C/2024/5860

27.9.2024

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2024/5860)

Μετά τη δημοσίευση αυτή, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), μπορούν να υποβάλουν ένσταση στην Επιτροπή εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Silifke Yoğurdu»

Αριθ. ΕΚ: PGI-TR-02895 - 11.1.2023

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ( )

1. **Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

«Silifke Yoğurdu»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Δημοκρατία της Τουρκίας

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος [που περιλαμβάνεται στο παράρτημα XI]*

Κλάση 1.4. Λοιπά προϊόντα ζωικής προέλευσης (αυγά, μέλι, διάφορα γαλακτοκομικά προϊόντα πλην βουτύρου κ.λπ.)

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το «Silifke Yoğurdu» είναι γαλακτοκομικό προϊόν που έχει υποστεί ζύμωση, το οποίο λαμβάνεται αποκλειστικά από κατσικίσιο γάλα ή, όταν το κατσικίσιο γάλα είναι σπάνιο, από μείγμα αγελαδινού και κατσικίσιου γάλακτος (80:20). Κατά την παραγωγή, το γάλα βράζει, ψύχεται και τοποθετείται σε περιέκτες πριν ενοφθαλμιστεί με καλλιέργεια εκκίνησης, και στη συνέχεια επωάζεται. Οι περιέκτες μπορούν να είναι από πηλό, γύψο («bakraç» ή «helke») ή πλαστική ύλη κατάλληλη για τρόφιμα. Το προϊόν «Silifke Yoğurdu», παρουσιάζει, μεταξύ άλλων, τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Προϊόν παραγόμενο αποκλειστικά από κατσικίσιο γάλα

— Ολικά στερεά (%) : 19,9-20,6

— Στερεό υπόλειμμα χωρίς λιπαρές ουσίες (%) : 12,6-13,1

— Πρωτεΐνες (%) : 7,7-7,8

— Λιπαρές ουσίες (%): : 7,0-7,5

— Λακτόζη (%): : 2,6-3,0

— Τέφρα (%): : 1,2-1,3

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Ογκομετρούμενη οξύτητα σε γαλακτικό οξύ (%): 1,0-1,1

— pH : 4,5-4,7

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

— Χρώμα : λαμπερό λευκό

Προϊόν παραγόμενο από μείγμα κατσικίσιου (τουλάχιστον 20 %) και αγελαδινού γάλακτος (80 % κατ' ανώτατο όριο)

— Ολικά στερεά (%) : 16,5-17,6

— Στερεό υπόλειμμα χωρίς λιπαρές ουσίες (%) : 10,3-11,1

— Πρωτεΐνες (%) : 5,9-6,0

— Λιπαρές ουσίες (%): : 6,0-6,5

— Λακτόζη (%): : 2,2-3,0

— Τέφρα (%): : 1,1-1,2

— Ογκομετρούμενη οξύτητα σε γαλακτικό οξύ (%): 1,0-1,2

— pH : 4,5-4,7

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

— Χρώμα : λαμπερό λευκό με ελαφρώς υπόλευκη απόχρωση

Σε σχέση με άλλα γιαούρτια, το προϊόν «Silifke Yoğurdu» έχει πιο σφιχτή σύσταση και καθαρό, κηρώδες άρωμα. Λόγω του κατσικίσιου γάλακτος, το «Silifke Yoğurdu» έχει λαμπερό λευκό χρώμα, ενώ η υψηλή περιεκτικότητα σε ολικά στερεά και λιπαρές ουσίες προσδίδει στο στόμα απαλή και κρεμώδη αίσθηση. Η όξινη γεύση προέρχεται από το γαλακτικό οξύ που παράγεται με τη ζύμωση της λακτόζης. Όταν προστίθεται αγελαδινό γάλα, το χρώμα αλλάζει ελαφρώς και μπορεί να παρουσιάζει ορισμένες υπόλευκες αποχρώσεις.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Για την παραγωγή του «Silifke Yoğurdu» χρησιμοποιείται το γάλα μιας φυλής αίγας με μακρύ τρίχωμα, που στην περιοχή ονομάζεται επίσης kara keçi (μαύρη αίγα). Αυτή η τοπική φυλή έχει ήδη προσαρμοστεί στο μεσογειακό κλίμα και στο ορεινό ανάγλυφο. Η kara keçi τρέφεται με άγρια φυτά, θυμάρι, άγριες τουλίπες, κλαδιά αρκεύθου και φύτρα ερυθρελάτης, τα οποία φύονται κυρίως στα υψηλότερα τμήματα της οροσειράς του Ταύρου. Αν και η απόδοση γάλακτος της kara keçi είναι χαμηλή, το γάλα της είναι ιδιαίτερα θρεπτικό.

