C/2024/5860

27.9.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2024/5860)

Po tomto zveřejnění žádosti o zápis mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Silifke Yoğurdu“

č. ES: PGI-TR-02895 – 11.1.2023

CHZO (X) CHOP ( )

1. **Název (názvy) [(CHOP či CHZO)]**

„Silifke Yoğurdu“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Turecká republika

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Typ výrobku [uvedený v příloze XI]*

Třída 1.4. Ostatní produkty živočišného původu (vejce, med, různé mléčné výrobky kromě másla atd.)

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Silifke Yoğurdu“ je fermentovaný mléčný výrobek získaný buď použitím pouze kozího mléka, nebo, není-li kozího mléka dostatek, směsi kravského a kozího mléka (v poměru 80:20). Při výrobě se mléko před přidáním základní mléčné kultury nejprve vaří, poté zchladí a nakonec naplní do nádob, v nichž se nechává při vhodné teplotě zrát. Nádoby mohou být z kameniny, z mědi (nádoby typu *bakraç* nebo *helke*) nebo z umělé hmoty určené pro potravinářské účely. Zde uvádíme některé vlastnosti produktu „Silifke Yoğurdu“.

Vyroben pouze z kozího mléka

— Celkový podíl pevných látek (%) : 19,9–20,6

— Tukuprostá sušina (%) : 12,6–13,1

— Obsah bílkovin (v %) : 7,7–7,8

— Obsah tuku (%) : 7,0–7,5

— Obsah laktózy (%): : 2,6–3,0

— Obsah popela (%): : 1,2–1,3

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Obsah titrovatelných kyselin, např. kyseliny mléčné (%): 1,0–1,1

— pH : 4,5–4,7

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

— Barva : jasně bílá

Vyroben ze směsi kozího mléka (minimálně 20 %) a kravského mléka (maximálně 80 %)

— Celkový podíl pevných látek (%) : 16,5–17,6

— Tukuprostá sušina (%) : 10,3–11,1

— Obsah bílkovin (v %) : 5,9–6,0

— Obsah tuku (%) : 6,0–6,5

— Obsah laktózy (%): : 2,2–3,0

— Obsah popela (%): : 1,1–1,2

— Obsah titrovatelných kyselin, např. kyseliny mléčné (%): 1,0–1,2

— pH : 4,5–4,7

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

— Barva : jasně bílá s lehce smetanovým odstínem

Produkt „Silifke Yoğurdu“ má hustší konzistenci než ostatní typy jogurtu a rovněž vyniká svou čistou voskovou vůní. Díky kozímu mléku získává produkt „Silifke Yoğurdu“ jasně bílou barvu. Spotřebitel si může vychutnat jeho hladkou krémovou texturu, danou vysokým celkovým obsahem sušiny a tuku. Obsah kyseliny mléčné vzniklé při fermentaci laktózy dodává výrobku jeho kyselost. Přidáním kravského mléka se barva výrobku mírně změní a může dosahovat smetanových odstínů.

3.3 *Krmivo (pouze pro produkty živočišného původu) a suroviny (pouze pro zpracované produkty)*

Při výrobě „Silifke Yoğurdu“ se používá mléko z dlouhosrstých koz nazývaných lokálně Kara keçi (v překladu „kozy černé“). Toto místní plemeno se dobře přizpůsobilo středomořskému podnebí a horskému terénu. Živí se planě rostoucími rostlinami, jako je tymián, plané tulipány, dále větvičkami jalovce či smrkovými výhonky, které rostou především ve vyšších částech pohoří Taurus. I když je dojivost tohoto plemena nízká, mají kozy Kara keçi nutričně bohaté mléko.

Kravské mléko k výrobě „Silifke Yoğurdu“ se získává z krav pasoucích se v blízkosti řeky Göksu. Dokrmují se sušenými listy podzemnice olejné pěstované v regionu.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

V zeměpisné oblasti vymezené v článku 4 by měly probíhat i další fáze zpracování produktu „Silifke Yoğurdu“, tedy nejen produkce mléka.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž vztahuje zapsaný název*

—

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Kromě povinných údajů stanovených v předpisech o označování a obchodní úpravě potravin musí etikety obsahovat:

— název označení „Silifke Yoğurdu“,

— název společnosti a adresu nebo zkrácený název a adresu či ochrannou známku producenta,

— logo Evropské unie pro CHZO,

— následující logo



4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast, v níž se produkt „Silifke Yoğurdu“ oficiálně vyrábí, zahrnuje oblast Silifke v provincii Mersin.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost výrobku s danou zeměpisnou oblastí, která se projevuje ve vlastnostech produktu (barva, struktura a chuť), se odvíjí od místních podmínek, vzniklých působením přírody nebo činností člověka.

Ke specifické chuti produktu „Silifke Yoğurdu“ přispívají aromatické sloučeniny rostlinného původu, jako jsou terpeny, které jsou obsaženy ve vegetaci spásané kozami v lesích pohoří Taurus. Podobně získává „Silifke Yoğurdu“ svou nezaměnitelnou chuť díky kravskému mléku bohatému na aromatické sloučeniny, které se do něho dostávají z vegetace vyskytující se na pastvinách v rovinatějších oblastech, kterými protéká řeka Göksü, a dále krmením krav sušenými listy podzemnice olejné.

Při výrobě „Silifke Yoğurdu“ se mléko po určitou dobu vaří, což vede k tomu, že v porovnání s jinými jogurty na trhu získává tento produkt větší hutnost a krémovitost. Dalším účelem delšího povaření mléka je odstranění nežádoucích pachů, které navozují pach zvířat nebo sena – zůstane tak pouze čistá, vosková vůně. Specifickou chuť získává „Silifke Yoğurdu“ díky obsahu produktů tepelného rozkladu laktózy (jako je furaneol a maltol), terpenů z aromatických rostlin, karbonylových sloučenin vznikajících fermentací a rovněž laktonů z mléka. Další charakteristickou vlastností výrobku je jeho jasně bílá barva.

Ta vzniká díky menší velikosti tukových kapének v kozím mléce oproti mléku kravskému. Z přístrojového měření barvy produktu „Silifke Yoğurdu“ vyšlo najevo, že je možné ho charakterizovat vysokou hodnotou *a**, kterou ve srovnání s jinými jogurty z kozího mléka vyniká. Tato vysoká hodnota a* je způsobena dlouhou dobou varu, jakož i krmným režimem koz.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

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