Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2025/500)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

Il disciplinare di produzione di cui all'articolo 7 del regolamento (UE) n. 1151/2012 è disponibile nel registro delle indicazioni geografiche dell'Unione.

DOCUMENTO UNICO

«Erzincan Tulum Peyniri»

N. UE: PDO-TR-03056 — 11.1.2024

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome (della DOP o IGP)**

«Erzincan Tulum Peyniri»

2. **Stato membro o paese terzo**

Turchia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.3. Formaggi

Codice della nomenclatura combinata

— 04 - LATTE E DERIVATI DEL LATTE; UOVA DI VOLATILI; MIELE NATURALE; PRODOTTI COMMESTIBILI DI ORIGINE ANIMALE, NON NOMINATI NÉ COMPRESI ALTROVE

0406 - Formaggi e latticini

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

L'«Erzincan Tulum Peyniri» è un formaggio grasso di colore da bianco a crema, a pasta semidura e omogenea, elaborato con almeno il 95 % di latte crudo di pecora Akkaraman o una miscela del latte di tale razza di pecora e di latte di pecora o di capra Morkaraman (la percentuale massima di quest'ultimo non supera il 5 %), prodotto tra il quarto e il nono mese dell'anno, stagionato in un involucro di pelle di pecora o capra o in fusti di plastica. L'«Erzincan Tulum Peyniri» ha una struttura granulare, friabile in bocca e ha un gusto tipico dovuto ai composti dei foraggi, alla lipolisi e ai prodotti dell'ossidazione che gli conferiscono un sapore acido e pungente sulla lingua. Di seguito sono elencati alcuni parametri chimici dell'«Erzincan Tulum Peyniri».

— Materia secca totale (%) : minimo 55

— Umidità (%) : massimo 45

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Tenore di materia grassa sulla sostanza secca (%) : minimo 45

— Tenore di sale nella sostanza secca (m/m) : massimo 5

— Acidità titolabile in acido lattico : massimo 2

— pH : 4,7-5,4

— Colore : da bianco a crema

— Consistenza senza crosta : si sbriciola facilmente se schiacciato tra due dita.

— Consistenza in bocca : friabile e cremoso

L'«Erzincan Tulum Peyniri» presenta un aroma cremoso, animale, lipolitico, fermentato, sulfureo e fruttato e un sapore salato e acido. Questi composti attivi gustativi conferiscono una sensazione pungente sulla lingua e piccante in gola, oltre a stimolare le ghiandole salivari.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Il latte utilizzato per la produzione dell'«Erzincan Tulum Peyniri» proviene da pecore di razza Akkaraman, munte tra il quarto e il nono mese dell'anno. Le pecore devono essere alimentate entro i confini geografici della provincia di Erzincan. La zona delimitata è caratterizzata da pascoli naturali con una ricca presenza di piante aromatiche locali. Durante i mesi primaverili ed estivi gli animali si alimentano sui pascoli. L'alimentazione nei mesi invernali è costituita da fieno raccolto nei pascoli della zona geografica. In entrambi i casi i produttori possono includere nella razione giornaliera cereali invernali prodotti nella provincia di Erzincan. Il foraggio con cui vengono alimentati gli animali non contiene mangimi concentrati. La durata media minima della stagione di pascolo è di sei mesi all'anno. Il latte di pecora Akkaraman è contraddistinto da un elevato contenuto di grassi (> 6 %) e di acidi grassi insaturi. Queste caratteristiche sono legate alla genetica dell'animale da latte e al regime di alimentazione nei prati e nei pascoli della zona delimitata.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutti i processi devono aver luogo nella zona geografica specificata al punto 4. Queste fasi dovrebbero includere l'allevamento, l'alimentazione degli animali, la produzione di latte, la trasformazione del formaggio, l'operazione di riempimento e la stagionatura.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Oltre alle informazioni obbligatorie previste dalla normativa riguardante l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, l'etichetta deve recare le indicazioni seguenti:

