Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 50.º n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2025/500)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

O caderno de especificações a que se refere o artigo 7.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, consta do registo das indicações geográficas da União.

DOCUMENTO ÚNICO

«Erzincan Tulum Peyniri»

N.º UE: PDO-TR-03056 - 11.1.2024

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Erzincan Tulum Peyniri»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Turquia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.3. Queijos

Código da Nomenclatura Combinada

— 04 - LEITE E LATICÍNIOS; OVOS DE AVES; MEL NATURAL; PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, NÃO ESPECIFICADOS NEM COMPREENDIDOS NOUTROS CAPÍTULOS

0406 - Queijos e requeijão

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Erzincan Tulum Peyniri» é um queijo de cor branca a creme, de leite gordo, semiduro e homogéneo obtido a partir de, pelo menos, 95 % de leite cru de ovelha Akkaraman ou uma mistura de leite proveniente de tais animais com leite de ovelha Morkaraman ou de cabra, até um máximo de 5 % deste último, produzido entre o quarto e o nono mês do ano e curado em saco de pele de ovelha ou de cabra ou em recipientes de plástico. O «Erzincan Tulum Peyniri» apresenta uma estrutura granular, é friável na boca e tem um sabor característico decorrente de compostos dos alimentos dados aos animais, da lipólise e de produtos da oxidação, conferindo-lhe um sabor ácido e picante na língua. Apresentam-se a seguir alguns dos parâmetros químicos do «Erzincan Tulum Peyniri».

— Resíduo seco total (%) : no mínimo 55

— Humidade (%) : no máximo 45

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Teor de matéria gorda no extrato seco (%) : no mínimo 45

— Sal na matéria seca (m/m) : no máximo 5

— Acidez de titulação como ácido láctico : no máximo 2

— pH : 4,7-5,4

— Cor : branco a creme

— Textura sem casca : Facilmente friável quando apertado entre os dedos

— Textura na boca : Facilmente friável e cremoso

O «Erzincan Tulum Peyniri» tem um aroma «a creme», «animal», «lipolítico», «fermentado», «sulfuroso», «frutado» e sabor «salgado» e «ácido». Estes compostos ativos aromáticos conferem uma sensação picante na língua e ardente na garganta e estimulam as glândulas salivares na boca.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

O leite utilizado no fabrico do «Erzincan Tulum Peyniri» provém de ovelhas da raça Akkaraman, ordenhadas entre o quarto e o nono mês do ano. As ovelhas Akkaraman devem ser alimentadas dentro da fronteira geográfica da província de Erzincan. A área delimitada possui pastagens naturais ricas em termos de flora aromática local. Durante os meses de primavera e verão, os animais são alimentados em pastagens. Durante os meses de inverno, são alimentados com feno segado nas pastagens da área geográfica. Em ambas as situações, os produtores podem incluir na ração diária cereais de inverno obtidos na província de Erzincan. As forragens administradas a estes animais não contêm alimentos concentrados. Os animais permanecem no mínimo e em média seis meses por ano nas pastagens. O leite da ovelha Akkaraman distingue-se por um elevado teor de matéria gorda (>6 %) e por um elevado nível de ácidos gordos insaturados. Estas características estão relacionadas com a genética dos efetivos leiteiros e com o regime alimentar em pastagens e prados na área delimitada.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todos os processos devem ser realizados na área geográfica definida no artigo 4.º. Estas etapas devem incluir a criação dos animais, a alimentação animal, a produção do leite, a transformação do queijo, o enchimento e a cura.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Além da informação obrigatória prevista na legislação em matéria de rotulagem e de apresentação dos alimentos, os rótulos devem ostentar:

— o nome da denominação «Erzincan Tulum Peyniri»,

— o nome comercial e o endereço ou a denominação abreviada e o endereço ou a marca registada do produtor,

— o logótipo DOP da União Europeia.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A província de Erzincan situa-se na secção superior do Eufrates da região da Anatólia Oriental, tendo uma superfície de 11 903 km^2. A área da província situa-se aproximadamente entre 39,02 - 40,05 de latitude norte e 38,16 - 40,45 de longitude leste. Erzurum faz fronteira a leste com a província de Erzincan, Bingöl a sudeste, Bayburt e Gümüşhane a norte, Giresun a noroeste, Sivas a oeste, Tunceli a sul e Elazığ e Malatya a sudoeste.

5. **Relação com a área geográfica**

Especificidade do produto

O «Erzincan Tulum Peyniri» é um queijo de pasta semidura, de cor branca-cremosa e estrutura homogénea, que se pode esfarelar quando apertado entre os dedos. É curado em sacos de pele de ovelha ou cabra ou em recipientes de plástico durante, pelo menos, quatro meses. Tem um sabor característico devido aos níveis elevados de lipólise, produtos da oxidação e compostos voláteis de origem vegetal.

Na boca deixa uma sensação de cremosidade e tem um sabor picante na língua. Quando ingerido, estimula as glândulas salivares. O sabor do «Erzincan Tulum Peyniri» resulta do regime alimentar dos animais, das enzimas autóctones do leite, das etapas de transformação e da atividade microbiana durante a cura do queijo. Os terpenos aromáticos (α/β-pineno, 3,7-dimetil-1,6-octadieno, *o*/*p*/*m*-cimeno, 2/3-careno, limoneno, terpineno, copaeno, α/β--cariofileno) chegam ao queijo por via do regime alimentar, afetando a composição de ácidos gordos insaturados.

