C/2025/500

24.1.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2025/500)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

Het in artikel 7 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 bedoelde productdossier is beschikbaar in het Unieregister van geografische aanduidingen.

ENIG DOCUMENT

“Erzincan Tulum Peyniri”

EU-nr.: PDO-TR-03056 — 11.1.2024

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

“Erzincan Tulum Peyniri”

2. **Lidstaat of derde land**

Turkije

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.3. Kaas

Code gecombineerde nomenclatuur

— 04 – MELK EN ZUIVELPRODUCTEN; VOGELEIEREN; NATUURHONIG; EETBARE PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG, ELDERS GENOEMD NOCH ELDERS ONDER BEGREPEN

0406 - Kaas en wrongel

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

“Erzincan Tulum Peyniri” is een witte tot roomkleurige, volvette, halfharde, homogene kaas die wordt vervaardigd op basis van ten minste 95 % rauwe melk van Akkaraman-schapen of op basis van een mengsel van melk van dat dier met melk van Morkaraman-schapen of met geitenmelk, met maximaal 5 % van laatstgenoemde melk, geproduceerd tussen de vierde en de negende maand van het jaar en gerijpt in een zak van schapen- of geitenhuid of in plastic containers. “Erzincan Tulum Peyniri” heeft een korrelige structuur, verkruimelt in de mond en heeft een karakteristieke smaak door verbindingen van voeder en van lipolyse- en oxidatieproducten, die voor een zure smaak zorgen die de tong prikkelt. Hieronder worden enkele chemische parameters van “Erzincan Tulum Peyniri” gegeven.

— Totaal vaste stoffen (%) : Minimaal 55

— Vocht (%) : Maximaal 45

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Vetgehalte in de droge stof (%)	: Minimaal 45
— Zout in droge stof (m/m)	: Maximaal 5
— Getitreerde zuurgraad uitgedrukt in melkzuur	: Maximaal 2
— pH	: 4,7-5,4
— Kleur	: Wit tot crèmekleurig
— Textuur zonder korst	: Verkruimelt gemakkelijk wanneer hij tussen twee vingers wordt samengedrukt.
— Textuur in de mond	: Verkruimelt gemakkelijk en romig

"Erzincan Tulum Peyniri" heeft een "romig", "animaal", "lipolytisch", "gefermenteerd", "zwavelachtig", "fruitig" aroma en een "zoute" en "zure" smaak. Door deze smaakactieve verbindingen zorgt hij voor een scherpe en prikkelende sensatie op de tong en in de keel en stimuleert hij de speekselklieren in de mond.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

De melk die voor de productie van "Erzincan Tulum Peyniri" wordt gebruikt, is afkomstig van schapen van het Akkaraman-ras die tussen de vierde en de negende maand van het jaar worden gemolken. Akkaraman-schapen moeten worden gevoederd binnen de geografische grens van de provincie Erzincan. In het afgebakende gebied komen natuurlijke weilanden voor die rijk zijn aan lokale populaties aromatische planten. Tijdens de lente- en zomermaanden grazen de dieren op weiland. Tijdens de wintermaanden krijgen ze hooi dat is geoogst op de weiden in het geografische gebied. In beide gevallen kunnen de producenten in de provincie Erzincan geteelde wintergranen opnemen in het dagrantsoen. Het voer voor deze dieren bevat geen krachtvoer. Het minimale gemiddelde weideseizoen per jaar is zes maanden. Melk van Akkaraman-schapen wordt gekenmerkt door een hoog vetgehalte (> 6 %) en een hoog gehalte aan onverzadigde vetzuren. Deze houden verband met de genetica van het melkdier en het voederregime op weide- en grasland in het afgebakende gebied.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle processen moeten worden uitgevoerd in het in artikel 4 gespecificeerde geografische gebied. Deze stappen moeten de veeteelt, het voederen van de dieren, de melkproductie en het verwerken, vormen en rijpen van de kaas omvatten.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Naast de verplichte vermeldingen overeenkomstig de regelgeving inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen moet op de etiketten het volgende staan:

— de naam van de aanduiding "Erzincan Tulum Peyniri";

— de handelsnaam en het adres, of de korte naam en het adres, of het geregistreerd handelsmerk van de producent;

— het BOB-logo van de Europese Unie.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

De provincie Erzincan ligt in het deel Opper-Eufraat van de regio Oost-Anatolië en heeft een oppervlakte van 11 903 km^2. Het grondgebied van de provincie ligt tussen ca. 39° 02′ - 40° 05′ NB en 38° 16′ - 40° 45′ OL. Erzincan wordt begrensd door Ezurum in het oosten, Bingöl in het zuidoosten, Bayburt en Gümüşhane in het noorden, Giresun in het noordwesten, Sivas in het westen, Tunceli in het zuiden, en Elazığ en Malatya in het zuidwesten.

5. **Verband met het geografische gebied**

Specificiteit van het product

"Erzincan Tulum Peyniri" is een halfharde kaas met een witte-romige kleur en een homogene structuur die kan verkruimelen wanneer hij tussen twee vingers wordt samengedrukt. Hij wordt ten minste vier maanden gerijpt in een zak uit schapen- of geitenhuid of in plastic containers. Hij heeft een karakteristieke smaak als gevolg van een hoog gehalte aan lipolyse, oxidatieproducten en vluchtige stoffen van plantaardige oorsprong.

Hij laat een romig gevoel achter in de mond en heeft een smaak die de tong prikkelt. In de mond stimuleert hij de speekselklieren. De smaak van "Erzincan Tulum Peyniri" vloeit voort uit het voederregime van het dier, de natuurlijke enzymen in de melk, de verwerkingsstappen en de microbiële activiteit tijdens de rijping van de kaas. Aromatische terpenen (α/β-pineen, geraniol, o/p/m-cymeen, 2/3-careen, limoneen, teripeen, copaeen, α/β-caryofyleen) komen via het voederregime in de kaas terecht, wat van invloed is op de onverzadigdevetzuursamenstelling.

Een hoog gehalte aan organische zuren (azijnzuur, propionzuur, 2-methylpropaanzuur) door microbiële activiteit en vrije vetzuren (butaanzuur, 3-methylbutaanzuur,, hexaanzuur en octaanzuur) als gevolg van lipolytische activiteit en oxidatieproducten van deze zuren (2-heptanon, 2/3-noneen (E)2-nonanon, nonanol; 3-methylthio-1-propanol) en esters (ethylbutanoaat, methylhexanoaat, ethylhexanoaat, ehtylctanonaat, 3-methylbutyloctanoaat, propyldecanoaat, ethyldecanoaat, methyldecanoaat) dragen bij tot de kenmerkende smaak. Door deze aromatische werkzame bestanddelen zorgt hij voor een scherpe en prikkelende sensatie op de tong en in de keel en heeft hij een romige, animale, lipolytische, gefermenteerde, zwavelige, fruitige, zure en zoute smaak.

Voor de productie van "Erzincan Tulum Peyniri" wordt uitsluitend natuurlijk bronzout gebruikt dat wordt geproduceerd in de stad Kemah in de provincie Erzincan en dat bekendstaat als "Kemahzout". Dit zout heeft doorgaans een amorfe structuur en lost gemakkelijk op in de kaas waardoor die vocht afgeeft.

