C/2025/500

24.1.2025

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2025/500)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

Špecifikácia výrobku, na ktorú sa odkazuje v článku 7 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, je k dispozícii v registri zemepisných označení Únie.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Erzincan Tulum Peyniri“

EÚ č.: PDO-TR-03056 – 11.1.2024

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„Erzincan Tulum Peyniri“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Turecko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.3. Syry

Číselný znak kombinovanej nomenklatúry

— 04 – MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY; VTÁČIE VAJCIA; PRÍRODNÝ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU, INDE NEŠPECIFIKOVANÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0406 – Syry a tvaroh

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Erzincan Tulum Peyniri“ je plnotučný, polotvrdý homogénny syr bielej až krémovej farby, ktorý sa vyrába z najmenej 95 % surového mlieka oviec plemena akkaraman alebo zo zmesi mlieka týchto oviec a mlieka oviec plemena morkaraman alebo kôz (s obsahom najviac 5 % druhej zložky) medzi štvrtým a deviatym mesiacom v roku a dozrieva vo vreciach z ovčej alebo kozej kože alebo v plastových sudoch. Syr „Erzincan Tulum Peyniri“ má zrnitú štruktúru, v ústach sa rozpadá a má osobitú chuť, ktorej zdrojom sú zlúčeniny z krmiva, lipolýza a produkty oxidácie dodávajúce kyslú chuť, ktorá štípe na jazyku. Ďalej sa uvádzajú niektoré chemické parametre syra „Erzincan Tulum Peyniri“.

— Celkový obsah tuhých látok (v %) : najmenej 55

— Obsah vody (v %) : najviac 45

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Obsah tuku v sušine (v %)	: najmenej 45
— Obsah soli v sušine (m/m)	: najviac 5
— Obsah titrovateľných kyselín ako kyselina mliečna (v %)	: najviac 2
— pH	: 4,7 – 5,4
— Farba	: biela až krémová
— Textúra bez kôry	: pri stlačení medzi dvoma prstami sa ľahko drobí
— Textúra v ústach	: ľahko sa rozpadajúca a krémová

Syr „Erzincan Tulum Peyniri“ má „krémovú“, „živočíšnu“, „lipolytickú“, „fermentovanú“, „siričitú“, „ovocnú“ vôňu a „slanú“ a „kyslú“ chuť. Vďaka chuťovo aktívnym látkam zanecháva štipľavý pocit na jazyku a v hrdle a stimuluje slinné žľazy v ústach.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Mlieko používané na výrobu syra „Erzincan Tulum Peyniri“ pochádza od oviec plemena akkaraman, ktoré sa doja medzi štvrtým a deviatym mesiacom v roku. Ovce plemena akkaraman sa musia kŕmiť v rámci zemepisných hraníc provincie Erzincan. Vymedzená oblasť má prírodné pasienky s hojným výskytom aromatických rastlín. Počas jarných a letných mesiacov sa zvieratá chovajú na pasienkoch. Počas zimných mesiacov sa kŕmia senom zozberaným z pasienkov, ktoré sa nachádzajú v zemepisnej oblasti. V oboch prípadoch môžu výrobcovia zahrnúť do dennej kŕmnej dávky ozimné obilniny vypestované v provincii Erzincan. Krmovina podávaná týmto zvieratám neobsahuje koncentrované krmivá. Priemerné ročné obdobie pasenia je najmenej šesť mesiacov. Mlieko oviec plemena akkaraman sa vyznačuje vysokým obsahom tuku (> 6 %) a vysokým obsahom nenasýtených mastných kyselín. Súvisí to s genetikou dojníc a kŕmnym režimom na pasienkoch a lúkach vo vymedzenej oblasti.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky postupy by sa mali uskutočňovať v zemepisnej oblasti, ktorá je vymedzená v článku 4. Tieto kroky by mali zahŕňať chov hospodárskych zvierat, kŕmenie zvierat, produkciu mlieka, spracovanie syra, plnenie a dozrievanie.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem povinných údajov stanovených v predpisoch o označovaní a prezentácii potravín sa na etiketách musia uvádzať aj tieto údaje:

— názov označenia „Erzincan Tulum Peyniri“,

— obchodné meno a adresa alebo skrátené meno a adresa alebo registrovaná známka výrobcu,

