Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2025/500)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil ([1]), former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

Le cahier des charges visé à l'article 7 du règlement (UE) nº 1151/2012 figure dans le registre de l'Union des indications géographiques.

DOCUMENT UNIQUE

«Erzincan Tulum Peyniri»

Nº UE: PDO-TR-03056 — 11.1.2024

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Erzincan Tulum Peyniri»

2. **État membre ou pays tiers**

Turquie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.3. Fromages

Code de la nomenclature combinée

— 04 - LAIT ET PRODUITS DE LA LAITERIE; ŒUFS D'OISEAUX; MIEL NATUREL; PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS

0406 - Fromages et caillebotte

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L'«Erzincan Tulum Peyniri» est un fromage de couleur blanc crème, riche en matière grasse et à pâte semi-dure homogène produit à partir d'au moins 95 % de lait cru de brebis Akkaraman ou d'un mélange de lait de cet animal avec au maximum 5 % de lait de brebis ou de chèvre Morkaraman, produit entre le quatrième et le neuvième mois de l'année, affiné dans un sac en peau de brebis ou de chèvre ou dans des fûts en plastique. L'«Erzincan Tulum Peyniri» présente une structure granulaire, s'effrite en bouche et a une saveur particulière provenant des composés liés aux produits dont se nourrissent les animaux, de la lipolyse et des produits d'oxydation, ce qui lui confère un goût acide piquant la langue. Plusieurs paramètres chimiques de l'«Erzincan Tulum Peyniri» sont indiqués ci-dessous.

— Matière sèche (%) : au minimum 55

— Humidité (en %) : au maximum 45

([1]) Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Teneur en matières grasses sur extrait sec (%) : au minimum 45

— Teneur en sel de l'extrait sec (m/m) : au maximum 5

— Acidité titrable en acide lactique (%) : au maximum 2

— pH : entre 4,7 et 5,4

— Couleur : blanc à crème

— Texture sans croûte : s'effrite facilement lorsqu'il est pressé entre deux doigts.

— Texture en bouche : crémeux et s'effrite facilement.

L'«Erzincan Tulum Peyniri» présente un arôme «crémeux», «animal», «lipolytique», «fermenté», «sulfureux», «fruité» et un goût «salé» et «acide». En raison de ces composés aromatiques actifs, il donne la sensation de piquer la langue et de brûler la gorge et stimule les glandes salivaires en bouche.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Le lait utilisé pour la production de l'«Erzincan Tulum Peyniri» provient de la race de brebis Akkaraman, dont la traite intervient entre le quatrième et le neuvième mois de l'année. Les brebis Akkaraman doivent être nourries à l'intérieur des limites géographiques de la province d'Erzincan. L'aire délimitée possède des pâturages naturels riches en populations de plantes aromatiques locales. Pendant les mois de printemps et d'été, les animaux sont nourris au pâturage. Pendant les mois d'hiver, ils sont nourris avec du foin récolté dans les pâturages de l'aire géographique. Dans les deux cas, les producteurs peuvent inclure dans le ratio journalier des céréales d'hiver produites dans la province d'Erzincan. Les fourrages donnés à ces animaux ne contiennent pas d'aliments concentrés pour animaux. La saison moyenne minimale de pâturage par an dure 6 mois. Le lait de brebis Akkaraman se caractérise par une teneur élevée en matières grasses (> 6 %) et une proportion élevée d'acides gras non-saturés. Ces caractéristiques sont liées à la génétique de l'animal laitier et au régime alimentaire dans les pâturages et les prairies de l'aire délimitée.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Tous les processus doivent être effectués dans l'aire géographique définie à l'article 4. Ces étapes incluent l'élevage, l'alimentation des animaux, la production de lait, la transformation du fromage, le moulage et la maturation.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc. du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte les indications suivantes:

— le nom de la dénomination «Erzincan Tulum Peyniri»,

— la dénomination commerciale et l'adresse ou la dénomination abrégée et l'adresse ou la marque déposée du producteur,