— il nome della denominazione «Erzincan Tulum Peyniri»;

— il nome commerciale e l'indirizzo oppure il nome abbreviato e l'indirizzo oppure il marchio registrato del produttore;

— il logo DOP dell'Unione europea.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La provincia di Erzincan è situata nella zona dell'Eufrate superiore, nella regione dell'Anatolia orientale e si estende su una superficie di 11 903 km^2. La zona è compresa all'incirca tra 39° 02′ - 40° 05′ di latitudine nord e 38° 16′ - 40° 45′ di longitudine est ed è delimitata dalle province di Erzurum a est, Bingöl a sud-est, Bayburt e Gümüşhane a nord, Giresun a nord-ovest, Sivas a ovest, Tunceli a sud, ed Elazığ e Malatya a sud-ovest.

5. **Legame con la zona geografica**

Specificità del prodotto

L'«Erzincan Tulum Peyniri» è un formaggio a pasta semidura di colore bianco-crema, con una struttura omogenea che può sbriciolarsi tra due dita. La stagionatura avviene in involucri di pelle di pecora o capra o in fusti di plastica per almeno quattro mesi. Ha un sapore particolare dovuto agli elevati livelli di lipolisi, di prodotti di ossidazione e di composti volatili di origine vegetale.

In bocca lascia una sensazione cremosa, ha un sapore pungente sulla lingua e stimola le ghiandole salivari. Il sapore dell'«Erzincan Tulum Peyniri» dipende dal regime alimentare degli animali, dagli enzimi indigeni del latte, dalle fasi di trasformazione e dall'attività microbica durante la stagionatura del formaggio. I terpeni aromatici (α/β-pinene, 3,7-dimetil-1,6-ottadiene, o/p/m-cimene, 2/3-carene, limonene, terpinene, copaene,α/β-cariofillene) passano nel formaggio attraverso il regime alimentare degli animali e incidono sulla composizione degli acidi grassi insaturi.

Un'elevata percentuale di acidi organici (acetico, propionico, 2-metilpropanoico) da attività microbica, di acidi grassi liberi (butanoico, 3-metilbutanoico, acido esanoico e ottanoico) dovuti all'attività lipolitica, di prodotti dell'ossidazione di questi acidi (2-eptanone, 2/3-nonene (E)2-nonanone, nonanolo, 3-metiltio-1-propanolo) e di esteri (butanoato di etile, esanoato di metile, esanoato di etile, ottanoato di etile, ottanoato di 3-metilbutile, decanoato di propile, decanoato di etile, decanoato di metile) conferisce al formaggio l'aroma caratteristico. Per effetto di questi elementi attivi aromatici, il sapore è pungente sulla lingua, piccante in gola, cremoso, animale, lipolitico, fermentato, sulfureo, fruttato, acido e salato.

Nella produzione dell'«Erzincan Tulum Peyniri» si usa esclusivamente sale di sorgente naturale, prodotto a Kemah nella provincia di Erzincan e noto come «sale di Kemah». Questo sale presenta per lo più una struttura amorfa e si dissolve facilmente nella matrice del formaggio, favorendo l'eliminazione d'acqua durante la lavorazione.

