C/2025/500

24.1.2025

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2025/500)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 [1] får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

Den produktspecifikation som avses i artikel 7 i förordning (EU) nr 1151/2012 finns tillgänglig i unionsregistret över geografiska beteckningar.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Erzincan Tulum Peyniri”

EU-nr: PDO-TR-03056 – 11.1.2024

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Erzincan Tulum Peyniri”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Turkiet

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.3 Ost

KN-nummer

— 04 – MEJERIPRODUKTER; FÅGELÄGG; NATURLIG HONUNG; ÄTBARA PRODUKTER AV ANIMALISKT URSPRUNG, INTE NÄMNDA ELLER INBEGRIPNA NÅGON ANNANSTANS

0406 – Ost och ostmassa

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Erzincan Tulum Peyniri” är en vit till gräddvit, helfet, halvhård homogen ost som framställs från minst 95 % obehandlad mjölk från fårrasen akkaraman, eller från en blandning av mjölk från denna ras och mjölk från fårrasen morkaraman eller getmjölk, som dock får utgöra högst 5 % av blandningen. Osten tillverkas mellan april och september och lagras i säckar av får- eller getskinn eller i plasttunnor. ”Erzincan Tulum Peyniri” har en grynig struktur, smular i munnen och har en karakteristisk smak som härrör från ämnen från fodret, lipolys och oxidationsprodukter, vilket ger osten en syrlig smak som sticker på tungan. Vissa av de kemiska egenskaperna för ”Erzincan Tulum Peyniri” anges nedan.

— Torrsubstans (%) : minst 55.

— Vattenhalt (%) : högst 45.

[1] Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Fetthalt i torrsubstans (%) : minst 45.

— Salthalt i torrsubstans (m/m) : högst 5.

— Titrerbar syrahalt uttryckt som mjölksyra : högst 2.

— pH : 4,7–5,4.

— Färg : vit till gräddvit.

— Konsistens utan skorpa : smular sig lätt när den kläms mellan två fingrar.

— Konsistens i munnen : smular sig lätt, krämig.

”Erzincan Tulum Peyniri” har en gräddig, animalisk, lipolytisk, jästig, svavelaktig och fruktig arom, och en salt och syrlig smak. Till följd av dessa smakaktiva ämnen ger den en stickande känsla på tungan och en brännande känsla i halsen och stimulerar salivproduktionen.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Den mjölk som används för framställning av ”Erzincan Tulum Peyniri” är mjölk från fårrasen akkaraman, som mjölkas mellan april och september. Akkaramanfåren måste födas upp i provinsen Erzincan. Det avgränsade området har naturliga betesmarker som är rika på lokala aromrika växtarter. Under vår- och sommarmånaderna går djuren på bete. Under vintermånaderna utfodras de med hö som skördats från betesmarkerna i det geografiska området. Under båda perioderna får producenterna komplettera fodret med spannmål från höstsäd som odlats i provinsen Erzincan. Djuren utfodras inte med koncentrerat djurfoder. Den minsta genomsnittliga betessäsongen per år är sex månader. Mjölken från akkaramanfår kännetecknas av sin höga fetthalt (>6 %) och sitt höga innehåll av omättade fettsyror. Dessa egenskaper härrör från fårrasens genetik och födan på betes- och ängsmarker i det avgränsade området.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla processer bör utföras i det geografiska område som anges i artikel 4. Dessa steg bör omfatta djuruppfödning, foderhållning och mjölkproduktion samt framställning, formning och lagring av ost.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Utöver den obligatoriska information som föreskrivs i lagstiftningen om märkning och presentation av livsmedel måste märkningen innehålla följande uppgifter:

— Namnet på beteckningen ”Erzincan Tulum Peyniri”.

— Producentens firmanamn och adress, eller kortform av namnet och adress, eller registrerat varumärke.

— EU:s symbol för skyddade ursprungsbeteckningar.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Provinsen Erzincan ligger i Övre Eufrat-området i regionen Östra Anatolien och har en yta på 11 903 km^2. Provinsen sträcker sig mellan 39° 02′ och 40° 05′ nordlig bredd och mellan 38° 16′ och 40° 45′ östlig längd. Provinsen gränsar i öster till Erzurum, i sydost till Bingöl, i norr till Bayburt och Gümüşhane, i nordväst till Giresun, i väster till Sivas, i söder till Tunceli och i sydväst till Elazığ och Malatya.

5. **Samband med det geografiska området**

Produktens särskilda egenskaper

”Erzincan Tulum Peyniri” är en halvhård ost med vit till gräddvit färg och en homogen struktur som kan smula sig när den kläms mellan två fingrar. Den lagras i säckar av får- eller getskinn eller i plasttunnor i minst fyra månader. Den har en karakteristisk smak på grund av en hög grad av lipolys och höga halter av oxidationsprodukter och flyktiga ämnen med vegetabiliskt ursprung.

Den ger en krämig känsla i munnen och har en smak som ger en stickande känsla på tungan. I munnen stimulerar den spottkörtlarna. Smaken hos ”Erzincan Tulum Peyniri” härrör från det foder som djuren livnär sig på, de naturliga enzymerna i mjölken, stegen i bearbetningen och den mikrobiella aktiviteten under ostens lagring. Aromatiska terpener (α/β-pinen, 3,7-dimetyl-1,6-oktadien, o/p/m-cymen, 2/3-karen, limonen, terpinen, kopaen, α/β-karyofyllen) överförs till osten genom djurens foder och påverkar sammansättningen av omättade fettsyror.