— logo CHOP Európskej únie.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Provincia Erzincan sa nachádza pri hornom toku rieky Eufrat v regióne Východná Anatólia a má rozlohu 11 903 km^2. Územie provincie sa rozprestiera medzi približne 39° 02′ – 40° 05′ severnej zemepisnej šírky a 38° 16′ – 40° 45′ východnej zemepisnej dĺžky. Provinciu Erzincan obklopujú provincie Erzurum z východu, Bingöl z juhovýchodu, Bayburt a Gümüşhane zo severu, Giresun zo severozápadu, Sivas zo západu, Tunceli z juhu a Elazığ a Malatya z juhozápadu.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Špecifické vlastnosti výrobku

„Erzincan Tulum Peyniri“ je polotvrdý syr krémovobielej farby s homogénnou štruktúrou, ktorý sa pri stlačení medzi dvoma prstami môže drobiť. Dozrieva vo vreciach z ovčej alebo kozej kože alebo v plastových sudoch najmenej štyri mesiace. Vďaka vysokej úrovni lipolýzy, produktov oxidácie a prchavých zlúčenín rastlinného pôvodu má osobitú chuť.

V ústach zanecháva krémový pocit a má chuť, ktorá štípe na jazyku. Pri konzumácii stimuluje slinné žľazy. Chuť syra „Erzincan Tulum Peyniri“ je ovplyvnená kŕmnym režimom zvieraťa, enzýmami prirodzene sa vyskytujúcimi v mlieku, postupom spracovania a mikrobiálnou aktivitou počas zrenia syra. Prostredníctvom režimu kŕmenia sa do syra dostanú aromatické terpény (α/β-pinén, 3,7-dimetyl-1,6-oktadién, o/p/m-cymén, 2/3-karén, limonén, terpinén, kopaén, α/β-karyofylén) a ovplyvní sa skladba nenasýtených mastných kyselín.

K osobitej chuti prispieva vysoký podiel organických kyselín (octová, propiónová, 2-metylpropánová) v dôsledku mikrobiálnej aktivity, voľné mastné kyseliny (maslová, 3-metylbutánová, kyselina hexánová a oktánová) v dôsledku lipolytickej aktivity, produkty oxidácie týchto kyselín [2-heptanón, 2/3-nonén, (E)2-nonanón, nonanol, 3-metyltio-1-propanol] a estery (etylbutanoát, metylhexanoát, etylhexanoát, etyloktanoát, 3-metylbutyl-oktanoát, propyldekanoát, etyldekanoát, metyldekanoát). Vďaka týmto aromatickým aktívnym zložkám má syr chuť štípajúcu na jazyku, páliacu v hrdle, krémovú, živočíšnu, lipolytickú, fermentovanú, siričitú, ovocnú, kyslú a slanú.

Pri výrobe syra „Erzincan Tulum Peyniri“ sa používa výlučne prírodná minerálna soľ, ktorá sa vyrába v meste Kemah v provincii Erzincan a je známa ako „kemachská soľ“. Táto soľ má prevažne amorfnú štruktúru a ľahko sa rozpúšťa v syrovej hmote, z ktorej pri spracovaní pomáha vylučovať vodu.

Špecifickosť zemepisnej oblasti

Provincia Erzincan má polosuchú kontinentálnu klímu so studenými a daždivými zimami a suchými a horúcimi letami. Vďaka jedinečným geografickým podmienkam (nížiny v nadmorskej výške 1 800 m a strmé hory vo výške 3 000 m) majú mikroklimatické podmienky provincie Erzincan priaznivý vplyv na pasienky, lúky a rast endemických druhov rastlín, čo v konečnom dôsledku ovplyvňuje zloženie mlieka a chuť syra „Erzincan Tulum Peyniri“. Provincia je vďaka svojmu širokému lúčno-pasienkovému potenciálu vhodnou oblasťou na chov hospodárskych zvierat, najmä chov oviec. Ovce plemena akkaraman, ktoré sa prispôsobili týmto neľahkým geografickým a klimatickým podmienkam, produkujú mlieko, ktoré sa používa na výrobu syra **„**Erzincan Tulum Peyniri**“**. Ovce sa pasú na lúkach a pasienkoch, kde rastú endemické druhy rastlín, a niekedy ich kŕmia ozimnými obilninami, ktoré sa takisto pestujú v provincii Erzincan. Z daných náhorných plošín majú bohatú vegetáciu Çimen, Melan a Sarıçiçek. Identifikovalo sa tam 596 endemických taxónov, pričom 64 z nich je charakteristických pre provinciu Erzincan. Okrem toho sa 43 % obrábanej plochy využíva na pestovanie obilia. Prvé tri rady obrábaných plôch v provincii tvorí z obilnín pšenica a jačmeň a z krmovín lucerna siata. Kŕmny režim pozostáva z aromatických zlúčenín rastlinného pôvodu.

