C/2025/500

24.1.2025

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2025/500)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

Specifikacija proizvoda iz člena 7 Uredbe (EU) št. 1151/2012 je na voljo v registru Unije za geografske označbe.

ENOTNI DOKUMENT

„Erzincan Tulum Peyniri“

EU št.: PDO-TR-03056 – 11.1.2024

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Erzincan Tulum Peyniri“

2. **Država članica ali tretja država**

Turčija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.3 Siri

Oznaka kombinirane nomenklature

— 04 – MLEČNI PROIZVODI; PTIČJA JAJCA; NARAVNI MED; UŽITNI PROIZVODI ŽIVALSKEGA IZVORA, KI NISO NAVEDENI ALI ZAJETI NA DRUGEM MESTU

0406 – Sir in skuta

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Erzincan Tulum Peyniri“ je polnomasten poltrdi homogeni sir bele do smetanaste barve, proizveden iz najmanj 95 % surovega mleka ovc akkaraman ali mešanice mleka teh živali z mlekom ovc ali koz morkaraman, pri čemer je zadnjega največ 5 %, mleko se pridobi med četrtim in devetim mesecem leta, sir pa zori v vrečkah iz ovčje ali kozje kože ali v plastičnih sodih. Sir „Erzincan Tulum Peyniri“ ima zrnato strukturo, se drobi v ustih in ima značilen okus, ki izhaja iz sestavin iz krme, lipolize in oksidacijskih produktov, kar mu daje kisel okus, ki zareže v jezik. V nadaljevanju so navedeni nekateri kemijski parametri sira „Erzincan Tulum Peyniri“.

— Suha snov (%) : najmanj 55

— Vlaga (%) : največ 45

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SL/TXT/?uri=CELEX:32024R1143).

— Maščoba v suhi snovi (%) : najmanj 45

— Sol v suhi snovi (m/m) : največ 5

— Titracijska kislost kot mlečna kislina : največ 2

— pH : 4,7–5,4

— Barva : bela do smetanasta

— Tekstura brez skorje : zlahka se drobi, ko ga stisnemo med prstoma.

— Tekstura v ustih : zlahka se drobi in je kremast.

Sir „Erzincan Tulum Peyniri“ ima „kremast“, „živalski“, „lipoliticen“, „fermentiran“, „žveplen“, „saden“ vonj ter „slan“ in „kisel“ okus. Zaradi teh aromatičnih aktivnih snovi povzroča občutek zarez na jeziku, pekoč občutek v grlu in stimulira žleze slinavke v ustih.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Mleko, ki se uporablja za proizvodnjo „Erzincan Tulum Peyniri“, daje pasma ovc Akkaraman, ki so molžene med četrtim in devetim mesecem leta. Ovce Akkaraman morajo biti krmljene znotraj geografske meje province Erzincan. Na opredeljenem območju so naravni pašniki, bogati z lokalnimi aromatičnimi rastlinami. V spomladanskih in poletnih mesecih se živali pasejo na pašnikih. V zimskih mesecih se prehranjujejo s senom, spravljenim s pašnikov na geografskem območju. V obeh primerih lahko proizvajalci v dnevni obrok vključijo zimska žita, pridelana v provinci Erzincan. Živali se ne krmijo s koncentrirano živalsko krmo. Živali se morajo v povprečju na leto pasti najmanj šest mesecev. Za mleko ovc akkaraman sta značilni visoka vsebnost maščob (> 6 %) in visoka vsebnost nenasičenih maščobnih kislin. Te so povezane z genetiko molznice ter režimom krmljenja na pašnikih in travnikih na razmejenem območju.