Specificiteit van het geografisch gebied

De provincie Erzincan heeft een semiaride continentaal klimaat met koude en regenachtige winters en droge en warme zomers. Door haar unieke geografische ligging (vlakten op een hoogte van 1 800 m en steile bergen op een hoogte van 3 000 m) hebben de microklimatologische omstandigheden van de provincie Erzincan een gunstige invloed op het weiland en grasland en op de groei van endemische planten, die uiteindelijk van invloed zijn op de samenstelling van de melk en op de smaak van "Erzincan Tulum Peyniri". De provincie is geschikt voor veeteelt, met name schapenhouderij, door de grote aanwezigheid van weide- en grasland. Het schapenras Akkaraman, dat zich aan de onherbergzame geografische en klimatologische omstandigheden heeft aangepast, produceert de melk die wordt gebruikt voor "Erzincan Tulum Peyniri". De schapen grazen in weiden met endemische planten en worden soms gevoederd met eveneens in de provincie Erzincan geteelde wintergranen. De plateaus van Çimen, Melan en Sarıçiçek kennen een rijke vegetatie. Er zijn daar 596 endemische taxa vastgesteld, waarvan er 64 specifiek zijn voor de provincie Erzincan. Daarnaast wordt 43 % van het bebouwde areaal gebruikt voor graanteelt. In de provincie worden in termen van teeltareaal qua granen in de eerste plaats tarwe en gerst en qua voedergewassen in de eerste plaats alfalfa verbouwd. Het voederregime bevat veel aromatische verbindingen van plantaardige oorsprong.

"Erzincan Tulum Peyniri" is een ambachtelijke kaas waarvan de oorsprong ligt bij seminomadische stammen. Daarom zijn menselijke kennis en ervaring van cruciaal belang voor de kwaliteit van de kaas. Met name de korreligheid van "Erzincan Tulum Peyniri" is het resultaat van menselijke inspanningen. Het breken van de wrongel en het zouten ervan tijdens het persen van de kaas en het ten minste twee keer herhalen van dit proces leiden tot de vorming van de kenmerkende korrelige textuur van de kaas. Dit veroorzaakt ook de gedeeltelijke oxidatie van het vet in de kaas, wat voor de ontwikkeling van het aroma zorgt en de groei van micro-organismen stimuleert. Door deze stappen ontwikkelen zich de scherpe smaken die de tong en de keel prikkelen.

Het vereist kunde om de huidzakken of plastic containers goed met kaas te vullen. Luchtbellen in de kaas leiden tot kwaliteitsverlies. Zodra de kazen goed in plastic containers zijn verpakt, moeten meerdere kleine gaten worden gemaakt met het oog op de synerese, terwijl dit proces in de huidzakken via de huid plaatsvindt. Dit vermindert de wateractiviteit van de kaas tijdens de rijping en stimuleert micro-organismen en enzymatische activiteit om de karakteristieke smaak te produceren. Door de vochtafvoer worden de aromatische verbindingen die zich vormen geconcentreerder en verbetert de smaak van de kaas.

Tot slot vereist de vervaardiging van de huidzakken die met de kaas worden gevuld specifieke ervaring en kundigheid. Eerst wordt de huid van de geslachte geiten en schapen in haar geheel verwijderd, gereinigd, gezouten en gedroogd — een proces dat meesterschap, kennis en vaardigheden vereist.

Causale verbanden

De kwaliteit en onderscheidende kenmerken van "Erzincan Tulum Peyniri" worden beïnvloed door het klimaat, het aan dit klimaat en de geografie aangepaste melkvee en de productietechniek in het afgebakende gebied. Deze zijn als volgt:

— In een gebied op grote hoogte met een continentaal klimaat wordt traditionele veeteelt bedreven. Het gebied blijft gevrijwaard van ongunstige milieuomstandigheden als gevolg van industrialisering.

— Het afgebakende gebied beschikt over natuurlijke weiden die rijk zijn aan lokale aromatische plantenpopulaties en die door de veehouders worden gebruikt om hun schapen te laten grazen, op basis van hun ervaring met de geologische kenmerken van het gebied. De klimatologische eigenschappen en de specifieke flora van het gebied dragen bij aan de productie van melk van bijzondere kwaliteit die "Ezincan Tulum Peyniri" unieke kwaliteiten en een aangenaam organoleptisch karakter verleent.

— Specifieke methoden die tijdens de productie worden toegepast zijn onder meer:

  — het gebruik van melk van Akkaraman-schapen;

  — het gebruik van lebmaagstremsel van dierlijke oorsprong;

  — het gebruik van Kemah-zout, en

  — rijping in een plastic vat of een zak van geiten-/schapenhuid.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

Officieel bulletin inzake geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten van het Turkse octrooi- en merkenbureau nr. 111 van 17 oktober 2021, blz. 84.