heptanoon, 2-/3-noneen, (E)2-nonanoon, nonanool, 3-metüültio-1-propanool) ja estrid (etüülbutanaat, metüülheksanaat, etüülheksanaat, etüüloktanaat, 3-metüülbutüü-loktanaat, propüüldekanaat, etüüldekanaat, metüüldekanaat). Nende aromaatsete toimeainete tõttu on juustul keelel kirvendava ja kurgus kõrvetava tunde tekitav hapu ja soolane koore-, looma-, lipolüüsi-, käärimis-, väävli- ja puuviljanüanssidega maitse.

„Erzincan Tulum Peyniri“ tootmisel kasutatakse üksnes looduslikku allikasoola, mida toodetakse Erzincani provintsis Kemahi linnas ja mis on tuntud nimetusega „Kemahi sool“. See sool on enamasti amorfse struktuuriga, lahustub kergesti juustumassis ja eraldab sellest töötlemise ajal vett.

Geograafilise piirkonna eripära

Erzincani provintsis on poolkuiv kontinentaalne kliima, mida iseloomustavad külmad ja vihmased talved ning kuivad ja kuumad suved. Erzincani provintsi ainulaadsete pinnavormide tõttu (1 800 meetri kõrgusel asuvad tasandikud ja 3 000 meetri kõrgusele ulatuvad järsud mäenõlvad) on sealsed mikroklimaatilised tingimused soodsad karja- ja heinamaadele ning endeemiliste taimede kasvuks. See kõik mõjutab toote „Erzincan Tulum Peyniri“ valmistamiseks kasutatava piima koostist ja maitset. Provints oma rohkete heina- ja karjamaadega on loomakasvatuseks, eriti lambakasvatuseks hästi sobiv piirkond. „Erzincan Tulum Peyniri“ valmistamiseks kasutatavat piima saadakse kohalike karmide maastiku- ja kliimatingimustega kohanenud Akkaramani tõugu lammastelt. Lambaid karjatatakse endeemiliste taimedega heina- ja karjamaadel ning söödetakse mõnikord ka Erzincani provintsis kasvatatud taliviljaga. Eriti rikkalik taimkate on Çimeni, Melani ja Sarıçiçeki platool. Seal on kindlaks tehtud 596 endeemilist taksonit, millest 64 on ainuomased Erzincani provintsile. Lisaks kasutatakse 43 % haritavast maast teravilja tootmiseks. Provintsis kasvatatakse teraviljadest kõige rohkem nisu ja otra ning söödakultuuridest harilikku lutserni. Lammaste söötmisrežiim põhineb erinevatel taimsetel aromaatsetel ühenditel.

„Erzincan Tulum Peyniri“ on käsitööjuust, mida algupäraselt hakkasid valmistama poolnomaadsed hõimud. Seetõttu on juustu kvaliteedis kesksel kohal inimeste teadmised ja kogemused. Eelkõige on inimtegevuse tulemus toote „Erzincan Tulum Peyniri“ mure tekstuur. Juustu iseloomulik muredus saavutatakse kalgendi lõikamise ja soola lisamisega juustumassi nõrutamise ajal ning selle protsessi kordamisega vähemalt kaks korda. See põhjustab ka juustus sisalduva rasva osalise oksüdeerumise, mille tulemusel kujuneb juustu lõhn ja maitse ning mis soodustab mikroorganismide kasvu. Nende etappide käigus areneb keelel kirvendava ja kurgus kõrvetava tunde tekitav maitse.

Oskusi nõuab ka juustu tihkelt nahkkotti või plastanumasse surumine. Pisimgi õhumull juustus põhjustab selle kvaliteedi halvenemise. Kui juust on tihedalt plastanumasse surutud, tuleb sünereesi lõpuleviimiseks teha anumasse väikeseid auke, nahkkotis aga toimub see protsess läbi naha. See vähendab vee aktiivsust juustu laagerdumise ajal ning soodustab mikroorganismide kasvu ja ensüümide toimet, mille tulemuseks on juustu iseloomulik maitse. Veesisalduse vähenemisega muutuvad aroomiühendid kontsentreeritumaks ning tugevdavad seega juustu lõhna ja maitset.

Kogemust ja osavust nõuab ka nende nahkkottide valmistamine, millesse juust pannakse. Esmalt eemaldatakse tapetud kitse või lamba nahk tervikuna ning seejärel puhastatakse, soolatakse ja kuivatatakse. See protsess nõuab meisterlikkust, teadmisi ja oskusi.

Põhjuslikud seosed

Toote „Erzincan Tulum Peyniri“ kvaliteet ja eripära tulenevad määratletud piirkonna kliimast, sellise kliima ja maastikuga kohanenud piimaloomadest ning tootmismeetoditest, mis on järgmised.

— Kõrgel asuvas ja kontinentaalse kliimaga piirkonnas kasutatakse traditsioonilisi loomakasvatustavasid. Piirkonnas ei ole tööstust, mis tekitaks kahjulikke keskkonnatingimusi.

— Määratletud piirkonnas on kohalike aromaatsete taimeliikide poolest rikkad looduslikud karjamaad, kus karjakasvatajad karjatavad lambaid, kasutades ära oma kogemusi piirkonna geoloogiliste iseärasustega. Piirkonna kliimatingimused ja eriline taimestik, mis soodustavad kvaliteetse piima tootmist, annavad tootele „Erzincan Tulum Peyniri“ ainulaadsed omadused ja meeldiva, meeltega tajutava iseloomu.

— Tootmise käigus kasutatavad erimeetodid:

  — Akkaramani tõugu lammaste piima kasutamine,

  — mäletsejalise libemaost saadud laabi kasutamine,

  — Kemahi soola kasutamine ja

  — laagerdamine plastanumas või kitse-/lambanahast kotis.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

Ametlik geograafiline tähis, päritolunimetus ja garanteeritud traditsiooniline toode vastavalt Türgi patendi- ja kaubamärgiameti 17. oktoobri 2021. aasta bülletäänile nr 111 (lk 84).