3.4 *Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse postopke bi bilo treba izvajati na geografskem območju iz člena 4. Ti koraki bi morali vključevati živinorejo, krmljenje živali, pridelavo mleka ter predelavo, polnjenje in zorenje sira.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Poleg obveznih navedb, ki jih zahteva zakonodaja o označevanju in predstavitvi živil, se pri označevanju navedejo:

— ime označbe „Erzincan Tulum Peyniri“,

— ime podjetja in naslov ali kratko ime in naslov ali registrirana znamka proizvajalca,

— logotip ZOP Evropske unije.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Pokrajina Erzincan leži v zgornjem delu reke Evfrat v regiji Vzhodna Anatolija na površini 11 903 km². Območje pokrajine leži med približno 39° 02′ – 40° 05′ severne zemljepisne širine in 38° 16′ – 40° 45′ vzhodne zemljepisne dolžine. Pokrajino na vzhodu obdaja mesto Erzurum, na jugovzhodu mesto Bingöl, na severu mesti Bayburt in Gümüşhane, na severozahodu mesto Giresun, na zahodu mesto Sivas, na jugu mesto Tunceli, na jugozahodu pa mesti Elazığ in Malatya.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Posebnosti proizvoda

Sir „Erzincan Tulum Peyniri“ je poltrdi sir bele smetanaste barve s homogeno strukturo, ki se lahko drobi, ko ga stisnemo med prstoma. Zori v vrečkah iz ovčje ali kozje kože ali v plastičnih sodih najmanj štiri mesece. Zaradi visoke stopnje lipolize, oksidacijskih produktov in hlapnih snovi rastlinskega izvora ima značilen okus.

V ustih pusti kremast občutek, njegov okus pa zareže v jezik. V ustih stimulira žleze slinavke. Okus sira „Erzincan Tulum Peyniri“ izhaja iz režima krmljenja živali, naravnih encimov v mleku, faz predelave in mikrobiološke aktivnosti med zorenjem sira. Aromatični terpeni (α/β-pinen, 3,7-dimetil-1,6-oktadien, o/p/m-cimen, 2/3-karen, limonen, terpinen, kopaen, α/β-kariofilen) prehajajo v sir z režimom krmljenja, kar vpliva na sestavo nenasičenih maščobnih kislin.

Velik delež organskih kislin (ocetna, propionska, 2-metilpropanojska) z mikrobiološko aktivnostjo in prostih maščobnih kislin (butanojska, 3-metilbutanojska, heksanojska in oktanojska kislina) zaradi lipolitične aktivnosti in oksidacijskih produktov teh kislin (2-heptanon, 2/3-nonen (E)2-nonanon, nonanol, 3-metiltio−1-propanol) ter estri (etil butanoat, metil heksanoat, etil heksanoat, etil oktanoat, 3-metil butil oktanoat, propil dekanoat, etil dekanoat, metil dekanoat) prispevajo k njegovemu značilnemu okusu. Zaradi teh aromatičnih aktivnih sestavin povzroča občutek zarez na jeziku in pekoč okus v grlu ter ima kremast, živalski, lipolitičen, fermentiran, žveplen, saden, kisel in slan okus.

Za proizvodnjo sira „Erzincan Tulum Peyniri“ se uporablja izključno naravna izvirska sol, ki se proizvaja v mestu Kemah v pokrajini Erzincan in je poznana kot „Kemah sol“. Ta sol je večinoma amorfne strukture in se v strukturi sira zlahka raztopi ter med predelavo izloči svojo vsebnost vode.

Posebnosti geografskega območja

Pokrajina Erzincan ima polsušno celinsko podnebje s hladnimi in deževnimi zimami ter suhimi in vročimi poletji. Mikroklimatske razmere v pokrajini Erzincan zaradi svoje edinstvene geografije (ravnine na nadmorski višini 1 800 m in strme gore na nadmorski višini 3 000 m) pozitivno vplivajo na pašnike, travnike in rast endemičnih rastlin, kar sčasoma vpliva na sestavo mleka in okus sira „Erzincan Tulum Peyniri“. Pokrajina je primerno območje za živinorejske dejavnosti, zlasti ovčerejo, saj ima velik potencial za travnike in pašnike. Pasma ovc akkaraman, ki se je prilagodila tem zahtevnim geografskim razmeram in podnebju, daje mleko, ki se uporablja za proizvodnjo sira „Erzincan Tulum Peyniri“. Ovce se pasejo na travnikih in pašnikih z endemičnimi rastlinami in se včasih krmijo z zimskimi žiti, ki se prav tako pridelujejo v pokrajini Erzincan. Omeniti velja planote Çimen, Melan in Sarıçiçek, ki imajo bogato vegetacijo. Na njih je bilo odkritih 596 endemičnih taksonov, od katerih jih je 64 značilnih za pokrajino Erzincan. Poleg tega se 43 % obdelovalne površine uporablja za pridelavo žita. Pšenica in ječmen iz skupine žit ter lucerna iz skupine krmnih rastlin sestavljajo prve tri vrste obdelovalnih površin v pokrajini. Aromatične spojine rastlinskega izvora sestavljajo režim krmljenja.