„Erzincan Tulum Peyniri“ je remeselný syr pôvodom od polokočovných kmeňov. Z hľadiska kvality syra sú preto kľúčové ľudské vedomosti a skúsenosti. Výsledkom ľudského úsilia je najmä drobivosť syra „Erzincan Tulum Peyniri“. Príznačná drobivá textúra tohto syra vzniká rozbíjaním zrazenej syroviny a jej solením počas cedenia syra, pričom tento postup sa opakuje aspoň dvakrát. Takisto vďaka tomu dôjde k čiastočnej oxidácii tukov v syre, čím sa rozvinie chuť a podporí sa rast mikroorganizmov. Tieto kroky vedú k vzniku chutí, ktoré štípu na jazyku a pália v hrdle.

Na to, aby sa kožené vrecia alebo plastové sudy syrom napevno naplnili, je potrebná zručnosť. Syr sa vplyvom akejkoľvek vzduchovej bubliny znehodnotí. Keď sú plastové sudy napevno naplnené syrom, je potrebné vytvoriť niekoľko malých otvorov, aby sa dokončila syneréza, zatiaľ čo v prípade kožených vriec sa tento proces uskutočňuje cez kožu. Zníži sa tak aktivita vody v syre počas zrenia a podporí sa aktivita mikroorganizmov a enzýmov na vznik osobitej chuti. Znižovaním obsahu vody sa vznikajúce aromatické zlúčeniny stávajú koncentrovanejšími, a zvýrazňujú tak chuť syra.

A napokon, na prípravu kožených vriec, ktoré sa majú plniť syrom, sú potrebné osobitné skúsenosti a manuálnu zručnosť. Koža sa najskôr vcelku oddelí od zabitej ovce alebo kozy, potom sa očistí, nasolí a vysuší, pričom tento postup si vyžaduje odbornosť, vedomosti a zručnosť.

Príčinná súvislosť

Kvalitu a osobité vlastnosti syra „Erzincan Tulum Peyniri“ ovplyvňuje klíma, dojnice, ktoré sa prispôsobili týmto klimatickým a geografickým podmienkam, ako aj výrobná metóda vo vymedzenej oblasti. Ide o tieto súvislosti:

— Tradičné postupy chovu hospodárskych zvierat sa vykonávajú v oblasti s vysokou nadmorskou výškou a kontinentálnou klímou. V oblasti sa nevyskytujú nepriaznivé environmentálne podmienky, ktoré vyvoláva industrializácia.

— Vo vymedzenej oblasti sa nachádzajú prírodné pasienky s hojným výskytom miestnych aromatických rastlín, ktorými chovatelia kŕmia ovce na základe svojich skúseností s geologickými prvkami danej oblasti. Klimatické pomery a osobitná flóra oblasti prispievajú k výrobe mlieka mimoriadnej kvality, vďaka čomu má syr „Ezincan Tulum Peyniri“ jedinečné vlastnosti a príjemný organoleptický charakter.

— Medzi osobitné metódy používané pri výrobe patrí:

  — použitie mlieka oviec plemena akkaraman,

  — použitie syridla živočíšneho pôvodu, ktoré sa získava zo slezu,

  — použitie kemachskej soli a

  — dozrievanie v plastovom sude alebo vo vreci z ovčej/kozej kože.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

Úradný vestník tureckého úradu pre patenty a ochranné známky pre zemepisné označenia, označenia pôvodu a zaručené tradičné špeciality č. 111 zo 17. októbra 2021, strana 84.