C/2025/500

24.1.2025.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2025/500)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

Specifikacija proizvoda iz članka 7. Uredbe (EU) br. 1151/2012 dostupna je u Unijinu registru oznaka zemljopisnog podrijetla.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Erzincan Tulum Peyniri”

EU br.: PDO-TR-03056 – 11.1.2024.

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Naziv(i) (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Erzincan Tulum Peyniri”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Turska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.3. Sirevi

Oznaka kombinirane nomenklature

— 04 – MLIJEKO I MLIJEČNI PROIZVODI; JAJA PERADI I PTIČJA JAJA; PRIRODNI MED; JESTIVI PROIZVODI ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA, NESPOMENUTI NITI UKLJUČENI NA DRUGOM MJESTU

0406 – Sir i skuta

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Erzincan Tulum Peyniri” je punomasni polutvrdi homogeni sir bijele do krem boje koji se proizvodi od najmanje 95 % sirovog mlijeka ovce pasmine Akkaraman ili mješavine mlijeka od te životinje i mlijeka ovce pasmine Morkaraman ili kozjeg mlijeka (najviše 5 %), od četvrtog do devetog mjeseca u godini, a dozrijeva u mijehu od ovčje ili kozje kože ili plastičnom kalupu. Sir „Erzincan Tulum Peyniri” ima zrnatu strukturu, mrvi se u ustima i prepoznatljivog je kiselkastog i peckavog okusa koji je rezultat spojeva u hrani za životinje, lipolize i produkata oksidacije. Neki kemijski parametri sira „Erzincan Tulum Peyniri” navedeni su u nastavku.

— Ukupne krute tvari (%) : najmanje 55

— Vlaga (%) : najviše 45

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Udio masti u suhoj tvari (%) : najmanje 45

— Udio soli u suhoj tvari (m/m) : najviše 5

— Titracijska kiselost izražena kao mliječna kiselina : najviše 2

— pH : 4,7 – 5,4

— Boja : bijela do krem

— Tekstura bez kore : lako se mrvi među prstima

— Tekstura u ustima : kremasta i lako se mrvi

„Erzincan Tulum Peyniri" ima „kremastu", „životinjsku", „lipolitičku", „fermentiranu", „sumpornu", „voćnu" aromu i „slano-kiseli" okus. Aromatični aktivni spojevi stvaraju osjet peckanja jezika i grla te potiču proizvodnju sline.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Mlijeko koje se koristi za proizvodnju sira „Erzincan Tulum Peyniri" dobiva se od ovce pasmine Akkaraman, mužnjom od četvrtog do devetog mjeseca u godini. Ovca Akkaraman mora se hraniti unutar zemljopisne granice pokrajine Erzincan. Na određenom području ima prirodnih pašnjaka koji obiluju lokalnim aromatskim biljem. U proljetnim i ljetnim mjesecima životinje se hrane na pašnjacima. U zimskim mjesecima hrane se sijenom prikupljenim s pašnjaka na tom zemljopisnom području. U oba slučaja proizvođači mogu u dnevne obroke uključiti ozime žitarice proizvedene u pokrajini Erzincan. Krma koja se daje tim životinjama ne sadržava koncentriranu hranu za životinje. Prosječna sezona ispaše traje minimalno šest mjeseci godišnje. Mlijeko ovce Akkaraman ima visok udio masti (> 6 %) i visoku razinu nezasićenih masnih kiselina. Ta su obilježja povezana s genetikom te mliječne životinje i režimom hranidbe na pašnjacima i livadama na razgraničenom području.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Svi postupci trebali bi se provoditi na zemljopisnom području navedenom u članku 4. Trebali bi uključivati uzgoj i hranidbu životinja, proizvodnju mlijeka, preradu sira, punjenje i dozrijevanje.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Osim obveznih informacija utvrđenih propisima o označivanju i prezentiranju prehrambenih proizvoda na etiketi se moraju nalaziti i sljedeće informacije:

— naziv „Erzincan Tulum Peyniri",

— trgovački naziv i adresa ili kratki naziv i adresa ili registrirani žig proizvođača,

— logotip zaštićene oznake izvornosti (ZOI) Europske unije.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Pokrajina Erzincan smještena je u gornjem dijelu toka Eufrata u istočnoj Anatoliji i ima površinu od 11 903 km². Prostire se od otprilike 39° 02′ – 40° 05′ sjeverne geografske širine do 38° 16′ – 40° 45′ istočne geografske dužine. Erzincan je okružen pokrajinama Erzurum na istoku, Bingöl na jugoistoku, Bayburt i Gümüşhane na sjeveru, Giresun na sjeverozapadu, Sivas na zapadu, Tunceli na jugu te Elazığ i Malatya na jugozapadu.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Posebnosti proizvoda

„Erzincan Tulum Peyniri” polutvrdi je sir bijelo-krem boje i homogene strukture koji se mrvi kad se pritisne prstima. Dozrijeva u mijehu od ovčje ili kozje kože ili plastičnom kalupu najmanje četiri mjeseca. Prepoznatljiv okus rezultat je visoke razine lipolize, produkata oksidacije i biljnih hlapljivih spojeva.

U ustima je kremast i pecka jezik te potiče proizvodnju sline. Okus sira „Erzincan Tulum Peyniri” rezultat je prehrane životinja, mliječnih enzima, postupaka prerade i mikrobne aktivnosti tijekom zrenja. Zbog prehrane sir sadržava aromatske terpene (α/β-pinen, 3,7-dimetil-1,6-oktadien, o/p/m-cimen, 2/3-karen, limonen, terpinen, kopaen,α/-kariofilen), što utječe na sastav nezasićenih masnih kiselina.