— le symbole AOP de l'Union européenne.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

La province d'Erzincan est située dans la partie supérieure de l'Euphrate, dans la région de l'Anatolie orientale, et s'étend sur une superficie de 11 903 km^2. La province se situe approximativement entre 39° 02′ - 40° 05′ de latitude nord et 38° 16′ - 40° 45′ de longitude est. La province d'Erzincan est délimitée par Erzurum à l'est, Bingöl au sud-est, Bayburt et Gümüşhane au nord, Giresun au nord-ouest, Sivas à l'ouest, Tunceli au sud, Elazığ et Malatya au sud-ouest.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Spécificité du produit

L'«Erzincan Tulum Peyniri» est un fromage à pâte semi-dure, de couleur blanc crème et avec une structure homogène qui peut s'effriter lorsqu'elle est pressée entre deux doigts. Il est affiné en sacs en peau de brebis ou de chèvre ou en fûts en plastique pendant au moins 4 mois. Sa saveur particulière est due à des taux élevés de lipolyse, de produits d'oxydation et de composés volatils d'origine végétale.

Il laisse une sensation crémeuse en bouche et sa saveur pique la langue. En bouche, il stimule les glandes salivaires. Le goût de l'«Erzincan Tulum Peyniri» provient du régime alimentaire de l'animal, des enzymes natives du lait, des étapes de transformation et de l'activité microbienne pendant la maturation du fromage. Les terpènes aromatiques (α/α-pinène, 3,7-diméthyl-1,6-octadiène, o/p/m-cymènes, 2/3-carene, limonène, terpinène, copaène, β/β-caryophyllène) passent dans le fromage par l'intermédiaire des aliments et modifient la composition en acides gras non-saturés.

Le produit doit sa saveur particulière à la proportion élevée d'acides organiques (acétique, propanoïque, 2-méthylpropanoïque) issus de l'activité microbienne et d'acides gras libres (butanoïque, 3-méthyl butanoïque, acide hexanoïque et acide octanoïque) issus de l'activité lipolytique et des produits d'oxydation de ces acides (heptan-2-one, 2/3-nonene (E) 2-nonanone, nonanol, 3-méthylthio-propan-1-ol) et esters (butanoate d'éthyle, hexanoate de méthyle, hexanoate d'éthyle, octanoate de 3-méthylbutyle, décanoate de propyle, décanoate d'éthyle, décanoate de méthyle). En raison de ces ingrédients aromatiques actifs, le fromage pique la langue, brûle la gorge et présente un arôme crémeux, animal, lipolytique, fermenté, sulfureux, fruité, acide et salé.

Le sel de printemps naturel, produit dans la ville de Kemah, dans la province d'Erzincan, et connu sous le nom «sel de Kemah», est exclusivement utilisé dans la production de l'«Erzincan Tulum Peyniri». Ce sel présente principalement une structure amorphe, il se dissout facilement dans la matrice fromagère et exsude sa teneur en eau au cours de la transformation.

Spécificités de l'aire géographique

Dans la province d'Erzincan, le climat est continental semi-aride, avec des hivers froids et pluvieux et des étés secs et chauds. En raison de sa géographie unique (plaines à 1 800 m d'altitude et montagnes escarpées à 3 000 m d'altitude), les conditions microclimatiques de la province d'Erzincan ont une influence positive sur les pâturages, les prairies et la croissance des plantes endémiques, ce qui a une incidence sur la composition laitière et la saveur de l'«Erzincan Tulum Peyniri». La province est une région adaptée aux activités d'élevage, en particulier à l'élevage de brebis, car elle présente un large potentiel de prairies et de pâturages. La race de brebis Akkaraman, qui s'est adaptée à ce climat rigoureux et à cette géographie particulière, produit le lait utilisé dans l'«Erzincan Tulum Peyniri». Les brebis pâturent dans les prairies et les pâturages où poussent des plantes endémiques et sont parfois nourries avec des céréales d'hiver également produites dans la province d'Erzincan. Sur les plateaux de Çimen, Melan et Sarıçiçek, la végétation est riche: 596 taxons endémiques, dont 64 propres à la province d'Erzincan, y ont été identifiés. En outre, 43 % de la superficie cultivée est utilisée pour la production de céréales. Dans la province, le blé et l'orge issus des céréales et la luzerne issue des cultures fourragères constituent les trois premières rangées des superficies cultivées. Le régime alimentaire est constitué de composés aromatiques d'origine végétale.

