C/2025/500

2025 1 24

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2025/500)

Per tris mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

Produkto specifikacija, nurodyta Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 7 straipsnyje, pateikiama Sąjungos geografinių nuorodų registre.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Erzincan Tulum Peyniri“

ES Nr.: PDO-TR-03056 — 11.1.2024

SKVN (X) SGN ( )

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Erzincan Tulum Peyniri“

2. **Valstybė narė arba trečioji valstybė**

Turkija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.3 klasė. Sūriai

Kombinuotosios nomenklatūros kodas

— 04 - PIENO PRODUKTAS; PAUKŠČIŲ KIAUŠINIAI; NATŪRALUS MEDUS; GYVŪNINĖS KILMĖS MAISTO PRODUKTAI, NENURODYTI KITOJE VIETOJE

0406 - Sūris ir varškė

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Erzincan Tulum Peyniri“ yra baltos arba kreminės spalvos, natūralaus riebumo, puskietis, tolygios tekstūros sūris, gaminamas iš ne mažiau kaip 95 proc. žalio veislės „Akkaraman“ avių pieno arba iš šių avių ir veislės „Morkaraman“ avių arba ožkų pieno mišinio, kuriame veislės „Morkaraman“ avių arba ožkų pieno yra ne daugiau kaip 5 proc. Šis sūris gaminamas nuo ketvirto iki devinto metų mėnesio, brandinamas avies arba ožkos odos maiše arba plastikinėse talpyklose. Sūris „Erzincan Tulum Peyniri“ yra grūdėtas, ragaujant trupa ir pasižymi išskirtiniu skoniu, kurį lemia junginiai, esantys pašaruose, susidarantys dėl lipolizės ir oksidacijos metu išsiskiriančių produktų, todėl jam būdingas rūgštus, liežuvį graužiantis skonis. Toliau pateikiami kai kurie sūrio „Erzincan Tulum Peyniri“ cheminiai rodikliai.

— Bendras kietųjų medžiagų kiekis (%) : ne mažiau kaip 55

— Drėgnis (%) : ne daugiau kaip 45

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Riebalų kiekis sausojoje medžiagoje (%) : ne mažiau kaip 45

— Druskos kiekis sausojoje medžiagoje (m/m) : ne daugiau kaip 5

— Bendrasis rūgštingumas pieno rūgšties procentine dalimi : ne daugiau kaip 2

— pH : 4,7–5,4

— Spalva : nuo baltos iki kreminės

— Bežievio sūrio tekstūra : suspaustas tarp dviejų pirštų lengvai trupa

— Tekstūra ragaujant : trapus ir kreminis.

Sūris „Erzincan Tulum Peyniri“ yra kremiško, gyvulinio, lipolizės proceso metu ar vykstant fermentacijai susidariusio, aitraus, vaisiško kvapo ir sūraus bei rūgštaus skonio. Šie skonį lemiantys veiklieji junginiai sukuria liežuvio graužimo, gerklės deginimo pojūtį ir sužadina burnoje esančias seilių liaukas.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Sūriui „Erzincan Tulum Peyniri“ gaminti naudojamas veislės „Akkaraman“ avių, melžiamų nuo ketvirto iki devinto metų mėnesio, pienas. Veislės „Akkaraman“ avys turi būti šeriamos Erzindžano provincijos geografinėje teritorijoje. Nustatytoje vietovėje yra natūralių ganyklų, kuriose gausu vietinių aromatinių augalų populiacijų. Pavasario ir vasaros mėnesiais gyvuliai šeriami ganyklose. Žiemos mėnesiais jie šeriami šienu, surinktu iš nustatytoje geografinėje vietovėje esančių ganyklų. Abiem atvejais gamintojai gali į dienos racioną įtraukti Erzindžano provincijoje užaugintų žiemkenčių. Šių gyvulių pašaruose nėra koncentruotųjų pašarų. Trumpiausias vidutinis gyvulių ganymo laikotarpis per metus – šeši mėnesiai. Veislės „Akkaraman“ avių pienui būdingas didelis riebalų kiekis (> 6 proc.) ir didelis nesočiųjų riebalų rūgščių kiekis. Šie rodikliai susiję su pieninių gyvulių genetika ir šėrimo režimu nustatytoje vietovėje esančiose ganyklose ir pievose.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi procesai turėtų būti vykdomi 4 straipsnyje nurodytoje geografinėje vietovėje. Šie veiksmai turėtų apimti gyvulininkystę, gyvulių šėrimą, pieno gamybą, sūrio gamybą, odinių maišų ir plastikinių talpyklų pripildymą bei brandinimą.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

