C/2024/5860

27.9.2024 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2024/5860)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Silifke Yoğurdu“

ЕС №: PGI-TR-02895 — 11.1.2023 г.

ЗГУ (X) ЗНП ( )

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Silifke Yoğurdu“

2. **Държава членка или трета държава**

Република Турция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт [посочен в приложение XI]*

Клас 1.4. Други продукти от животински произход (яйца, мед, млечни продукти с изключение на масло, и др.)

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Silifke Yoğurdu“ е ферментирал млечен продукт, получен или само от козе мляко, или, когато козето мляко е недостатъчно, от смес от краве и козе мляко (80:20). При производството млякото се сварява, охлажда и се налива в съдове преди да се пристъпи съответно към инокулация със закваска и инкубация. Съдовете могат да бъдат керамични, бакърени („bakraç“ или „helke“) или от пластмаса, предназначена за контакт с храни. Някои от свойствата на „Silifke Yoğurdu“ са изброени по-долу:

Когато е произведено с използването само на козе мляко

— общо твърди вещества (%) : 19,9—20,6

— сух безмаслен остатък (%) : 12,6—13,1

— белтъчини (%) : 7,7—7,8

— мазнини (%) : 7,0—7,5

— лактоза (%) : 2,6—3,0

— пепел (%) : 1,2—1,3

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— титруема киселинност като млечна киселина (%): 1,0—1,1

— pH : 4,5—4,7

— цветови стойности *L*, a* и b** : 91,7—92,1; (– 4,5)—(– 4,1); 12,5—12,7

— цвят : ярък бял

Когато е произведено с използването на смес от козе мляко (минимум 20 %) и краве мляко (максимум 80 %)

— общо твърди вещества (%) : 16,5—17,6

— сух безмаслен остатък (%) : 10,3—11,1

— белтъчини (%) : 5,9—6,0

— мазнини (%) : 6,0—6,5

— лактоза (%) : 2,2—3,0

— пепел (%) : 1,1—1,2

— титруема киселинност като млечна киселина (%): 1,0—1,2

— pH : 4,5—4,7

— цветови стойности *L*, a* и b** : 91,4—92,0; (– 4,8)—(– 4,5); 12,9—13,2

— цвят : ярък бял с лек кремав оттенък

В сравнение с другите кисели млека „Silifke Yoğurdu“ е с по-плътна консистенция и с чист восъчен аромат. На козето мляко „Silifke Yoğurdu“ дължи яркия си бял цвят и усещането за гладка и кремообразна структура при дегустация като резултат от високото съдържание на общо твърди вещества и мазнини. Вкусът му е кисел поради млечната киселина, получена при ферментацията на лактоза. Когато се добави краве мляко, цветът леко се променя и може да придобие кремави оттенъци.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

При производството на „Silifke Yoğurdu“ се използва млякото на дългокосместата коза, наричана от местните още Kara keçi (черна коза). Тази местна порода вече се е адаптирала към средиземноморския климат и планинския терен. Породата Kara keçi пасе диви растения, мащерка, горско лале, клонки от хвойна и иглолистни издънки, които растат основно в по-високите части на планината Тавър. Въпреки че добивът на мляко от породата Kara keçi е нисък, млякото е с богат състав.

Що се отнася до кравето мляко, то се получава от кравите, пасящи в равнината по продължението на река Гьоксу и хранени с фураж от сушени листа от фъстък, който се отглежда в региона.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Като се започне от производството на мляко, останалите етапи на преработка за производството на „Silifke Yoğurdu“ също следва да се изпълняват в географския район, посочен в точка 4.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Освен задължителните сведения, предвидени от нормативната уредба относно етикетирането и представянето на хранителните продукти, етикетът задължително съдържа и:

— наименованието „Silifke Yoğurdu“,

— търговското наименование и адрес или съкратеното наименование и адрес, или регистрираната търговска марка на производителя,

— логото на Европейския съюз за ЗГУ,

— следното лого —



4. **Кратко определение на географския район**

Географският район, където официално „Silifke Yoğurdu“ се произвежда, обхваща окръг Silifike в провинция Mersin.

5. **Връзка с географския район**

Връзката, основана на характеристиките на продукта (цвят, текстура и вкус), е резултат от естествени и човешки фактори в географския район.

Ароматните съединения от растителен произход като терпени, които се дължат на пашата на козите в горите на планината Тавър, допринасят за вкуса на „Silifke Yoğurdu“. По подобен начин допринасят за вкуса на „Silifke Yoğurdu“ и ароматните съединения, на които е богато млякото, получавано от кравите, пасящи в равнината по продължението на реката Гьоксу и хранени с фураж от сушени листа от фъстък.

При производството на „Silifke Yoğurdu“ млякото, от което се прави киселото мляко, се вари определен период от време, което му дава по-плътна консистенция спрямо другите предлагани в търговската мрежа кисели млека и усещане за гладка и кремообразна структура при дегустация. Чрез продължителното варене на млякото се постига и друга цел — премахват се нежеланите миризми на животни или на обор, след което остава чист восъчен аромат. За вкуса на „Silifke Yoğurdu“ допринасят продуктите, получаващи се от термичното разграждане на лактоза (като фуранеол и малтол), терпените от ароматните растения, карбонилните съединения от ферментацията, както и лактоните от млякото. Яркият бял цвят е отличителна черта на продукта.

Тъй като маслените клъбца в козето мляко са по-малки от тези в кравето мляко, цветът на „Silifke Yoğurdu“ е ярко бял. Измерването на цвета със съответните инструменти показва, че „Silifke Yoğurdu“ може да се характеризира с високата си цветова стойност *a** в сравнение с други кисели млека, произведени от козе мляко. Тази висока цветова стойност a* се дължи на продължителното варене, както и на хранителния режим на дългокосместите кози.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://online.turkpatent.gov.tr/trademark-search/pub/#trademark_result_detail

https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/4482