C/2025/500

24.1.2025

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2025/500)

Hakemuksen julkaisemisen jälkeen jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti esittää komissiolle vastaväitteen kolmen kuukauden kuluessa julkaisupäivästä.

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 7 artiklassa tarkoitettu tuote-eritelmä on saatavilla maantieteellisten merkintöjen unionin rekisterissä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Erzincan Tulum Peyniri”

EU-nro: PDO-TR-03056 – 11.1.2024

SAN (X) SMM ( )

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Erzincan Tulum Peyniri”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Turkki

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.3 Juustot

Yhdistetyn nimikkeistön koodi

— 04 – MAITO JA MEIJERITUOTTEET; LINNUNMUNAT; LUONNONHUNAJA; MUUALLE KUULUMATTOMAT ELÄINPERÄISET SYÖTÄVÄT TUOTTEET

0406 – Juusto ja juustoaine

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Erzincan Tulum Peyniri” on homogeeninen puolikova täysrasvainen juusto, jonka väri vaihtelee valkoisesta kermanvalkoiseen. Juuston valmistukseen käytetään vähintään 95 prosenttia Akkaraman-rodun lampaiden raakamaitoa taikka kyseisen rodun lampaiden maidon ja Morkaraman-rodun lampaiden maidon tai vuohenmaidon seosta, jossa on viimeksi mainittua enintään 5 prosenttia. Maito lypsetään huhti- ja syyskuun välisenä aikana. Juusto kypsytetään lampaan- tai vuohennahkapussissa taikka muovitynnyrissä. ”Erzincan Tulum Peyniri” on rakenteeltaan rakeista. Juusto murenee suussa, ja sillä on tunnusomainen maku, joka johtuu rehussa olleista yhdisteistä sekä lipolyysi- ja hapettumistuotteista, minkä vuoksi juusto maistuu happamalta ja kirpaisee kieltä. Jäljempänä esitetään joitakin Erzincan Tulum Peyniri -juuston kemiallisia parametreja.

— Kokonaiskuiva-aine (%) : Vähintään 55

— Kosteus (%) : Enintään 45

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Rasvan osuus kuiva-aineesta (%) : Vähintään 45

— Suolan osuus kuiva-aineesta (m/m) : Enintään 5

— Kokonaishappopitoisuus maitohappona (%) : Enintään 2

— pH : 4,7–5,4

— Väri : Valkoisesta kermanvalkoiseen

— Rakenne (kuoreton) : Murenee helposti puristettaessa kahden sormen välissä

— Suutuntuma : Helposti mureneva ja kermainen

Erzincan Tulum Peyniri -juuston aromi on ”kermainen”, ”eläimellinen”, ”lipolyyttinen”, ”hapatettu”, ”rikkimäinen” ja ”hedelmäinen” ja maku ”suolainen” ja ”hapan”. Makuun vaikuttavien yhdisteiden vuoksi juusto tuntuu kieltä kirpaisevalta ja kurkkua polttavalta ja stimuloi suussa sylkirauhasten toimintaa.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Erzincan Tulum Peyniri -juuston valmistukseen käytettävä maito saadaan Akkaraman-rodun lampaista ja lypsetään huhti- ja syyskuun välisenä aikana. Akkaraman-rodun lampaat on ruokittava Erzincanin maakunnan maantieteellisten rajojen sisäpuolella. Asianomaisella alueella on luonnonlaitumia, joilla kasvaa runsaasti alueelle luonteenomaista aromaattista kasvistoa. Kevät- ja kesäkuukausina eläimet ovat laitumella. Talvikuukausina eläimet saavat maantieteellisellä alueella sijaitsevilta laitumilta kerättyä heinää. Molempina kausina tuottajat voivat sisällyttää päivittäiseen rehuannokseen Erzincanin maakunnassa tuotettua syysviljaa. Eläimet eivät saa lainkaan väkirehua. Laidunkausi kestää keskimäärin vähintään kuusi kuukautta vuodessa. Akkaraman-rodun lampaiden maidolle ovat ominaisia suuri rasvapitoisuus (> 6 %) ja suuri tyydyttymättömien rasvahappojen osuus. Nämä tekijät liittyvät lypsylampaiden genetiikkaan ja rajatun alueen laitumiin ja niittyihin perustuvaan ruokintaan.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Kaikkien tuotantoprosessien on tapahduttava 4 kohdassa rajatulla maantieteellisellä alueella. Vaiheiden olisi käsitettävä eläinten hoito ja ruokinta, maidontuotanto, juuston valmistus, nahkapussien tai muovitynnyrien täyttäminen juustolla ja juuston kypsytys.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Elintarvikkeiden merkintöjä ja esillepanoa koskevan lainsäädännön mukaisten pakollisten mainintojen lisäksi merkinnöissä on oltava seuraavat tiedot:

— nimityksen nimi ”Erzincan Tulum Peyniri”

— tuottajan toiminimi ja osoite tai lyhytnimi ja osoite tai rekisteröity tavaramerkki

— Euroopan unionin SAN-tunnus.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Erzincanin maakunta sijaitsee Itä-Anatolian alueella Eufrat-joen yläjuoksulla. Alueen pinta-ala on 11 903 km². Maakunnan sijainti on noin 39° 02′ – 40° 05′ pohjoista leveyttä ja 38° 16′ – 40° 45′ itäistä pituutta. Idässä Erzincanin maakunta rajoittuu Erzurumiin, kaakossa Bingöliin, pohjoisessa Bayburtiin ja Gümüşhaneen, luoteessa Giresuniin, lännessä Sivasiin, etelässä Tunceliin ja lounaassa Elazığiin ja Malatyaan.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Tuotteen erityisyys

”Erzincan Tulum Peyniri” on rakenteeltaan homogeeninen puolikova juusto, jonka väri vaihtelee valkoisesta kermanvalkoiseen. Puristettaessa kahden sormen välissä juusto voi mureta. Juustoa kypsytetään lampaan- tai vuohennahkapussissa taikka muovitynnyrissä vähintään neljä kuukautta. Juustolla on tunnusomainen maku, joka johtuu lipolyysi- ja hapettumistuotteiden sekä kasviperäisten haihtuvien yhdisteiden suuresta pitoisuudesta.

Juusto tuntuu suussa kermaiselta, ja sen maku kirpaisee kieltä. Suussa juusto stimuloi sylkirauhasten toimintaa. Erzincan Tulum Peyniri -juuston maku johtuu eläinten ravinnosta, maidon luontaisista entsyymeistä, juuston valmistusvaiheista ja juuston kypsymisen aikaisesta mikrobitoiminnasta. Eläinten ravinnon sisältämät aromaattiset terpeenit (α-/β-pineeni, 3,7-dimetyyli-1,6-oktadieeni, o-/p-/m-symeeni, 2-/3-kareeni, limoneeni, terpineeni, kopaeeni, α-/β-karyofylleeni) siirtyvät juustoon, mikä vaikuttaa tyydyttymättömien rasvahappojen koostumukseen.

Juustossa on runsaasti mikrobitoiminnassa syntyneitä orgaanisia happoja (etikka-, propioni-, 2-metyylipropionihappoa) ja lipolyyttisen aktiivisuuden vuoksi muodostuneita vapaita rasvahappoja (butaani- ja 3-metyylibutaanihappoa, heksaani- ja kapryylihappoa) sekä näiden happojen hapettumistuotteita (2-heptanonia, 2-/3-noneenia, (E) 2-nonanonia, nonanolia, 3-metyylitio-1-propanolia) ja estereitä (etyylibutanoaattia, metyyliheksanoaattia, etyyliheksanoaattia, etyylikaprylaattia, 3-metyylibutyylioktanoaattia, propyylidekanoaattia, etyylidekanoaattia, metyylidekanoaattia), jotka vaikuttavat juuston tunnusomaiseen makuun. Näiden aromaattisten aktiivisten ainesosien vuoksi juustolla on kieltä kirpaiseva, kurkkua polttava, kermainen, eläimellinen, lipolyyttinen, hapatettu, rikkimäinen, hedelmäinen, hapan ja suolainen maku.

Erzincan Tulum Peyniri -juuston valmistuksessa käytetään yksinomaan Kemahin suolaa, joka on Erzincanin maakunnassa sijaitsevassa Kemahin kaupungissa luonnonlähteen suolavedestä tuotettua suolaa. Kyseinen suola on rakenteeltaan pääasiassa amorfista. Se liukenee helposti juustomatriisiin ja saa juuston hikoilemaan valmistuksen aikana, mikä vähentää sen vesipitoisuutta.

