C/2025/500

24.1.2025.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2025/500)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas var iesniegt Komisijai iebildumu.

Produkta specifikācija, kas minēta Regulas (ES) Nr. 1151/2012 7. pantā, ir pieejama Savienības ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Erzincan Tulum Peyniri”

ES Nr.: PDO-TR-03056 – 11.1.2024

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

“Erzincan Tulum Peyniri”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Turcija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.3. grupa. Siers

Kombinētās nomenklatūras kods

— 04 – PIENA PRODUKTI; PUTNU OLAS; DABISKAIS MEDUS; DZĪVNIEKU IZCELSMES PĀRTIKAS PRODUKTI, KAS CITUR NAV MINĒTI VAI IEKĻAUTI

0406 – Siers un biezpiens

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Erzincan Tulum Peyniri” ir baltas līdz krēmīgas krāsas pusciets, viendabīgas konsistences pilnpiena siers, kas gatavots no vismaz 95 % “Akkaraman” šķirnes aitu svaigpiena vai šo dzīvnieku piena maisījuma ar “Morkaraman” šķirnes aitu vai kazu pienu (ne vairāk kā 5 %), un kas tiek ražots no gada ceturtā līdz devītajam mēnesim un nogatavināts aitas vai kazas ādas maisos vai plastmasas kannās. Produktam “Erzincan Tulum Peyniri” ir graudaina, mutē drūpoša konsistence un savdabīga garša, ko nosaka dzīvnieku barības sastāvā esošie savienojumi, lipolīze un oksidācijas produkti, kuri piešķir tam skābu garšu, kas “kož mēlē”. Turpmāk uzskaitīti daži no “Erzincan Tulum Peyniri” ķīmiskajiem [un fizikālajiem] parametriem.

— Kopējā cietā masa (%) : vismaz 55

— Mitrums (%) : ne vairāk kā 45

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Tauku saturs sausnā (%) : vismaz 45

— Sāls saturs sausnā (m/m) : ne vairāk kā 5

— Titrējamais skābums, izteikts ar pienskābi (%) : ne vairāk kā 2

— pH : 4,7–5,4

— Krāsa : balta līdz krēmīga

— Konsistence bez mizas : saspiežot starp pirkstiem, viegli sadrūp

— Konsistence mutē : viegli sadrūp un ir krēmīga

"Erzincan Tulum Peyniri" piemīt smarža, kuru raksturo kā "krēmīgu", "dzīvnieku aromātam līdzīgu", "eļļainu", "fermentētu", "sērainu" un "augļainu", un garša, kas ir "sāļa" un "skāba". Šie aktīvie garšas un aromāta savienojumi rada kodīgu sajūtu uz mēles un dedzinošu sajūtu kaklā, kā arī stimulē mutē esošos siekalu dziedzerus.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Pienu, ko izmanto "Erzincan Tulum Peyniri" ražošanā, iegūst no "Akkaraman" šķirnes aitām, kuras tiek slauktas no gada ceturtā līdz devītajam mēnesim. "Akkaraman" aitu barošanu nodrošina Erzindžanas [*Erzincan*] ila ģeogrāfiskajās robežās. Noteiktajā apgabalā ir dabiskās ganības, kuras ir bagātas ar vietējo aromātisko augu populācijām. Pavasara un vasaras mēnešos dzīvnieki barojas ganībās. Ziemas mēnešos dzīvniekus baro ar sienu, kas ievākts pļavās, kuras arī atrodas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Abās sezonās audzētāji var aitu ikdienas barībā iekļaut Erzindžanas ilā audzētus ziemājus. Šiem dzīvniekiem piedāvātā barība nesatur koncentrēto lopbarību. Ganību sezona vidēji ilgst vismaz sešus mēnešus gadā. "Akkaraman" aitu pienam raksturīgs augsts tauku saturs (>6 %) un augsts nepiesātināto taukskābju saturs. Šīs īpašības ir saistītas ar piena aitu ģenētiku un noteiktā apgabala ganībās un pļavās iegūtās barības sastāvu.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visi procesi veicami 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Šie posmi ietver dzīvnieku audzēšanu un barošanu, piena ražošanu, kā arī siera pārstrādi, pildīšanu veidnēs un nogatavināšanu.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Papildus obligātajai informācijai, kas paredzēta tiesību aktos attiecībā uz pārtikas produktu marķēšanu un noformēšanu, produkta marķējumā ir jānorāda:

— cilmes vietas nosaukums "Erzincan Tulum Peyniri",

— ražotāja tirdzniecības vai saīsinātais nosaukums un adrese vai arī tā reģistrētā preču zīme,

