Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2025/500)

În urma prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de 3 luni de la data prezentei publicări.

Caietul de sarcini al produsului, menționat la articolul 7 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, este disponibil în registrul indicațiilor geografice al Uniunii.

DOCUMENT UNIC

„Erzincan Tulum Peyniri”

Nr. UE: PDO-TR-03056 — 11.1.2024

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Erzincan Tulum Peyniri”

2. **Statul membru sau țara terță**

Turcia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.3. Brânzeturi

Codul din Nomenclatura combinată

— 04 – LAPTE ȘI PRODUSE LACTATE; OUĂ DE PĂSĂRI; MIERE NATURALĂ; PRODUSE COMESTIBILE DE ORIGINE ANIMALĂ, NEDENUMITE ȘI NECUPRINSE ÎN ALTĂ PARTE

0406 – Brânză și caș

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Erzincan Tulum Peyniri” este o brânză de culoare albă spre crem, cu grăsime integrală, omogenă, semitare, produsă din cel puțin 95 % lapte crud de oaie din rasa Akkaraman, sau dintr-un amestec de lapte de la aceste oi cu lapte de oaie din rasa Morkaraman sau cu lapte de capră, proporția acestuia din urmă reprezentând maximum 5 %; brânza este produsă între a patra și a noua lună a anului și este maturată în saci din piele de oaie sau de capră sau în butoaie din plastic. Brânza „Erzincan Tulum Peyniri” are o structură granulară, se sfărâmă în gură și are un gust distinctiv care rezultă din compușii din furaje, lipoliză și produse de oxidare, conferindu-i un gust acid și o senzație înțepătoare pe limbă. Câțiva dintre parametrii chimici ai brânzei „Erzincan Tulum Peyniri” sunt prezentați mai jos.

— Totalul substanțelor solide (%) : Minimum 55

— Umiditate (%) : Maximum 45

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Conținut de grăsimi în substanța uscată (%) : Minimum 45

— Conținut de sare în substanța uscată (m/m) : Maximum 5

— Aciditate titrabilă ca acid lactic : Maximum 2

— pH : 4,7-5,4

— Culoare : De la alb la crem

— Textură fără coajă : Se sfărâmă ușor între două degete.

— Textură la degustare : Se sfărâmă ușor; cremoasă

„Erzincan Tulum Peyniri” are o aromă „cremoasă”, „de origine animală”, „lipolitică”, „de produs fermentat”, „de sulf”, „fructată” și un gust „sărat” și „acru”. Datorită acestor compuși aromatici activi, produsul conferă o senzație înțepătoare pe limbă, de usturime pe gât și stimulează glandele salivare din gură.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Laptele utilizat pentru producția de brânză „Erzincan Tulum Peyniri” provine de la oi din rasa Akkaraman și este muls între a patra și a noua lună a anului. Oile din rasa Akkaraman trebuie hrănite în interiorul graniței geografice a provinciei Erzincan. Aria delimitată are pășuni naturale bogate în specii locale de plante aromatice. În lunile de primăvară și de vară, animalele sunt hrănite pe pășuni. În lunile de iarnă, animalele sunt hrănite cu fân recoltat de pe pășunile din aria geografică. În ambele situații, producătorii pot include în hrana zilnică cereale de iarnă produse în provincia Erzincan. Furajele cu care sunt hrănite aceste animale nu conțin concentrate. Durata medie minimă a sezonului de pășunat este de 6 luni pe an. Laptele de oaie din rasa Akkaraman se caracterizează printr-un conținut ridicat de grăsime (> 6 %) și un conținut ridicat de acizi grași nesaturați. Aceste caracteristici sunt legate de trăsăturile genetice ale oilor și de regimul de hrănire pe pășunile și pajiștile din aria delimitată.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate procesele ar trebui să se desfășoare în aria geografică specificată la articolul 4. Aceste etape ar trebui să includă creșterea animalelor, hrănirea animalelor, producția de lapte, prelucrarea brânzei, turnarea și maturarea.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

În plus față de mențiunile obligatorii prevăzute de reglementările privind etichetarea și prezentarea produselor alimentare, etichetarea include următoarele elemente:

— denumirea „Erzincan Tulum Peyniri”;

— denumirea comercială și adresa sau denumirea prescurtată și adresa sau marca înregistrată a producătorului;

— logoul DOP al Uniunii Europene.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Provincia Erzincan este situată în zona cursului superior al râului Eufrat, în regiunea Anatolia de Est și are o suprafață de 11 903 km^2. Provincia este situată aproximativ între 39° 02′ - 40° 05′ latitudine nordică și 38° 16′ - 40° 45′ longitudine estică. Provincia Erzincan este delimitată de Erzurum la est, de Bingöl la sud-est, de Bayburt și Gümüşhane la nord, de Giresun la nord-vest, de Sivas la vest, de Tunceli la sud și de Elazığ și Malatya la sud-vest.

5. **Legătura cu aria geografică**

Caracteristicile specifice ale produsului

„Erzincan Tulum Peyniri” este o brânză semitare, cu o culoare albă-crem și cu o structură omogenă, care se poate sfărâma între două degete. Maturarea are loc într-un sac din piele de oaie sau de capră sau în butoaie din plastic și durează cel puțin 4 luni. Gustul este distinctiv datorită nivelurilor ridicate de lipoliză, de produse de oxidare și de compuși volatili proveniți din plante.

Brânza lasă o senzație cremoasă la degustare și o senzație înțepătoare pe limbă. La degustare, produsul stimulează glandele salivare. Gustul brânzei „Erzincan Tulum Peyniri” se datorează regimului de hrănire al animalelor, enzimelor specifice din lapte, etapelor de prelucrare și activității microbiene din timpul maturării brânzei. Terpenele aromatice (α/β-pinenă, 3,7-dimetil-1,6-octadienă, o/p/m-cimen, 2/3-carenă, limonen, terpinenă, copaenă, α/β-cariofilenă) ajung în brânză dat fiind regimul de hrănire, având un impact asupra compoziției acizilor grași nesaturați.

O proporție ridicată de acizi organici (acetic, propionic, 2-metil propanoic) datorați activității microbiene, de acizi grași liberi (butanoic, 3-metil butanoic, hexanoic și octanoic) datorați activității lipolitice și de produse de oxidare ale acestor acizi (2-heptanonă, 2/3-nonenă (E)2-nonanonă, nonanol, 3-metiltio-1-propanol) și de esteri (butanoat de etil, hexanoat de metil, hexanoat de etil, octanoat de etil, octanoat de 3-metil butil, decanoat de propil, decanoat de etil, decanoat de metil) contribuie la formarea gustului distinctiv al produsului. Datorită acestor ingrediente active aromatice, brânza conferă o senzație înțepătoare pe limbă, de usturime pe gât, are o aromă cremoasă, de origine animală, lipolitică, de produs fermentat, de sulf, fructată și gust acid și sărat.

Pentru producția de brânză „Erzincan Tulum Peyniri” se utilizează exclusiv sarea naturală obținută din apă de izvor, produsă în orașul Kemah din provincia Erzincan și cunoscută sub denumirea de „sare Kemah”. Această sare se prezintă în cea mai mare parte într-o structură amorfă, se dizolvă ușor în matricea brânzei și elimină conținutul de apă al acesteia în timpul prelucrării.