Sir „Erzincan Tulum Peyniri“ je obrtno izdelan sir, ki izvira iz polnomadskih plemen. Človeško znanje in izkušnje so zato osrednjega pomena za kakovost sira. Zlasti drobljivost sira „Erzincan Tulum Peyniri“ je posledica človeških prizadevanj. Z rezanjem sirnine in njenim soljenjem med odcejanjem sira ter vsaj dvakratno ponovitvijo tega postopka nastane značilna drobljiva tekstura sira. Pri tem pride tudi do delne oksidacije maščob v siru, kar prispeva k razvoju okusa in spodbuja rast mikroorganizmov. Navedeni koraki vplivajo na nastanek okusov, ki zarežejo v jezik in dajejo pekoč občutek v grlu.

Za tesno polnjenje sira v vrečke iz kože ali plastične sode so potrebne posebne spretnosti. Vsakršen zračni mehurček v siru povzroči, da se začne ta kvariti. Pri siru, tesno napolnjenem v plastične sode, je treba odpreti več majhnih lukenj, da lahko poteka sinereza, medtem ko ta proces pri uporabi vrečk iz kože poteka skozi kožo. S tem se zmanjša aktivnost vode v siru med njegovim zorenjem ter spodbujajo mikroorganizmi in encimska aktivnost, kar poskrbi za značilni okus. Z izgubo vsebnosti vode postanejo aromatične spojine, ki se tvorijo, bolj koncentrirane in tako izboljšajo okus sira.

Nazadnje, za pripravo vrečk iz kože, v katere se polni sir, so potrebne posebne izkušnje in spretnost. Najprej je treba kožo zaklane koze ali ovce v celoti odstraniti, jo očistiti, nasoliti in posušiti, kar zahteva spretnost, znanje in veščine.

Vzročna povezava

Na kakovost in posebne značilnosti sira „Erzincan Tulum Peyniri“ vplivajo podnebje, prilagoditev molznic temu podnebju in geografiji ter tehnika proizvodnje na razmejenem območju. Sem spada naslednje:

— Tradicionalne živinorejske prakse se izvajajo na območju z visoko nadmorsko višino in celinskim podnebjem. Na tem območju ni neugodnih okoljskih razmer, ki bi bile posledica industrializacije.

— Na opredeljenem območju so naravni pašniki, bogati z lokalnimi aromatičnimi rastlinami, ki jih živinorejci uporabljajo za ovce na podlagi svojih izkušenj z geološkimi značilnostmi območja. Podnebne lastnosti območja in posebno rastlinstvo prispevajo k proizvodnji mleka posebne kakovosti, kar daje siru „Erzincan Tulum Peyniri“ edinstvene značilnosti in prijeten organoleptičen značaj.

— Posebne metode, ki se uporabljajo pri proizvodnji, so med drugim:

  — uporaba mleka ovc akkaraman,

  — uporaba živalskega sirila iz siriščnika,

  — uporaba soli Kemah in

  — zorenje v plastičnem sodu ali vrečki iz kozje/ovčje kože.

Sklic na objavo specifikacije

Uradna geografska označba, označba porekla in zajamčena tradicionalna posebnost, uradni list turškega urada za patente in blagovne znamke, št. 111 z dne 17. oktobra 2021, str. 84.