— Eiropas Savienības ACVN logotips.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Erzindžanas ils atrodas Austrumanatolijas [*Eastern Anatolia*] reģiona daļā virs Eifratas [*Euphrates*] upes, un tā platība ir 11 903 km^2. Ila teritorija atrodas aptuveni starp 39 °02′ un 40 °05′ ziemeļu platuma meridiānu un 38 °16′ un 40 ° 45′ austrumu garuma meridiānu. Erzindžanas ils austrumos robežojas ar Erzurumas [*Erzurum*] ilu, dienvidaustrumos ar Bingelas [*Bingöl*] ilu, ziemeļos – Bajburtas [*Bayburt*] ilu un Gimišhanes [*Gümüşhane*] ilu, ziemeļrietumos – Giresunas [*Giresun*] ilu, rietumos – Sivasas [*Sivas*] ilu, dienvidos – Tundželi [*Tunceli*] ilu un dienvidrietumos – Elazigas [*Elazığ*] ilu un Malatjas [*Malatya*] ilu.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Produkta specifiskās īpašības

"Erzincan Tulum Peyniri" ir pusciets siers baltā līdz krēmīgā krāsā ar viendabīgu konsistenci, kas, saspiežot pirkstos, sadrūp. To nogatavina aitas vai kazas ādas maisos vai plastmasas kannās vismaz četrus mēnešus. Tam ir savdabīga garša, ko rada augsts lipolīzes, oksidācijas produktu, kā arī barības sastāvā esošo augu izcelsmes gaistošo savienojumu līmenis.

Mutē tas atstāj krēmīgu sajūtu un garšu, kas "kož mēlē". Ieliekot sieru mutē, tas sāk stimulēt siekalu dziedzerus. "Erzincan Tulum Peyniri" garšu nosaka dzīvnieku barības sastāvs, piena dabiskie enzīmi, attiecīgie pārstrādes posmi un mikrobioloģiskā aktivitāte siera nogatavināšanas laikā. Aromātiskie terpēni (α/β-pinēns, 3,7-dimetil-1,6-oktadiēns, o/p/m-cimēns, 2/3-karēns, limonēns, terpinēns, kopēns, α/β-kariofilēns) nonāk sierā caur dzīvnieku barību, tādējādi ietekmējot nepiesātināto taukskābju saturu.

Produkta savdabīgo garšu nodrošina liels daudzums organisko skābju (etiķskābe, propionskābe, 2-metilpropānskābe), kas rodas mikrobioloģiskās aktivitātes rezultātā, un brīvo taukskābju (butānskābe, 3-metilbutānskābe, heksānskābe un oktānskābe), kas rodas lipolītiskās aktivitātes rezultātā, kā arī šo skābju (2-heptanons, 2/3-nonēns, (E)2-nonanons, nonanols, 3-metiltio-1-propanols) un esteru (etilbutanoāts, metilheksanoāts, etilheksanoāts, etiloktanoāts, 3-metilbutiloktanoāts, propildekanoāts, etildekanoāts, metildekanoāts) oksidācijas produkti. Šīs aromātiskās aktīvās vielas piešķir sieram kodīgu (uz mēles), dedzinošu (kaklā), krēmīgu, dzīvnieku aromātam līdzīgu, eļļainu, fermentētu, sērainu, augļainu, skābu un sāļu garšu.

"Erzincan Tulum Peyniri" ražošanā izmanto tikai dabisko avotu sāli, kas tiek iegūts Kemahas [*Kemah*] pilsētā, Erzindžanas ilā, un ko dēvē par "Kemahas sāli". Šis sāls struktūra ziņā lielākoties ir amorfs, viegli izšķīst siera masā un pārstrādes laikā palīdz izdalīt no tās ūdeni.

