C/2024/5860

27.9.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/5860)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Silifke Yoğurdu“

EG-Nr.: PGI-TR-02895 - 11.1.2023

g. g. A. (X) g. U. ( )

1. **Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Silifke Yoğurdu“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Republik Türkei

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]*

Klasse 1.4. Sonstige Erzeugnisse tierischen Ursprungs (Eier, Honig, verschiedene Milcherzeugnisse außer Butter usw.)

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Das Erzeugnis mit dem Namen „Silifke Yoğurdu“ ist ein fermentiertes Milcherzeugnis, das entweder aus Ziegenmilch oder, wenn die Ziegenmilch knapp ist, aus einem Gemisch aus Kuhmilch und Ziegenmilch (80 zu 20) hergestellt wird. Während des Herstellungsprozesses wird die Milch abgekocht, gekühlt und in Behälter gefüllt, anschließend wird ihr eine Starterkultur zugesetzt und sie wird inkubiert. Die Behälter müssen aus Ton, Kupfer (je nach Form als „bakraç“ oder „helke“ bezeichnet) oder lebensmitteltauglichem Kunststoff sein. Das Erzeugnis „Silifke Yoğurdu“ hat unter anderem die folgenden Eigenschaften:

„Silifke Yoğurdu“ aus 100 % Ziegenmilch

— Gesamttrockenmasse (%) : 19,9-20,6

— Fettfreie Trockenmasse (%) : 12,6-13,1

— Eiweiß (%) : 7,7-7,8

— Fett (%): : 7,0-7,5

— Lactose (%) : 2,6-3,0

— Asche (%) : 1,2-1,3

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Titrierbare Säure als Milchsäure (%): 1,0-1,1

— pH-Wert : 4,5-4,7

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

— Farbe : hellweiß

„Silifke Yoğurdu“ aus einem Gemisch aus Ziegenmilch (mindestens 20 %) und Kuhmilch (höchstens 80 %)

— Gesamttrockenmasse (%) : 16,5-17,6

— Fettfreie Trockenmasse (%) : 10,3-11,1

— Eiweiß (%) : 5,9-6,0

— Fett (%): : 6,0-6,5

— Lactose (%) : 2,2-3,0

— Asche (%) : 1,1-1,2

— Titrierbare Säure als Milchsäure (%): 1,0-1,2

— pH-Wert : 4,5-4,7

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

— Farbe : hellweiß mit leichter Cremefärbung

Verglichen mit anderen Joghurts hat das Erzeugnis mit dem Namen „Silifke Yoğurdu“ eine festere Konsistenz und ein reines, wachsiges Aroma. Die Ziegenmilch sorgt für die hellweiße Farbe von „Silifke Yoğurdu“, während der hohe Anteil der Gesamttrockenmasse und der Gesamtfettgehalt für ein geschmeidiges, cremiges Gefühl im Mund sorgen. Die Gärung der Milchsäure sorgt für einen sauren Geschmack. Wenn Kuhmilch hinzugefügt wird, verändert sich die Farbe geringfügig, sodass eine leichte Cremefärbung möglich ist.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Für die Erzeugung von „Silifke Yoğurdu“ wird die Milch der Haarziege verwendet, die in der Region auch als „Kara keçi“ („Schwarze Ziege“) bezeichnet wird. Die Tiere dieser lokalen Rasse haben sich bereits an das Mittelmeerklima und an die bergige Landschaft angepasst. Diese Ziegen ernähren sich von Wildpflanzen, Thymian, Wildtulpen, Wacholderzweigen und Fichtensprossen, die in erster Linie in den höheren Lagen des Taurusgebirges wachsen. Die Haarziege gibt relativ wenig Milch, aber diese Milch ist besonders nahrhaft.

Was die Kuhmilch betrifft, so stammt diese von Kühen, die in der Ebene entlang des Flusses Göksu weiden und getrocknete Blätter von Erdnusspflanzen, die in der Region angebaut werden, als Futter erhalten.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Angefangen mit der Milcherzeugung sollten die Verarbeitungsschritte zur Herstellung von „Silifke Yoğurdu“ in dem unter Punkt 4 definierten geografischen Gebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Neben den in den Rechtsvorschriften für die Kennzeichnung und Verpackung von Lebensmitteln vorgesehenen obligatorischen Angaben muss das Etikett die folgenden Elemente enthalten:

— den Namen des Erzeugnisses, also „Silifke Yoğurdu“,

— den Handelsnamen und die Anschrift oder den Kurznamen und die Anschrift oder den eingetragenen Handelsnamen des Erzeugers,

— das g. g. A.-Logo der Europäischen Union,

— das folgende Logo:



4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet, in dem das Erzeugnis mit dem Namen „Silifke Yoğurdu“ offiziell erzeugt wird, entspricht dem Landkreis Silifke in der Provinz Mersin.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang ergibt sich aus den Eigenschaften des Erzeugnisses (Farbe, Konsistenz und Geschmack), die auf die natürlichen und auf die menschlichen Faktoren im geografischen Gebiet zurückzuführen sind.

Die aromatischen Verbindungen pflanzlichen Ursprungs, zum Beispiel Terpene, die auf das Weiden der Ziegen in den Waldgebieten des Taurusgebirges zurückzuführen sind, tragen zum besonderen Geschmack des Erzeugnisses „Silifke Yoğurdu“ bei. Die Kühe, die in der Ebene entlang des Flusses Göksu weiden und getrocknete Blätter von Erdnusspflanzen, die in der Region angebaut werden, als Futter erhalten, geben Milch, die ebenfalls reich an aromatischen Verbindungen ist, was gleichermaßen zum besonderen Geschmack des Erzeugnisses „Silifke Yoğurdu“ beiträgt.

Bei der Erzeugung von „Silifke Yoğurdu“ wird die Milch, aus der der Joghurt hergestellt werden soll, eine bestimmte Zeit lang gekocht, wodurch eine im Vergleich zu anderen im Handel erhältlichen Joghurts festere Konsistenz sowie ein geschmeidiges, cremiges Gefühl im Mund herbeigeführt werden. Durch das lange Kochen der Milch werden außerdem unerwünschte Tier- oder Stallgerüche entfernt, sodass ein reines, wachsiges Aroma entsteht. Thermische Abbauprodukte von Lactose (wie Furaneol und Maltol), Terpene von Aromapflanzen, Carbonylverbindungen aus der Gärung sowie Lactone aus der Milch tragen zum besonderen Geschmack von „Silifke Yoğurdu“ bei. Die hellweiße Farbe ist eine Besonderheit des Erzeugnisses.

Da die Fettkügelchen der Ziegenmilch kleiner sind als die der Kuhmilch, hat „Silifke Yoğurdu“ eine hellweiße Farbe. Mit geeigneten Messgeräten durchgeführte Farbmessungen haben gezeigt, dass „Silifke Yoğurdu“ sich im Vergleich zu anderen Joghurts aus Ziegenmilch durch einen besonders hohen *a**-Wert auszeichnet. Der hohe a*-Wert ist auf die lange Kochzeit und auf die Ernährungsweise der Haarziegen zurückzuführen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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

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