Till den karakteristiska smaken bidrar en hög andel organiska syror (ättiksyra, propionsyra, 2-metylpropionsyra) till följd av mikrobiell aktivitet, fria fettsyror (butansyra, 3-metylbutansyra, hexan- och oktansyra) till följd av lipolys och oxidationsprodukter av dessa syror (2-heptanon, 2/3-nonen (E)2-nonanon, nonanol, 3-metylthio–1-propanol) samt estrar (etylbutanoat, metylhexanoat, etylhexanoat, etyloktanoat, 3-metylbutyloktanoat, propyldekanoat, etyldekanoat, metyldekanoat). Dessa aromatiskt aktiva ingredienser ger osten den stickande känslan på tungan och brännande känslan i halsen, liksom dess gräddiga, animaliska, lipolytiska, jästiga, svavelaktiga, fruktiga, syrliga och salta smak.

Vid tillverkningen av ”Erzincan Tulum Peyniri” används endast salt från naturliga saltvattenkällor som framställs i staden Kemah i provinsen Erzincan (kemahsalt). Detta salt har en övervägande amorf struktur och löser sig lätt i ostmatrisen, vilket bidrar till att minska vattenhalten under tillverkningen.

Det geografiska områdets särdrag

Provinsen Erzincan har ett halvtorrt kontinentalklimat med kalla och regniga vintrar och torra och heta somrar. Den unika geografin i provinsen Erzincan (med slättland på 1 800 meters höjd och branta berg med en höjd på 3 000 meter) skapar ett mikroklimat som har en positiv inverkan på betes- och ängsmarker och förekomsten av endemiska växter, vilket i sin tur påverkar mjölkens sammansättning och smaken hos ”Erzincan Tulum Peyniri”. Tack vare goda betesmöjligheter lämpar sig provinsen väl för djurhållning och i synnerhet fåruppfödning. Den mjölk som används för ”Erzincan Tulum Peyniri” kommer från fårrasen akkaraman, som är väl anpassad till de hårda geografiska och klimatmässiga förhållandena. Fåren betar på ängs- och betesmarker med endemiska växter och utfodras ibland med spannmål från höstsäd som också produceras i provinsen Erzincan. Bland dessa högslätter har Çimen, Melan och Sarıçiçek en rik växtlighet. Man har identifierat 596 endemiska taxa, varav 64 endast förekommer i provinsen Erzincan. Av den odlade arealen används 43 % för spannmålsproduktion. De tre vanligaste grödorna i provinsen är sädesslagen vete och korn och fodergrödan blålusern. Djurens foderhållning baseras på växter med aromatiska ämnen.

”Erzincan Tulum Peyniri” är en hantverksmässigt producerad ost som har sitt ursprung hos halvnomadiska stammar. Mänskliga kunskaper och erfarenheter är därför av central betydelse för ostens kvalitet. I synnerhet den smuliga kvaliteten hos ”Erzincan Tulum Peyniri” är ett resultat av mänskliga insatser. Den karakteristiska smuliga konsistensen hos osten åstadkoms genom brytning av ostmassan och saltning av ostmassan under avrinningen, vilket upprepas minst två gånger. Detta medför också en partiell oxidation av fettet i osten, vilket utvecklar smakerna och gynnar tillväxten av mikroorganismer. Den stickande tungkänslan och den brännande halskänslan är ett resultat av dessa steg.

Att fylla osten tätt i skinnsäckarna eller plasttunnorna kräver skicklighet. Om det skapas luftbubblor i osten försämras den. När osten har fyllts tätt i plasttunnor måste flera små hål göras i tunnorna för att slutföra syneresen. I skinnsäckar sker syneresen genom skinnet. Detta minskar vattenaktiviteten i osten under lagringen och gynnar mikroorganismer och enzymaktivitet som skapar den karakteristiska smaken. Genom att vattenhalten minskas blir de aromatiska ämnen som bildas mer koncentrerade, vilket förhöjer ostens smak.

Även prepareringen av de skinnsäckar som osten fylls i kräver särskild erfarenhet och ett särskilt handlag. Skinnet från den slaktade geten eller fåret måste avlägsnas i ett stycke, rengöras, saltas och torkas – en process som kräver stor erfarenhet, kunskaper och skicklighet.

Orsakssamband

Kvaliteten och de särskilda egenskaperna hos ”Erzincan Tulum Peyniri” påverkas av klimatförhållandena, av de mjölkdjur som är anpassade till klimatet och geografin och av produktionsmetoderna i det avgränsade området. Orsakssambanden är följande:

— Traditionella boskapsavelsmetoder används i området, som ligger på hög höjd och har ett kontinentalt klimat. Området påverkas inte av negativa miljöförhållanden till följd av industrialisering.

— Det avgränsade området har naturliga betesmarker som är rika på lokala aromrika växtarter som boskapsuppfödarna utnyttjar på grundval av sin erfarenhet av områdets geologiska egenskaper. Områdets klimatförhållanden och specifika flora bidrar till att producera mjölk av en särskild kvalitet som ger ”Erzincan Tulum Peyniri” unika egenskaper och en behaglig organoleptisk karaktär.

— Följande särskilda metoder används under produktionen:

  — Användning av mjölk från akkaramanfår.

  — Användning av löpe från löpmage.

  — Användning av kemahsalt.

  — Lagring i plasttunnor eller i säckar av get-/fårskinn.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

Officiell geografisk beteckning, ursprungsbeteckning och garanterad traditionell specialitet, bulletinen för Turkiets patent- och varumärkesverk nr 111 av den 17 oktober 2021, s. 84.