–

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Be teisės aktuose dėl maisto produktų ženklinimo ir pateikimo nustatytų privalomų įrašų, etiketėje nurodoma:

— nuorodos pavadinimas „Erzincan Tulum Peyniri“;

— gamintojo prekinis pavadinimas ir adresas arba trumpasis pavadinimas ir adresas arba gamintojo registruotas prekės ženklas;

— Europos Sąjungos SKVN logotipas.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Erzindžano provincija yra Rytų Anatolijos regione esančiame aukštutiniame Eufrato slėnyje ir apima 11 903 km² plotą. Provincijos teritorija yra maždaug tarp 39° 02′ – 40° 05′ šiaurės platumos ir 38° 16′ – 40° 45′ rytų ilgumos. Erzindžano provinciją iš rytų supa Erzurumas, iš pietryčių – Bengelas, iš šiaurės – Baiburtas ir Giumiušchanė, iš šiaurės vakarų – Giresūnas, iš vakarų – Sivasas, iš pietų – Tundželis, o iš pietvakarių – Elazihas ir Malatija.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Specifinės produkto savybės

„Erzincan Tulum Peyniri“ yra puskietis, baltos arba kreminės spalvos, tolygios tekstūros sūris, spaudžiant tarp dviejų pirštų gali subyrėti. Šis sūris brandinamas avies arba ožkos odos maiše arba plastikinėse talpyklose ne trumpiau kaip keturis mėnesius. Dėl aktyvios lipolizės, oksidacijos metu išsiskiriančių produktų ir augalinės kilmės lakiųjų junginių šio sūrio skonis išskirtinis.

Ragaujant jis suteikia kremišką pojūtį ir pasižymi liežuvį graužiančiu skoniu. Burnoje sūris sužadina seilių liaukas. Sūrio „Erzincan Tulum Peyniri“ skonį lemia gyvulių šėrimo režimas, pieno fermentai, gamybos etapai ir mikrobinis aktyvumas sūriui bręstant. Šeriant gyvulius pagal tam tikrą režimą, į sūrį patenka aromatinių terpenų (α/β-pineno, 3,7-dimetil-1,6-oktadieno, o/p/m-chimeno, 2/3-kareno, limoneno, terpineno, kopeno, α/β-kariofileno) ir tai turi įtakos nesočiųjų riebalų rūgščių sudėčiai.

Išskirtinį skonį lemia didelis organinių rūgščių (acto, propiono, 2-metilpropano), susidariusių dėl mikrobinio aktyvumo, laisvųjų riebalų rūgščių (sviesto, 3-metilbutano, heksano ir oktano rūgšties), susidariusių dėl lipolizės ir šių rūgščių oksidacijos produktų (2-heptanono, 2/3-noneno (E)2-nonanono, nonanolio, 3-metiltio−1-propanolio), bei esterių (etilo butanoato, metilo heksanoato, etilo heksanoato, etilo oktanoato, 3-metilbutilo oktanoato, propilo dekanoato, etilo dekanoato, metilo dekanoato) kiekis. Dėl šių aromatinių veikliųjų medžiagų jam būdingas liežuvį graužiantis, gerklę deginantis, kremiškas, gyvulinis, lipolizės proceso metu ar vykstant fermentacijai susidaręs, aitrus, vaisiškas, rūgštus ir sūrus skonis.

Gaminant sūrį „Erzincan Tulum Peyniri“ naudojama tik natūrali mineralinė druska, išgaunama Erzindžano provincijos Kemacho mieste, dar vadinama Kemacho druska. Ši druska daugiausia yra amorfinės struktūros ir lengvai tirpsta sūrio masėje, o sūrį gaminant iš jos išsiskiria vanduo.