Maantieteellisen alueen erityispiirteet

Erzincanin maakunnassa vallitsee kuivahko mannerilmasto. Talvet ovat kylmiä ja sateisia ja kesät kuivia ja kuumia. Maakunnan ainutlaatuisesta maantieteellisestä asemasta (1 800 metrin korkeudessa sijaitsevat tasangot ja 3 000 metrin korkeuteen kohoavat jyrkät vuoret) johtuvat mikroilmasto-olosuhteet vaikuttavat myönteisesti laitumiin ja niittyihin sekä kotoperäisten kasvien kasvuun. Ne puolestaan vaikuttavat Erzincan Tulum Peyniri -juustoon käytettävän maidon koostumukseen ja juuston makuun. Maakunta soveltuu hyvien laiduntamismahdollisuuksien vuoksi kotieläintuotantoon, erityisesti lampaankasvatukseen. Akkaraman-lammasrotu, joka on sopeutunut alueen karuun maastoon ja ilmastoon, tuottaa Erzincan Tulum Peyniri -juuston valmistukseen käytettävän maidon. Lampaat laiduntavat niityillä ja laitumilla, joilla kasvaa kotoperäisiä kasveja. Toisinaan lampaille syötetään syysviljaa, joka sekin tuotetaan Erzincanin maakunnassa. Tasangoista Çimenin, Melanin ja Sarıçiçekin tasangoilla kasvillisuus on runsasta. Niillä on tavattu 596:ta kotoperäistä taksonia, joista 64 on Erzincanin maakunnalle ominaisia. Lisäksi 43 prosentilla viljelyalasta tuotetaan viljaa. Maakunnassa viljoista vehnä ja ohra ja rehukasveista sinimailanen ovat viljelyalaltaan kolme merkittävintä viljelykasvia. Lampaiden ruokinta perustuu kasviperäisiin aromaattisiin yhdisteisiin.

”Erzincan Tulum Peyniri” on alkuperältään puolipaimentolaisheimojen käsityönä valmistama juusto. Inhimillinen tietämys ja kokemus ovat siksi keskeisiä juuston laadun kannalta. Erityisesti Erzincan Tulum Peyniri -juuston murenevuus on ihmistoiminnan tulosta. Rikkomalla ja suolaamalla juustomassa heran valuttamisen aikana ja toistamalla tämä prosessi vähintään kahdesti saadaan aikaan juustolle ominainen mureneva rakenne. Samalla juustossa oleva rasva hapettuu osittain, mikä edistää maun kehittymistä ja mikro-organismien kasvua. Kieltä kirpaisevat ja kurkkua polttavat maut kehittyvät näiden vaiheiden ansiosta.

Nahkapussien tai muovitynnyrien täyttäminen tiiviisti juustolla vaatii taitoa. Juustoon jäävät ilmakuplat heikentäisivät sen laatua. Kun muovitynnyrit on täytetty tiiviisti juustolla, niihin on avattava useita pieniä reikiä heran erottumisen (eli synereesin) saattamiseksi päätökseen. Nahkapusseissa sitä vastoin tämä prosessi tapahtuu nahan läpi. Tämä vähentää juuston vesiaktiivisuutta kypsymisen aikana ja edistää mikro-organismien ja entsyymien toimintaa, minkä ansiosta juusto saa tunnusomaisen makunsa. Kun vesipitoisuus pienenee, juustossa muodostuvat aromiyhdisteet väkevöityvät, mikä vahvistaa juuston makua.

Lisäksi juustoa varten tarvittavien nahkapussien valmistaminen edellyttää erityistä taitoa ja näppäryyttä. Ensin nahka poistetaan teurastetusta vuohesta tai lampaasta kokonaisena, sitten nahka puhdistetaan, suolataan ja kuivataan. Myös tämä prosessi edellyttää erityisosaamista ja -taitoa.

Syy-seuraussuhde

Erzincan Tulum Peyniri -juuston laatuun ja erityispiirteisiin vaikuttavat rajatun alueen ilmasto, siihen ja alueen maastoon sopeutuneet lypsylampaat sekä tuotantomenetelmä. Kyseiset tekijät ovat seuraavat:

— Alueella harjoitetaan perinteistä karjankasvatusta, alue sijaitsee korkealla merenpinnasta ja alueella vallitsee mannerilmasto. Alueella ei esiinny teollistumisen aiheuttamia haitallisia ympäristövaikutuksia.

— Rajatulla alueella on luonnonlaitumia, joilla kasvaa runsaasti alueelle luonteenomaista aromaattista kasvistoa. Karjankasvattajat osaavat hyödyntää kasvistoa lampaiden laiduntamiseen alueen geologisista piirteistä saadun kokemuksen perusteella. Alueen ilmastolliset ominaisuudet ja erityinen kasvisto edistävät erityisen laadukkaan maidon tuotantoa ja antavat Erzincan Tulum Peyniri -juustolle ainutlaatuiset ominaisuudet ja miellyttävän aistinvaraisen luonteen.

— Erityiset tuotantomenetelmät:

  — tuotannossa käytetään Akkaraman-rodun lampaiden maitoa

  — valmistuksessa käytetään eläinperäistä juoksutusmahasta saatavaa juoksetetta

  — valmistuksessa käytetään Kemahin suolaa

  — juusto kypsytetään muovitynnyrissä tai vuohen-/lampaannahkapussissa.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

Turkin patentti- ja tavaramerkkiviraston maantieteellisiä merkintöjä, alkuperänimityksiä ja aitoja perinteisiä tuotteita käsittelevä virallinen lehti, nro 111, 17.10.2021, s. 84.