C/2024/5860

27.9.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2024/5860)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Silifke Yoğurdu«

EF-nr.: PGI-TR-02895 - 11.1.2023

BGB (X) BOB ( )

1. **Betegnelse(r) [på BOB eller BGB]**

»Silifke Yoğurdu«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Republikken Tyrkiet

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukteт eller fødevaren**

3.1. *Produkttype [jf. bilag XI]*

Kategori 1.4. Andre animalske produkter (æg, honning, forskellige mejeriprodukter undtagen smør m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Silifke Yoğurdu« er et fermenteret mejeriprodukt, der fremstilles enten ved udelukkende at anvende gedemælk eller, når der er knaphed på gedemælk, en blanding af komælk og gedemælk (80:20). I produktionen koges mælken, afkøles og fyldes i beholdere, inden den podes med starterkultur, og derefter inkuberes. Beholderne kan være fajance, gips (»bakraç«- eller »helke«-gips) eller plast af fødevarekvalitet. Nogle af egenskaberne ved »Silifke Yoğurdu« er angivet her:

Fremstillet udelukkende af gedemælk

— Tørstof i alt (%) : 19,9-20,6

— Fedtfrit tørstof (%) : 12,6-13,1

— Proteiner (%) : 7,7-7,8

— Fedt (%): : 7,0-7,5

— Laktose (%) : % 2,6-3,0

— Aske (%): : 1,2-1,3

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143 af 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Titrerbar syre såsom mælkesyre (%): 1,0-1,1

— pH-værdi : 4,5-4,7

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

— Farve : klar hvid

Fremstillet af en blanding af gedemælk (mindst 20 %) og komælk (højst 80 %)

— Tørstof i alt (%) : 16,5-17,6

— Fedtfrit tørstof (%) : 10,3-11,1

— Proteiner (%) : 5,9-6,0

— Fedt (%): : 6,0-6,5

— Laktose (%) : 2,2-3,0

— Aske (%): : 1,1-1,2

— Titrerbar syre såsom mælkesyre (%): 1,0-1,2

— pH-værdi : 4,5-4,7

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

— Farve : klar hvid med en let cremefarvet nuance

»Silifke Yoğurdu« har mere konsistens end andre yoghurter og en ren voksagtig aroma. På grund af gedemælken er farven på »Silifke Yoğurdu« klar hvid, og den giver en blød og cremet fornemmelse i munden på grund af det høje samlede indhold af tørstof og fedt. Den har en syrlig smag på grund af mælkesyre fra laktosefermentering. Ved tilsætning af komælk ændrer farven sig en smule, og den kan få en cremefarvet nuance.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

I produktionen af »Silifke Yoğurdu« anvendes der lokalt produceret mælk fra langhårede geder, også kaldet Kara keçi (sort ged). Denne lokale race har tilpasset sig middelhavsklimaet og bjergområdet. Kara keçi æder vilde afgrøder, timian, vilde tulipaner, enebærgrene og granskud som primært vokser i de øvre dele af Taurus-bjergene. Kara keçis mælkeydelse er lav, men mælken har en næringsrig sammensætning.

Komælken fremstilles ved hjælp af køer, der græsser på i Göksu-sletten og fodres med tørrede jordnøddeblade, der dyrkes i området.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Forarbejdningstrinnene i produktionen af »Silifke Yoğurdu«, der starter med produktionen af mælken, skal finde sted i det geografiske område, der er angivet i artikel 4.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

–

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Foruden de obligatoriske angivelser, der er foreskrevet i lovgivningen om mærkning af og præsentationsmåder for fødevarer, skal mærkningen indeholde følgende:

— navnet på betegnelsen »Silifke Yoğurdu«

— handelsnavn og adresse, kortform af virksomhedens navn og adresse eller producentens registrerede varemærke

— den Europæiske Unions BGB-logo

— det følgende logo:



4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område, hvor »Silifke Yoğurdu« officielt produceres er området Silifke i provinsen Mersin.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Tilknytningen er baseret på produktets egenskaber (farve, konsistens og smag), der skyldes de naturlige og menneskelige faktorer i det geografiske område.

De plantebaserede aromatiske forbindelser såsom terpener, der skyldes gedernes græsning i skovområder i Taurusbjergene, bidrager til smagen af »Silifke Yoğurdu«. Ligeledes giver køer, der græsser på Göksü-sletten og fodres med tørrede jordnøddeblade, mælk med et højt indhold af aromatiske forbindelser, hvilket bidrager til smagen af »Silifke Yoğurdu«.

Ved produktionen af »Silifke Yoğurdu« koges yoghurtmælken i en vis periode, hvilket giver produktet mere konsistens end andre kommercielle yoghurter og giver en blød og cremet fornemmelse i munden. Et andet formål med at koge mælken i en længere periode er at fjerne uønskede aromaer såsom dyre- og staldlugt og derved efterlade en ren voksagtig aroma. Under varmepåvirkningen produceres nedbrydningsprodukter fra laktose (såsom furaneol og maltol), terpener fra aromatiske planter, carbonylforbindelser fra fermentering og mælkelactoner, hvilket bidrager til smagen af »Silifke Yoğurdu«. Den klare hvide farve er karakteristisk for produktet.

Da gedemælkens fedtkugler er mindre end komælkens, har »Silifke Yoğurdu« en klar hvid farve. Instrumentelle farvemålinger har vist, at »Silifke Yoğurdu« kan karakteriseres ved sin høje *a**-værdi sammenlignet med andre gedemælksyoghurter. Den høje *a**-værdi skyldes den lange kogetid og de langhårede geders fodringsforhold.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

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