C/2025/500

2025.1.24.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2025/500)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkével ([1]) összhangban.

Az 1151/2012/EU rendelet 7. cikkében említett termékleírás a földrajzi árujelzők uniós nyilvántartásában érhető el.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Erzincan Tulum Peyniri”

EU-szám: PDO-TR-03056 – 2024.1.11.

OEM (X) OFJ ( )

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Erzincan Tulum Peyniri”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Törökország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.3. osztály Sajtok

Kombinált Nómenklatúra-kód

— 04 – TEJTERMÉKEK; MADÁRTOJÁS; TERMÉSZETES MÉZ; MÁSHOL NEM EMLÍTETT, ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS ÁLLATI EREDETŰ TERMÉK

0406 – Sajt és túró

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

Az „Erzincan Tulum Peyniri” egy a fehértől a krémszínűig változó színű, zsíros, félkemény homogén sajt, amelyet legalább 95 %-ban az Akkaraman juhfajta nyers tejéből vagy ettől az állattól származó tejnek és a Morkaraman juh tejének vagy kecsketejnek a keverékéből állítanak elő, ebben az esetben ez utóbbi aránya nem haladhatja meg az 5 %-ot; a felhasznált tejet az év negyedik és kilencedik hónapja közötti időszakban termelik, a sajtot juh- vagy kecskebőrből készült zsákokban vagy műanyag hordókban érlelik. Az „Erzincan Tulum Peyniri” szemcsés szerkezetű, a szájban morzsolódik, és a takarmányból, a lipolízisből és az oxidációs termékekből származó vegyületekből adódó jellegzetes ízzel rendelkezik, amely a nyelven érezhető csípős, savanykás ízt kölcsönöz. Az „Erzincan Tulum Peyniri” egyes kémiai paramétereit az alábbiakban ismertetjük.

— Összes szilárd anyag (%): legalább 55

— Nedvességtartalom (%): legfeljebb 45

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=hu).

— A szárazanyag zsírtartalma (%):	legalább 45
— A szárazanyag sótartalma (m/m):	legfeljebb 5
— Titrálható savtartalom tejsavként:	legfeljebb 2
— pH-érték:	4,7–5,4
— Szín:	a fehértől a krémszínűig
— Állag kéreg nélkül:	két ujjal könnyen szétmorzsolható
— Szájban érezhető állag:	könnyen morzsolódó és krémes

Az „Erzincan Tulum Peyniri” „krémes”, „állati eredetre emlékeztető”, „lipolitikus”, „erjesztett”, „kénes”, „gyümölcsös”, „sós” és „savanyú” ízű. Ezen ízaktív vegyületeknek köszönhetően a sajt íze a nyelven csípős érzést okoz, égető érzést okoz a torokban, és serkenti a nyálmirigyeket.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

Az „Erzincan Tulum Peyniri” előállításához felhasznált tejet az Akkaraman juhfajtából nyerik az év negyedik és kilencedik hónapja között. Az Akkaraman juhokat Erzincan tartomány földrajzi határán belül kell takarmányozni. A kijelölt területen a helyi aromás növénypopulációkban gazdag természetes legelők találhatók. A tavaszi és nyári hónapokban az állatokat legelőn legeltetik. A téli hónapokban a földrajzi területen található legelőkről betakarított szénával táplálják az állatokat. A termelők mindkét esetben az Erzincan tartományban termelt téli gabonaféléket is beleszámíthatják a napi arányba. Az állatok etetéséhez használt takarmány nem tartalmaz koncentrált állati tápot. A minimális átlagos legeltetési idény évente hat hónapig tart. Az Akkaraman juhok tejére magas zsírtartalom (>6 %) és a telítetlen zsírsavak magas aránya jellemző. Ezek a tejelő állatok genetikai jellemzőivel, valamint a körülhatárolt területen található legelőkön és réteken alkalmazott takarmányozási rendszerrel függnek össze.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Valamennyi műveletet a 4. cikkben meghatározott földrajzi területen kell elvégezni. Ezeknek a lépéseknek magukban kell foglalniuk az állattenyésztést, az állatok takarmányozását, a tejtermelést, a sajtfeldolgozást, a töltést és az érlelést.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