Geografinės vietovės ypatumai

Erzindžano provincijoje vyrauja pusiau sausringas žemyninis klimatas su šaltomis ir lietingomis žiemomis bei sausomis ir karštomis vasaromis. Dėl išskirtinės geografinės padėties (1 800 m aukštyje esančių lygumų ir 3 000 m aukštyje esančių stačių kalnų) Erzindžano provincijos mikroklimato sąlygos yra palankios ganykloms, pievoms ir endeminių augalų augimui, kurie galiausiai daro įtaką pieno, iš kurio gaminamas sūris „Erzincan Tulum Peyniri“, sudėčiai ir sūrio skoniui. Ši provincija yra tinkama gyvulininkystei, ypač avininkystei, nes joje gausu pievų ir ganyklų. Sūris **„**Erzincan Tulum Peyniri**“** gaminamas iš veislės „Akkaraman“ avių, kurios yra pristaikiusios prie šių nepalankių geografinių ir klimato sąlygų, pieno. Avys ganosi pievose ir ganyklose, kuriose auga endeminiai augalai, kartais jos šeriamos taip pat Erzindžano provincijoje auginamais žiemkenčiais. Įvairia augmenija pasižymi Čimeno, Melano, Saričičeko plokščiakalniuose esančios pievos ir ganyklos. Jose nustatyti 596 endeminiai taksonai, iš kurių 64 būdingi tik Erzindžano provincijai. Be to, 43 proc. dirbamų plotų auginami grūdai. Provincijoje pirmose trijose dirbamų plotų eilėse auginami grūdinių kultūrų grupei priklausantys kviečiai ir miežiai bei kultūrinių augalų žaliųjų pašarų grupei priklausančios liucernos. Į gyvulių racioną įeina augalinės kilmės aromatiniai junginiai.

„Erzincan Tulum Peyniri“ yra pusiau klajoklių genčių kilmės rankų darbo sūris. Todėl žmogaus žinios ir patirtis yra svarbios sūrio kokybei užtikrinti. Visų pirma, sūrio „Erzincan Tulum Peyniri“ trapumas yra žmogaus pastangų rezultatas. Būdingą trapią tekstūrą sūris įgyja tada, kai jį perkošiant kapojama ir sūdoma varškė ir šis procesas pakartojamas bent du kartus. Be to, per šį procesą iš dalies oksiduojasi sūrio riebalai, o tai lemia skonį ir skatina mikroorganizmų augimą. Dėl šių veiksmų atsiranda liežuvį graužiantis ir gerklę deginantis skonis.

Norint odinius maišus ar plastikines talpyklas sandariai pripildyti sūrio, reikia turėti tam tikrų įgūdžių. Sūris genda dėl bet kokio oro burbuliuko. Kai plastikinės talpyklos sandariai pripildomos sūrio, norint užbaigti sinerezę, reikia prabadyti daugybę skylučių, o odos maišuose sinerezė vyksta per odą. Tai sumažina vandens aktyvumą sūriui bręstant ir skatina mikroorganizmų bei fermentų veiklą, kad sūris įgautų išskirtinį skonį. Dėl sumažėjusio vandens kiekio susiformavę aromatiniai junginiai tampa labiau koncentruoti ir taip sustiprina sūrio skonį.

Galiausiai, ruošiant odos maišus, kurie pripildomi sūrio, reikia ypatingos patirties ir gabumų. Pirmiausia nuo paskerstos ožkos ar avies nulupama visa oda, ji išvaloma, pasūdoma ir išdžiovinama – šis procesas reikalauja meistriškumo, žinių ir įgūdžių.

Priežastiniai ryšiai

Sūrio „Erzincan Tulum Peyniri“ kokybei ir išskirtinėms savybėms įtakos turi klimatas, prie šio klimato ir geografinės vietovės prisitaikę pieniniai gyvuliai ir nustatytoje vietovėje taikomas gamybos būdas. Priežastiniai ryšiai yra šie:

— tradicine gyvulininkyste užsiimama aukštai virš jūros lygio esančioje vietovėje, kurioje vyrauja žemyninis klimatas. Teritorijoje nėra industrializacijos sukeltų neigiamų aplinkos sąlygų.

— Nustatytoje vietovėje yra natūralių ganyklų, kuriose gausu vietinių aromatinių augalų populiacijų. Jas avių augintojai naudoja avims šerti remdamiesi savo žiniomis apie vietovės geologinius ypatumus. Vietovės klimato ypatumai ir specifinė flora prisideda prie ypatingos kokybės pieno gamybos ir taip suteikia sūriui „Erzincan Tulum Peyniri“ išskirtinių savybių bei malonias juslines savybes.

— Gamybai taikomi specifiniai metodai yra šie:

  — naudojamas veislės „Akkaraman“ avių pienas,

  — naudojamas gyvulių skrandžių šliužo fermentas,

  — naudojama Kemacho druska ir

  — sūris brandinamas plastikinėje talpykloje arba ožkos / avies odos maiše.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

2021 m. spalio 17 d. Turkijos patentų ir prekių ženklų biuro oficialus Geografinės nuorodos, kilmės vietos nuorodos ir garantuoto tradicinio gaminio biuletenis Nr. 111, p. 84.