Όσον αφορά το αγελαδινό γάλα, λαμβάνεται από τις αγελάδες που βόσκουν στην πεδιάδα του ποταμού Göksu και τρέφονται με αποξηραμένα φύλλα αραχίδων που καλλιεργούνται στην περιοχή.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Τόσο η παραγωγή γάλακτος όσο και τα άλλα στάδια μεταποίησης του προϊόντος «Silifke Yoğurdu» θα πρέπει να πραγματοποιούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής που ορίζεται στο άρθρο 4.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Εκτός από τις υποχρεωτικές ενδείξεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία περί επισήμανσης και παρουσίασης των τροφίμων, η επισήμανση πρέπει να περιλαμβάνει τα εξής στοιχεία:

— την ονομασία «Silifke Yoğurdu»,

— την εμπορική ονομασία και διεύθυνση ή τη σύντομη ονομασία και διεύθυνση ή το καταχωρισμένο σήμα του παραγωγού,

— τον λογότυπο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΟΠ,

— τον ακόλουθο λογότυπο



4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή στην οποία παράγεται επίσημα το προϊόν «Silifke Yoğurdu» καλύπτει την περιφέρεια Silifke της επαρχίας Mersin.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ο δεσμός που βασίζεται στα χαρακτηριστικά του προϊόντος (χρώμα, υφή και γεύση) προκύπτει από τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες της γεωγραφικής περιοχής.

Οι αρωματικές ενώσεις φυτικής προέλευσης, όπως τα τερπένια, που οφείλονται στη βόσκηση των αιγών στα δασικά περιβάλλοντα της οροσειράς του Ταύρου, συμβάλλουν στη γεύση του «Silifke Yoğurdu». Ομοίως, οι αγελάδες που βόσκουν στην πεδιάδα του ποταμού Göksü και τρέφονται με αποξηραμένα φύλλα αραχίδων παράγουν γάλα πλούσιο σε αρωματικές ενώσεις που συμβάλλουν στη γεύση του «Silifke Yoğurdu».

Κατά την παραγωγή του «Silifke Yoğurdu», το γάλα από το οποίο παράγεται το γιαούρτι βράζει για ορισμένο χρονικό διάστημα, προσδίδοντας πιο σφιχτή σύσταση στο προϊόν σε σχέση με άλλα γιαούρτια που διατίθενται στο εμπόριο καθώς και λεία και κρεμώδη αίσθηση στο στόμα. Ο βρασμός του γάλακτος για παρατεταμένο χρονικό διάστημα έχει ως σκοπό την εξάλειψη ανεπιθύμητων οσμών, όπως οσμές ζώων ή στάβλου, γεγονός που αφήνει ένα καθαρό άρωμα με νότες κεριού. Τα προϊόντα θερμικής αποικοδόμησης της λακτόζης (όπως η φουρανεόλη και η μαλτόλη), τα τερπένια από τα αρωματικά φυτά, οι καρβονυλικές ενώσεις από τη ζύμωση και οι λακτόνες από το γάλα συμβάλλουν στη γεύση του «Silifke Yoğurdu». Το λαμπερό λευκό χρώμα αποτελεί ιδιαιτερότητα του προϊόντος.

Δεδομένου ότι τα σφαιρίδια λίπους του κατσικίσιου γάλακτος είναι μικρότερα σε σχέση με εκείνα του αγελαδινού γάλακτος, το «Silifke Yoğurdu» έχει λαμπερό λευκό χρώμα. Οι μετρήσεις χρωμάτων που έγιναν με κατάλληλα όργανα κατέδειξαν ότι το «Silifke Yoğurdu» μπορεί να χαρακτηρίζεται από υψηλή τιμή *a** σε σύγκριση με άλλα γιαούρτια κατσικίσιου γάλακτος. Αυτή η υψηλή τιμή a* οφείλεται στον παρατεταμένο χρόνο βρασμού, καθώς και στη διατροφή των αιγών με μακρύ τρίχωμα.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

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

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