C/2024/5860

27.9.2024

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2024/5860)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Silifke Yoğurdu»

N.º CE: PGI-TR-02895 - 11.1.2023

IGP (X) DOP ( )

1. **Nombre(s) [de la DOP o IGP]**

«Silifke Yoğurdu»

2. **Estado miembro o tercer país**

República de Turquía

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto [enumerado en el anexo XI]*

Clase 1.4. Otros productos de origen animal (huevos, miel, productos lácteos, salvo la mantequilla, etc.)

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Silifke Yoğurdu» es un producto lácteo fermentado obtenido a partir de leche de cabra únicamente o, cuando la leche de cabra es escasa, de una mezcla de leche de vaca y de cabra (80:20). En la producción, la leche se cuece, enfría y vierte en recipientes antes de ser inoculada con un cultivo iniciador e incubada. Los recipientes pueden ser de loza, barro («bakraç» o «helke») o plástico de uso alimentario. Algunas propiedades del «Silifke Yoğurdu» se indican a continuación.

Producido únicamente a partir de leche de cabra

— Sólidos totales (%) : 19,9 – 20,6

— Sólidos no grasos (%) : 12,6 – 13,1

— Proteínas (%) : 7,7 – 7,8

— Grasa (%) : 7,0 – 7,5

— Lactosa (%) : 2,6 – 3,0

— Ceniza (%) : 1,2 – 1,3

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Acidez titulable como ácido láctico (%): 1,0 – 1,1

— pH : 4,5 – 4,7

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

— Color : blanco brillante

Producido a partir de una mezcla de leche de cabra (como mínimo, el 20 %) y vaca (como máximo, el 80 %)

— Sólidos totales (%) : 16,5 – 17,6

— Sólidos no grasos (%) : 10,3 – 11,1

— Proteínas (%) : 5,9 – 6,0

— Grasa (%) : 6,0 – 6,5

— Lactosa (%) : 2,2 – 3,0

— Ceniza (%) : 1,1 – 1,2

— Acidez titulable como ácido láctico (%): 1,0 – 1,2

— pH : 4,5 – 4,7

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

— Color : blanco brillante con una ligera coloración crema

El «Silifke Yoğurdu» tiene más consistencia y un aroma más limpio y ceroso que otros yogures. Debido a la leche de cabra, el «Silifke Yoğurdu» es de color blanco brillante y, en boca, produce una sensación suave y cremosa a causa del elevado contenido total de sólidos y grasas. Tiene un sabor agrio debido al ácido láctico procedente de la fermentación de la lactosa. Cuando se añade leche de vaca, el color cambia ligeramente y puede presentar una ligera coloración crema.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

En la producción del «Silifke Yoğurdu» se utiliza la leche de la cabra lanuda, también denominada localmente «Kara keçi» (cabra negra). Esta raza local ya se ha adaptado al clima mediterráneo y al relieve montañoso. La «Kara keçi» se alimenta de plantas silvestres, como tomillo, tulipanes silvestres, ramas de enebro y brotes de pícea, que crecen principalmente en las partes superiores de los montes Tauro. Aunque el rendimiento lácteo de la «Kara keçi» es bajo, su composición es rica.

La leche de vaca utilizada procede de vacas que pastan en los prados de la llanura del río Göksu y se alimentan con hojas secas de cacahuetes cultivado en la región.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Tanto la producción de la leche que se utiliza como las distintas fases de transformación del «Silifke Yoğurdu» deben llevarse a cabo en la zona geográfica especificada en el artículo 4.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Además de las indicaciones obligatorias contempladas en la normativa sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios, las etiquetas deben incluir lo siguiente:

— el nombre «Silifke Yoğurdu»,

— el nombre comercial y la dirección o el nombre abreviado y la dirección o la marca registrada del productor,

— el símbolo IGP de la Unión Europea,

— el logotipo siguiente:



4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La región geográfica en la que se produce oficialmente el «Silifke Yoğurdu» abarca el distrito de Silifke de la provincia de Mersin.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo basado en las características del producto (color, textura y sabor) se debe a los factores naturales y humanos de la zona geográfica.

Los compuestos aromáticos vegetales, como los terpenos debidos al pastoreo de las cabras en entornos forestales en los montes de Tauro, contribuyen al sabor del «Silifke Yoğurdu». Del mismo modo, las vacas que pastan en los prados de la llanura del Göksu y se alimentan con hojas secas de cacahuete producen una leche rica en compuestos aromáticos que contribuyen al sabor del «Silifke Yoğurdu».

En la producción del «Silifke Yoğurdu», la leche de yogur se cuece durante un determinado período que hace que el producto tenga más consistencia que otros yogures comerciales y produzca una sensación en boca suave y cremosa. Otra finalidad de hervir la leche durante un período prolongado es eliminar olores no deseados, como a animal o a establo, lo que deja un aroma ceroso limpio. Los productos de degradación térmica de la lactosa (como el furaneol y el maltol), los terpenos de las plantas aromáticas, los compuestos carbonílicos de la fermentación y las lactonas de la leche contribuyen al sabor del «Silifke Yoğurdu». El color blanco brillante es una especificidad del producto.

Dado que los glóbulos grasos de la leche de cabra son más pequeños que los de la leche de vaca, el «Silifke Yoğurdu» tiene un color blanco brillante. Las mediciones instrumentales del color han puesto de manifiesto que el «Silifke Yoğurdu» puede caracterizarse por su alto valor *a** en comparación con otros yogures de leche de cabra. Este elevado valor de a* se debe al largo tiempo de ebullición y al régimen de alimentación de las cabras lanudas.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

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