Contribuem para o seu sabor distintivo uma elevada proporção de ácidos orgânicos (acético, propiónico, 2-metil--propanóico) por atividade microbiana e ácidos gordos livres (butanoico, 3-metilbutanoico, ácido hexanoico e octanoico) devido à atividade lipolítica e aos produtos da oxidação destes ácidos [2-heptanona, 2/3-noneno (E) 2-nonanona, nonanol, 3-metiltio-1-propanol] e ésteres (butanoato de etilo, hexanoato de metilo, hexanoato de etilo, octanoato de etilo, octanoato de 3-metilbutilo, decanoato de propilo, decanoato de etilo, decanoato de metilo). Devido a estes ingredientes ativos aromáticos, tem um sabor picante na língua e ardente na garganta, cremoso, animal, lipoltico, fermentado, sulfuroso, frutado, ácido e salgado.

Na produção de «Erzincan Tulum Peyniri» é exclusivamente utilizado sal termal produzido na cidade de Kemah da província de Erzincan e conhecido como «sal de Kemah». Este sal apresenta maioritariamente uma estrutura amorfa e dissolve-se facilmente na matriz do queijo, extraindo o seu teor de água durante a transformação.

Especificidade da área geográfica

A província de Erzincan tem um clima continental semiárido, com invernos frios e chuvosos e verões secos e quentes. Devido à sua geografia única (planícies a uma altitude de 1 800 m e montanhas escarpadas de até 3 000 m), as condições microclimáticas da província de Erzincan têm uma influência positiva nas pastagens, nos prados e no crescimento de plantas endémicas, que acabam por afetar a composição e o sabor do leite do «Erzincan Tulum Peyniri». A província, com significativo potencial pratense, é uma zona apta para atividades de criação de animais, em especial a criação de ovinos. A raça de ovelhas Akkaraman, adaptada a esta dura geografia e clima, produz o leite utilizado no «Erzincan Tulum Peyniri». As ovelhas pastam em prados e pastagens com plantas endémicas e são, por vezes, alimentadas com cereais de inverno, também produzidos na província de Erzincan. Entre estes planaltos, Çimen, Melan e Sarıçiçek têm uma vegetação rica. Lá foram identificados 596 taxa endémicos, 64 dos quais específicos da província de Erzincan. Além disso, 43 % da superfície cultivada é utilizada na produção de cereais. Na província, o trigo e a cevada, do grupo dos cereais, e a luzerna, entre as culturas forrageiras, são os três principais elementos das superfícies de cultivo. O regime alimentar consiste em compostos aromáticos de origem vegetal.

O «Erzincan Tulum Peyniri» é um queijo artesanal com origem em tribos seminómadas. Por conseguinte, a experiência e os conhecimentos humanos são fundamentais para a qualidade do queijo. Refira-se, em especial, a friabilidade do «Erzincan Tulum Peyniri» produto do esforço humano. O corte e a salga da coalhada durante o dessoramento do queijo e a repetição deste processo, pelo menos duas vezes, propiciam a formação da textura friável característica do queijo. Além disso, provocam a oxidação parcial da gordura no queijo, o que conduz ao desenvolvimento do sabor e estimula o crescimento de microrganismos. Os sabores picantes na língua e de ardor na garganta desenvolvem-se devido a estas etapas.

O compacto enchimento do queijo nos sacos de pele ou nos recipientes de plástico exige competência. Qualquer bolha de ar no queijo provoca a sua deterioração. Depois de compactamente enchidos os recipientes de plástico com o queijo, devem ser abertos diversos pequenos orifícios para completar a sinérese, ao passo que, nos sacos de pele, este processo ocorre através da pele. Tal reduz a atividade da água do queijo durante a cura e estimula os microrganismos e a atividade enzimática para produzir o sabor característico. Ao perder o teor de água, os compostos aromáticos que se formam tornam-se mais concentrados, aumentando, consequentemente, o sabor do queijo.

Por último, a preparação dos sacos de pele destinados a serem enchidos com o queijo exige experiência específica e destreza. Em primeiro lugar, as cabras e ovelhas abatidas são esfoladas e a pele é limpa, salgada e seca - um processo que exige mestria, conhecimento e competências.

Relação

A qualidade e as características distintivas do «Erzincan Tulum Peyniri» são influenciadas pelo clima, pelos efetivos leiteiros que estão adaptados a este clima e geografia e pela técnica de produção na área delimitada. Tais características são:

— as práticas tradicionais de criação de gado realizadas numa zona de grande altitude e clima continental, que não apresenta condições ambientais adversas impostas pela industrialização,

— a área delimitada dispõe de pastagens naturais ricas em termos de flora aromática local que são utilizadas pelos criadores de gado para apascentar as ovelhas, com base nos seus conhecimentos das características geológicas da área. O clima típico e a flora específica da zona contribuem para a produção de um leite de grande qualidade, que confere ao «Erzincan Tulum Peyniri» características únicas e um caráter organolético agradável,

— métodos específicos utilizados durante a produção:

  — utilização de leite de ovelha Akkaraman,

  — utilização de coalho (abomaso) de origem animal,

  — utilização de sal de Kemah, e

  — cura em recipiente de plástico ou saco de pele de cabra/ovelha.

Referência à publicação do caderno de especificações

Boletim das indicações geográficas oficiais, das denominações de origem e das especialidades tradicionais garantidas do Instituto de Patentes e Marcas Turcas, n.º 111, de 17 de outubro de 2021, página 84.