Caracteristicile specifice ale ariei geografice

Provincia Erzincan are o climă continentală semi-aridă, cu ierni reci și ploioase și veri uscate și calde. Datorită geografiei sale unice (câmpie cu o altitudine de 1 800 m și munți abrupți cu o altitudine de 3 000 m), condițiile microclimatice din provincia Erzincan au o influență pozitivă asupra pășunilor, a pajiștilor și a dezvoltării plantelor endemice, având un impact, în cele din urmă, asupra compoziției laptelui și a gustului produsului „Erzincan Tulum Peyniri”. Provincia este o regiune adecvată pentru activitățile de creștere a animalelor, în special pentru creșterea ovinelor, dat fiind potențialul său important în materie de pășunat. Rasa de ovine Akkaraman, care s-a adaptat la acest mediu dificil și la clima aspră, produce laptele utilizat pentru obținerea brânzei „Erzincan Tulum Peyniri”. Ovinele pasc pe pajiști și pășuni cu plante endemice și sunt uneori hrănite cu cereale de iarnă produse, de asemenea, în provincia Erzincan. Dintre aceste platouri, Çimen, Melan şi Sarıçiçek au o vegetație bogată. Acolo au fost identificați 596 de taxoni endemici, dintre care 64 sunt specifici provinciei Erzincan. În plus, 43 % din suprafața cultivată este utilizată pentru producția de cereale. În provincie, grâul și orzul (dintre culturile de cereale) și lucerna (dintre culturile furajere) ocupă primele trei poziții în ceea ce privește suprafețele cultivate. Compușii aromatici proveniți din plante fac parte din regimul de hrănire.

„Erzincan Tulum Peyniri” este o brânză artizanală, produsă inițial de triburile seminomade. Prin urmare, cunoștințele și experiența oamenilor sunt esențiale pentru calitatea brânzei. În special, friabilitatea brânzei „Erzincan Tulum Peyniri” este rezultatul efortului producătorilor. Ruperea coagulului, sărarea coagulului în timpul scurgerii brânzei și repetarea acestui proces de cel puțin două ori determină formarea texturii caracteristice friabile a brânzei. Aceste etape determină, de asemenea, oxidarea parțială a grăsimii din brânză, ceea ce duce la dezvoltarea aromei și stimulează dezvoltarea microorganismelor. Senzația înțepătoare pe limbă, precum și cea de usturime pe gât se dezvoltă datorită acestor etape.

Turnarea și îndesarea brânzei în sacii din piele sau în butoaiele din plastic necesită îndemânare. Prezența oricărei bule de aer în brânză conduce la deteriorarea produsului. După ce brânza a fost turnată și îndesată în butoaiele din plastic, trebuie făcute mai multe găuri mici pentru a se finaliza sinereza, în timp ce în sacii din piele acest proces are loc prin piele. Acest lucru reduce activitatea apei din brânză în timpul maturării și stimulează microorganismele și activitatea enzimatică pentru a produce gustul distinctiv. Prin pierderea conținutului de apă, compușii aromatici care se formează devin mai concentrați și, prin urmare, gustul brânzei devine mai pregnant.

În cele din urmă, pregătirea sacilor din piele în care va fi turnată brânza necesită o experiență specifică și dexteritate. În primul rând, pielea caprelor și a oilor sacrificate este îndepărtată într-o singură bucată, este curățată, sărată și uscată – un proces care necesită experiență, cunoștințe și îndemânare.

Legături cauzale

Calitatea și caracteristicile distinctive ale produsului „Erzincan Tulum Peyniri” sunt influențate de climă, de animalele adaptate la această climă și la mediul geografic, precum și de tehnica de producție din arealul delimitat. Acestea sunt următoarele:

— TPracticile tradiționale de creștere a animalelor se desfășoară într-o zonă cu o altitudine ridicată și o climă continentală. Zona nu este afectată de condiții de mediu nefavorabile impuse de industrializare.

— TAria delimitată are pășuni naturale bogate în specii locale de plante aromatice utilizate de crescătorii de animale pentru ovine, pe baza experienței lor în ceea ce privește caracteristicile geologice ale ariei. Caracteristicile climatice ale ariei și flora specifică contribuie la obținerea unei producții de lapte de o calitate deosebită, care conferă brânzei „Erzincan Tulum Peyniri” calități unice și un caracter organoleptic plăcut.

— TMetodele specifice utilizate în timpul producției includ:

  — utilizarea laptelui de oaie din rasa Akkaraman;

  — utilizarea cheagului din abomasum de origine animală;

  — utilizarea sării Kemah și

  — Tmaturarea într-un butoi de plastic sau într-un sac din piele de capră sau de oaie.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

Indicație geografică oficială, denumire de origine și specialitate tradițională garantată, Buletinul nr. 111 din 17 octombrie 2021 al Oficiului Turc pentru Brevete și Mărci, pagina 84.