Prepoznatljivom okusu doprinosi visok udio organskih kiselina (octene, propionske, 2-metil propanske) zbog mikrobne aktivnosti i slobodnih masnih kiselina (butanske, 3-metil butanske, heksanske i oktanske) zbog lipolitičke aktivnosti te produkata oksidacije tih kiselina (2-heptanon, 2/3-nonen, (E)2-nonanon, nonanol 3-metiltio-1-propanol) i estera (etil butanoat, metil heksanoat, etil heksanoat, etil oktanoat, 3-metil butil oktanoat, propil dekanoat, etil dekanoat, metil dekanoat). Ti aromatski aktivni sastojci stvaraju osjet peckanja jezika i grla te siru daju kremasti, životinjski, lipolitički, fermentirani, sumporni, voćni i kiselo-slani okus.

U proizvodnji sira „Erzincan Tulum Peyniri” koristi se isključivo prirodna izvorska sol iz grada Kemaha u pokrajini Erzincan. Ta sol ima pretežno amorfnu strukturu, lako se topi u strukturi sira i izlučuje vodu tijekom prerade.

Posebnosti zemljopisnog područja

Pokrajina Erzincan ima polusušnu kontinentalnu klimu s hladnim kišnim zimama i suhim vrućim ljetima. Zbog svojih jedinstvenih geografskih obilježja (ravnica na visini od
1 800 m i strme planine na visini od 3 000 m) mikroklimatski uvjeti pokrajine Erzincan pogoduju rastu pašnjaka, livada i endemskog bilja, što utječe na sastav mlijeka i okus sira „Erzincan Tulum Peyniri”. Pokrajina je zbog potencijala za rast livada i pašnjaka prikladna za uzgoj životinja, posebno ovaca. Mlijeko od kojeg se proizvodi sir „Erzincan Tulum Peyniri” dobiva se od ovce pasmine Akkaraman, koja je prilagođena tim teškim geografskim uvjetima i klimi. Ovce pasu na livadama i pašnjacima na kojima raste endemsko bilje, a ponekad se hrane i ozimim žitaricama koje se također proizvode u pokrajini Erzincan. Visoravni Çimen, Melan i Sarıçiçek bogate su vegetacijom. Na njima je identificirano 596 endemskih vrsta, od kojih je 64 specifično za pokrajinu Erzincan. Osim toga, 43 % kultiviranog područja koristi se za proizvodnju žitarica. Pšenica i ječam iz skupine žitarica i lucerna (alfalfa) iz skupine krmnog bilja tri su glavne vrste koje se uzgajaju na području. Prehrana se sastoji od biljnih aromatskih spojeva.

„Erzincan Tulum Peyniri” tradicijski je sir polunomadskih plemena. Stoga su ljudsko znanje i iskustvo ključni za kvalitetu sira. Konkretno, mrvljivost sira „Erzincan Tulum Peyniri” rezultat je ljudskog djelovanja. Usitnjavanjem i soljenjem gruša tijekom cijeđenja sira i ponavljanjem tog postupka najmanje dvaput stvara se njegova karakteristična mrvljiva tekstura. Tako dolazi i do djelomične oksidacije masti u siru, što potiče rast mikroorganizama i razvoj okusa. Osjet peckanja jezika i grla rezultat je tih procesa.

Da bi se mijeh ili plastični kalup čvrsto ispunio sirom potrebna je vještina. U njima ne smije biti nijedan zračni mjehurić da se sir ne bi pokvario. Na plastičnom kalupu ispunjenom sirom treba probiti više malih rupa kako bi se dovršio proces sinereze, a u mijehu se taj proces odvija preko kože. Time se smanjuje aktivnost vode u siru tijekom zrenja i potiče rast mikroorganizama i enzimska aktivnost koji dovode do prepoznatljivog okusa. S gubitkom vode aromatski spojevi postaju koncentriraniji i time pojačavaju okus sira.

Na kraju, za pripremu mjehova u koje se sir puni potrebni su iskustvo i spretnost. Sa zaklane koze i ovce prvo se uklanja cijela koža, koja se potom čisti, soli i suši, što je postupak koji zahtijeva znanje i umijeće.

Uzročna povezanost

Na kvalitetu i karakteristična svojstva sira „Erzincan Tulum Peyniri" utječu klima, pasmina koja je prilagođena klimi i geografskim uvjetima te tehnika proizvodnje na razgraničenom području. To se odnosi na sljedeće:

— Tradicionalna stočarska praksa provodi se na području na velikoj nadmorskoj visini s kontinentalnom klimom. Na tom području nema nepovoljnih okolišnih uvjeta uzrokovanih industrijalizacijom.

— Na određenom području ima prirodnih pašnjaka koji obiluju lokalnim aromatskim biljem koje stočari koriste za ovce na temelju svojeg iskustva s geološkim obilježjima tog područja. Klimatska svojstva područja i specifična flora doprinose proizvodnji mlijeka posebne kvalitete, koje siru „Ezine Peyniri" daje jedinstvena svojstva i ugodan organoleptički karakter.

— Posebne metode koje se koriste tijekom proizvodnje:

  — korištenje mlijeka ovce pasmine Akkaraman,

  — korištenje sirila životinjskog podrijetla, iz sirišta,

  — korištenje soli Kemah i

  — zrenje u plastičnom kalupu ili mijehu od kozje/ovčje kože.

Upućivanje na objavu specifikacije

Službeni glasnik o oznakama zemljopisnog podrijetla, oznakama izvornosti i zajamčeno tradicionalnim specijalitetima turskog Ureda za patente i žigove br. 111 od 17. listopada 2021., str. 84.