Specificità della zona geografica

La provincia di Erzincan presenta un clima continentale semiarido con inverni freddi e piovosi ed estati secche e calde. Grazie alla sua geografia unica (pianure a 1 800 m di altitudine e montagne scoscese alte fino a 3 000 m) le condizioni microclimatiche della provincia influiscono positivamente sui pascoli, sui prati e sulla crescita delle piante endemiche, che incidono sulla la composizione e il sapore del latte dell'«Erzincan Tulum Peyniri». La provincia è una regione adatta alle attività zootecniche, in particolare all'allevamento di pecore, visto l'ampio spazio che può essere adibito a prato e pascolo. La razza ovina Akkaraman, che si è adattata alla geografia e al clima rigido, produce il latte utilizzato per l'«Erzincan Tulum Peyniri». Le pecore pascolano in prati e pascoli in cui crescono piante endemiche e talvolta sono nutrite con cereali invernali prodotti sempre nella provincia di Erzincan. Gli altipiani di Çimen, Melan e Sarıçiçek presentano una ricca vegetazione. Vi sono stati infatti identificate 596 specie endemiche, di cui 64 specifiche della provincia di Erzincan. Inoltre il 43 % della superficie coltivata è utilizzata per la produzione di cereali. Il frumento e l'orzo, tra i cereali, e l'erba medica, tra le colture foraggere, sono le tre colture principali nelle superfici nella provincia. I composti aromatici di origine vegetale costituiscono il regime alimentare.

L'«Erzincan Tulum Peyniri» è un formaggio artigianale prodotto originariamente da tribù seminomadi. Pertanto le conoscenze e l'esperienza umane sono fondamentali per la qualità del formaggio. In particolare la friabilità dell'«Erzincan Tulum Peyniri» è il risultato del lavoro dell'uomo. La rottura della cagliata e la salatura durante lo sgocciolamento del formaggio e la ripetizione del procedimento almeno due volte consentono di ottenere la consistenza friabile caratteristica del formaggio. Il processo provoca inoltre l'ossidazione parziale del grasso del formaggio, che ne determina il sapore e stimola la crescita di microrganismi. Il sapore pungente sulla lingua e piccante in gola è il risultato di queste fasi.

Per riempire accuratamente gli involucri di pelle o i fusti di plastica con il formaggio è necessaria abilità. Eventuali bolle d'aria presenti nel formaggio ne provocano il deterioramento. Per completare la sineresi è necessario praticare numerosi piccoli fori nei fusti di plastica mentre negli involucri di pelle questo processo avviene attraverso la pelle stessa. Ciò riduce l'attività dell'acqua nel formaggio durante la maturazione e stimola i microrganismi e l'attività enzimatica cui si deve il sapore caratteristico. Attraverso la perdita d'acqua si formano composti aromatici più concentrati che esaltano quindi il sapore del formaggio.

Infine la preparazione degli involucri di pelle in cui il formaggio deve essere insaccato richiede particolare esperienza e destrezza. La pelle dei caprini e degli ovini macellati viene asportata, poi pulita, salata ed essiccata, un processo che richiede maestria, competenza e abilità.

Legame causale

La qualità e le caratteristiche peculiari dell'«Erzincan Tulum Peyniri» sono influenzate dal clima, dagli animali da latte che sono adattati al clima e alla geografia e dalla tecnica di produzione nella zona delimitata. I fattori sono i seguenti:

— le pratiche tradizionali di allevamento sono condotte in una zona ad alta quota caratterizzata da clima continentale. La zona non presenta condizioni ambientali avverse dovute all'industrializzazione;

— la zona designata presenta pascoli naturali ricchi di varietà di piante aromatiche locali, utilizzate dagli allevatori di pecore sulla base della loro conoscenza delle caratteristiche geologiche della zona. Le condizioni climatiche della zona e la flora specifica contribuiscono alla produzione di un latte di qualità particolare, che conferisce all'«Erzincan Tulum Peyniri» caratteristiche uniche e piacevoli proprietà organolettiche;

— i metodi specifici utilizzati durante la produzione includono:

  — l'utilizzo di latte di pecora Akkaraman;

  — l'utilizzo di caglio di abomaso di origine animale;

  — l'utilizzo del sale di Kemah; e

  — la stagionatura in fusti di plastica o in un involucro di pelle di capra/pecora.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

Indicazione geografica ufficiale, denominazione di origine e specialità tradizionale garantita, Bollettino dell'Ufficio turco dei brevetti e dei marchi n. 111 del 17 ottobre 2021, pag. 84.