–

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Az élelmiszerek címkézéséről és kiszereléséről szóló jogszabályban előírt kötelező információkon felül a címkén a következőket kell feltüntetni:

— az „Erzincan Tulum Peyniri” elnevezés,

— a gyártó kereskedelmi neve és címe, vagy rövidített neve és címe, vagy bejegyzett védjegye,

— az Európai Unió OEM logója.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Erzincan tartomány a Kelet-anatóliai régió Felső-Eufrátesz szakaszán található, területe 11 903 km². A tartomány a 39° 02′ – 40° 05′ északi szélességi fok és a 38° 16′ – 40° 45′ keleti hosszúsági fok között helyezkedik el. Erzincan tartományt keletről Erzurum, délkeletről Bingöl, északról Bayburt és Gümüşhane, északnyugatról Giresun, nyugatról Sivas, délről Tunceli, délnyugatról pedig Elazığ és Malatya határolja.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A termék sajátosságai

Az „Erzincan Tulum Peyniri” fehér-krémszínű, homogén szerkezetű félkemény sajt, amely két ujjal szétmorzsolható. Juh- vagy kecskebőr zsákokban vagy műanyag hordókban érlelik legalább négy hónapig. A lipolízis, az oxidációs termékek és a növényi eredetű illékony vegyületek magas szintje miatt jellegzetes ízű.

A szájban krémes érzetet kelt, a nyelven érezhető csípős ízzel. Fogyasztás közben stimulálja a nyálmirigyeket. Az „Erzincan Tulum Peyniri” ízét az állat takarmányozási rendje, a tejben természetesen jelen lévő enzimek, a feldolgozási lépések és a sajt érlelése során fellépő mikrobiális aktivitás adja. Az aromás terpének (α/β-pinén, 3,7-dimetil-1,6-oktadién, o/p/m-cimén, 2/3-karén, limonén, terpinén, copaiba és α/β-kariofillén) a takarmányozással jutnak be a sajtba, és ez befolyásolja a telítetlen zsírsavak összetételét.

A mikrobiális aktivitású szerves savak (ecetsav, propiolsav, 2-metil-propionsav) és szabad zsírsavak (butánsav, 3-metil-butánsav, hexánsav és oktánsav) magas aránya, amely a lipolitikus aktivitásnak és e savak oxidációs termékeinek (2-heptanon, 2/3-nonén (E)2-nonanon, nonanol, 3-metiltio-1-propanol) és az észtereknek tudható be (etil-butanoát, metil-hexanoát, etil-hexanoát, etil-oktanoát, 3-metil-butil-oktanoát, propil-dekanoát, etil-dekanoát, metil-dekanoát), különleges ízt kölcsönöznek. Ezen aromás hatóanyagoknak köszönhetően a sajt a nyelven érezhető csípős, a torkot égető, krémes, állati eredetre emlékeztető, lipolitikus, erjesztett, kénes, gyümölcsös, savas és sós ízű.

Az Erzincan tartomány Kemah városában előállított és „Kemah só” néven ismert természetes tengeri sót kizárólag az „Erzincan Tulum Peyniri” előállításához használják. Ez a só többnyire amorf szerkezetű, és könnyen feloldódik a sajtmátrixban, és a feldolgozás során kiereszti víztartalmát.

A földrajzi terület sajátos jellemzői

Erzincan tartomány éghajlata félszáraz kontinentális, hideg és esős telekkel, száraz és forró nyarakkal. Egyedülálló földrajzi adottságai miatt (1 800 méteres tengerszint feletti magasságban elterülő síkságok és 3 000 méteres tengerszint feletti magasságban húzódó meredek hegyek) Erzincan tartomány mikroklimatikus viszonyai pozitív hatással vannak a legelőkre, a rétekre és az endemikus növények növekedésére, ami végső soron befolyásolja a tej összetételét és az „Erzincan Tulum Peyniri” ízét. Nagy legeltetési potenciáljának köszönhetően a tartomány alkalmas állattenyésztési tevékenységek végzésére és különösen juhtenyésztésre. Az „Erzincan Tulum Peyniri” sajthoz felhasznált tejet az Akkaraman juhfajta termeli, amely alkalmazkodott ezekhez a zord földrajzi és éghajlati viszonyokhoz. A juhok endemikus növényekkel borított réteken és legelőkön legelnek, és néha az Erzincan tartományban termesztett téli gabonafélékkel is takarmányozzák őket. E fennsíkok közül Çimen, Melan és Sarıçiçek gazdag növényzettel rendelkezik. Ezeken a területeken 596 endémikus taxont azonosítottak, amelyek közül 64 kifejezetten Erzincan tartományra jellemző. Ezenkívül a megművelt terület 43 %-át gabonatermesztésre használják. A tartományban a gabonafélék közül a búza és az árpa, valamint a takarmánynövények közül a lucerna alkotja a megművelt területek első három sorát. A takarmányozási rendszert növényi alapú aromás vegyületek alkotják.