Ģeogrāfiskā apgabala specifiskās īpašības

Erzindžanas ilā valda pussauss kontinentālais klimats ar aukstām, lietainām ziemām un sausām, karstām vasarām. Pateicoties tā unikālajai ģeogrāfijai (līdzenumi 1 800 m augstumā virs jūras līmeņa un stāvi kalni 3 000 m augstumā), Erzindžanas ila mikroklimatiskie apstākļi ir ļoti labvēlīgi ganībām, pļavām un endēmisko augu veģetācijai, kas attiecīgi ietekmē piena sastāvu un iegūtā "Erzincan Tulum Peyniri" garšu. Šis ils ar savu plašo pļavu ganību potenciālu ir piemērots reģions lopkopībai, it sevišķi aitkopībai. "Erzincan Tulum Peyniri" ražošanai nepieciešamo pienu nodrošina "Akkaraman" šķirnes aitas, kas ir pielāgojušās šiem skarbajiem ģeogrāfiskajiem un klimata apstākļiem. Aitas ganās pļavās un ganībās, kuras ir bagātas ar endēmiskajiem augiem, un dažkārt tiek piebarotas ar ziemājiem, kas arī ir audzēti arī Erzindžanas ilā. Šajās plakankalnēs – *Çimen*, *Melan* un *Sarıçiçek* – ir bagātīga veģetācija. Tajās ir identificēti 596 endēmiskie taksoni, no kuriem 64 ir raksturīgi tikai Erzindžanas ilam. Turklāt 43 % no apstrādātās platības izmanto graudu ražošanai. Ilā audzēšanas platību ziņā pirmie trīs kultūraugi ir kvieši un mieži (graudu grupa) un lucerna (lopbarība). Attiecīgās barības sastāvā ir augu izcelsmes aromātiskie savienojumi.

"Erzincan Tulum Peyniri" ir amatnieku ražots siers, kura izcelsme meklējama senākās ciltīs, kas bija daļēji nomadi. Tādēļ siera kvalitāti lielā mērā nosaka cilvēku uzkrātās zināšanas un pieredze. Konkrētāk, "Erzincan Tulum Peyniri" drupanība ir īpašība, kas izveidojusies cilvēka centienu rezultātā. Sieram raksturīgās drupanās konsistences veidošanos nodrošina sarecinātās masas sadalīšana un sālīšana siera notecināšana posmā, atkārtojot šo procesu vismaz divas reizes. Tā rezultātā daļēji oksidējas arī sierā esošie tauki, kas veicina garšas veidošanos un mikroorganismu augšanu. Tieši šie posmi nodrošina siera garšu, kas atstāj kodīgu sajūtu uz mēles un dedzinošu sajūtu kaklā.

Lai sieru cieši iepildītu ādas maisos vai plastmasas kannās, ir nepieciešamas zināmas prasmes. Ja masā būs palicis kaut viens gaisa burbulis, tas izraisīs siera bojāšanos. Kad siers ir cieši sapildīts plastmasas kannās, ir jāizveido vairāki nelieli caurumi, lai pabeigtu sinerēzes procesu, savukārt ādas maisos šis process notiek caur ādu. Tādējādi nogatavināšanas laikā tiek samazināta ūdens aktivitāte sierā un veicināta mikroorganismu un enzīmu aktivitāte, lai iegūtu siera raksturīgo garšu. Samazinoties ūdens saturam, aromātiskie savienojumi, kas veidojas šajā procesā, kļūst koncentrētāki un tādējādi pastiprina siera garšu.

Visbeidzot, īpaša pieredze un prasmes ir nepieciešamas arī ādas maisu, kuros paredzēts pildīt sieru, izgatavošanā. Pirmkārt, nokautās kazas vai aitas āda tiek noņemta vienā gabalā, pēc tam attīrīta, sālīta un žāvēta; tas ir process, kam nepieciešama īpaša meistarība, zināšanas un prasmes.

Cēloniskā saikne

"Erzincan Tulum Peyniri" kvalitāti un raksturīgās īpašības ietekmē noteiktā apgabala klimats, šiem klimatiskajiem un ģeogrāfiskajiem apstākļiem pielāgotās piena aitas, kā arī ražošanas metode. Minētie nosacījumi ir šādi:

— šīs tradicionālās lopkopības metodes tiek praktizētas apgabalā, kurš atrodas augstu virs jūras līmeņa un kurā valda kontinentāls klimats. Apgabalā nav industrializācijas radītu nelabvēlīgu vides apstākļu;

— noteiktajā apgabalā ir dabiskās ganības, kuras ir bagātas ar vietējo aromātisko augu populācijām un kuras lopkopji, pamatojoties uz savām zināšanām par apgabala ģeoloģiskajām īpatnībām, izmanto aitu barošanai. Apgabala klimatiskās īpašības un specifiskā flora nodrošina apstākļus sevišķi kvalitatīva piena ražošanai, kas tādējādi padara "Erzincan Tulum Peyniri" unikālu un piešķir tam patīkamas organoleptiskās īpašības;

— īpašās ražošanas metodes ietver:

  — "Akkaraman" aitas piena izmantošanu;

  — dzīvnieku glumenieka izdalītā himozīna izmantošanu;

  — Kemahas sāls izmantošanu; un

  — nogatavināšanu plastmasas kannās vai kazas / aitas ādas maisos.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

Turcijas Patentu un preču zīmju biroja Oficiālais ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, cilmes vietas nosaukumu un garantēto tradicionālo īpatnību biļetens Nr. 111, 17.10.2021., 84. lpp.