L'«Erzincan Tulum Peyniri» est un fromage artisanal hérité de tribus d'origine semi-nomade. Les connaissances et l'expérience humaines sont donc au cœur de la qualité du fromage. En particulier, le caractère friable de l'«Erzincan Tulum Peyniri» est le fruit de l'effort humain. La rupture du caillé et le salage du caillé lors de l'égouttage du fromage, et la répétition de ce processus au moins deux fois, entraînent la formation de la texture friable caractéristique du fromage. La rupture et le salage du caillé provoquent également l'oxydation partielle de la graisse dans le fromage, ce qui entraîne le développement de la saveur et stimule la croissance des micro-organismes. Les sensations de piqûre de la langue et de brûlure de la gorge se développent à ces étapes.

Le moulage serré du fromage dans des sacs en peau ou des fûts de plastique nécessite un savoir-faire. La moindre bulle d'air dans le fromage entraîne sa détérioration. Une fois les fromages moulés et pressés dans des fûts en plastique, de nombreux petits trous doivent être percés pour compléter la synérèse, tandis que, pour les sacs en peau, ce processus se déroule à travers la peau. Cela réduit l'activité de l'eau dans le fromage au cours de la maturation et stimule les micro-organismes et l'activité enzymatique pour produire la saveur particulière. Avec la perte de leur teneur en eau, les composés aromatiques qui se forment sont plus concentrés et renforcent ainsi la saveur du fromage.

Enfin, la préparation des sacs en peau dans lesquels le fromage doit être moulé nécessite une expérience et une dextérité spécifiques. La peau des chèvres et brebis abattues est d'abord enlevée, nettoyée, salée et séchée, ce qui nécessite de la maîtrise, des connaissances et des compétences.

Lien de causalité

La qualité et les caractéristiques distinctives de l'«Erzincan Tulum Peyniri» sont influencées par le climat, par l'animal laitier dont il provient et qui s'est adapté à ce climat et à cette géographie, ainsi que par la technique de production dans l'aire délimitée. Ces conditions sont les suivantes:

— Les pratiques traditionnelles d'élevage sont développées dans une région située en haute altitude et caractérisée par un climat continental. La région n'est pas touchée par les conditions environnementales défavorables imposées par l'industrialisation.

— L'aire délimitée possède des pâturages naturels riches en populations de plantes aromatiques locales, que les éleveurs de brebis utilisent, forts de leur expérience des caractéristiques géologiques de la région. Les caractéristiques climatiques de la région et sa flore particulière contribuent à la production d'un lait d'une qualité particulière et confèrent ainsi au produit «Ezincan Tulum Peyniri» des qualités uniques et un caractère organoleptique agréable.

— Les méthodes spécifiques utilisées lors de la production comprennent:

  — l'utilisation de lait de brebis Akkaraman,

  — l'utilisation de présure d'abomasum d'origine animale,

  — l'utilisation de sel de Kemah, et

  — la maturation dans un fût en plastique ou un sac en peau de chèvre ou de brebis.

Référence à la publication du cahier des charges

Indication géographique officielle, Bulletin des appellations d'origine et des spécialités traditionnelles garanties de l'Office turc des brevets et des marques n° 111 du 17 octobre 2021, page 84.