Az „Erzincan Tulum Peyniri” félnomád törzsektől származó kézműves sajt. Ennélfogva az emberi tudás és tapasztalat elengedhetetlen a sajt minőségének biztosításához. Különösen az „Erzincan Tulum Peyniri” morzsolódó szerkezete az emberi tevékenység eredménye. Az alvadék összetörése és az alvadéknak a sajt préselése során végzett sózása, valamint e folyamat legalább kétszeri megismétlése eredményezi a sajt jellegzetes morzsolódó állagának kialakulását. Ez okozza a sajtban található zsír részleges oxidációját is, ami az íz kialakulásához vezet, és stimulálja a mikroorganizmusok növekedését. E lépéseknek köszönhetően alakul ki a nyelven érzethető csípős íz, amely égető érzést okoz a torokban.

A sajt bőrzsákokba vagy műanyag hordókba való légmentes betöltése szaktudást igényel. Ha a sajtban légbuborékok alakulnak ki, az minőségromlást okozhat. Miután a sajtokat légmentesen betöltik a műanyag hordókba, több kis lyukat kell nyitni rajtuk a szinerézis befejezéséhez, míg a bőrzsákokban ez a folyamat a bőrön keresztül történik. Ez csökkenti a sajt vízaktivitását az érlelés során, és stimulálja a mikroorganizmusok növekedését és az enzimes aktivitást, amelyek a jellegzetes ízért felelősek. A víztartalom elvesztésével a kialakult aromás vegyületek koncentráltabbá válnak, és ezáltal fokozzák a sajt ízét.

Végül, a sajt betöltésére szolgáló bőrzsákok előkészítése is különleges tapasztalatot és kézügyességet igényel. Először is, a levágott kecskék és juhok bőrét teljes egészében eltávolítják, tisztítják, sózzák és szárítják – ehhez a folyamathoz megfelelő szakértelem, tudás és készségek szükségesek.

Ok-okozati összefüggés

Az „Erzincan Tulum Peyniri” minőségét és sajátos jellemzőit befolyásolja az éghajlat, az ehhez az éghajlathoz és földrajzi viszonyokhoz alkalmazkodó tejelő állat, valamint a körülhatárolt területen alkalmazott előállítási technika. Ezek a tényezők a következők:

— A hagyományos állattenyésztési gyakorlatokat magas tengerszint feletti magasságú és kontinentális éghajlatú területen végzik. A terület mentes az iparosodás által okozott kedvezőtlen környezeti feltételektől.

— A körülhatárolt területen a helyi aromás növénypopulációkban gazdag természetes legelők találhatók, amelyeket az állattenyésztők a terület geológiai jellemzőivel kapcsolatos tapasztalataik alapján használnak. A terület sajátos növényvilága és éghajlati jellemzői hozzájárulnak a különleges minőségű tejek előállításához, és a felhasznált tejnek köszönhető az „Ezincan Tulum Peyniri” sajt egyedi minősége, valamint a kellemes érzékszervi tulajdonságok.

— Az előállítás során alkalmazott különleges eljárások:

  — az Akkaraman juhfajta tejének felhasználása,

  — állati eredetű hasnyálmirigy tejoltó használata,

  — Kemah só használata, és

  — érlelés műanyag hordóban vagy kecske-/juhbőrből készült zsákban.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

Hivatalos földrajzi jelzés, eredetmegjelölés és hagyományos különleges termék – A Török Szabadalmi és Védjegyhivatal 111. sz. Közleménye, 2021. október 17., 84. o.