C/2024/5860

27.9.2024

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2024/5860)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

„Silifke Yoğurdu“

EÜ nr: PGI-TR-02895 - 11.1.2023

KGT (X) KPN ( )

1. **[KPNi või KGT] nimetus(ed)**

„Silifke Yoğurdu“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Türgi Vabariik

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik [loetletud XI lisas]*

Klass 1.4. Muud loomse päritoluga tooted (munad, mesi, mitmesugused piimatooted (v.a või), jne)

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Nimetusega „Silifke Yoğurdu“ tähistatakse hapendatud piimatoodet, mis on saadud ainult kitsepiimast või kitsepiima nappuse korral lehma- ja kitsepiima segust (80:20). Tootmisprotsessi käigus piima keedetakse ja jahutatakse ning täidetakse sellega mahutid enne seda, kui piimale lisatakse starterkultuur ja lastakse sellel soodsates tingimustes areneda. Mahutid võivad olla savist, kipsist (*bakraç* või *helke*) või toidu jaoks ettenähtud plastist. Toote „Silifke Yoğurdu“ mõned konkreetsed omadused on järgmised.

Toodetud ainult kitsepiimast

— Kuivaine üldsisaldus (%) : 19,9–20,6

— Rasvata kuivainesisaldus (%) : 12,6–13,1

— Valk (%) : 7,7–7,8

— Rasv (%): : 7,0–7,5

— Laktoos (%) : 2,6–3,0

— Tuhk (%): : 1,2–1,3

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Tiitritav happesus piimhappena (%): 1,0–1,1

— pH : 4,5–4,7

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

— Värvus : säravvalge

Toodetud kitsepiima (vähemalt 20 %) ja lehmapiima (maksimaalselt 80 %) segust

— Kuivaine üldsisaldus (%) : 16,5–17,6

— Rasvata kuivainesisaldus (%) : 10,3–11,1

— Valk (%) : 5,9–6,0

— Rasv (%): : 6,0–6,5

— Laktoos (%) : 2,2–3,0

— Tuhk (%): : 1,1–1,2

— Tiitritav happesus piimhappena (%): 1,0–1,2

— pH : 4,5–4,7

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

— Värvus : säravvalge, kergelt kreemika varjundiga

Võrreldes muude jogurtitega on toode „Silifke Yoğurdu“ tihedam ja puhta, vaha meenutava aroomiga. Tänu kitsepiima suurele kuivaine ja rasva üldsisaldusele on toode „Silifke Yoğurdu“ säravvalge värvusega ning maitsmisel tükkideta ja kreemjas. Tootel on laktoosi kääritamisel saadud piimhappest tulenev hapu maitse. Lehmapiima lisamisel värvus veidi muutub ja võib omandada kreemja varjundi.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Toote „Silifke Yoğurdu“ tootmisel kasutatakse piirkonniti ka pikakarvalise musta kitse (*kara keçi*) piima. Kohalikku tõugu kitsed on juba kohanenud Vahemere kliima ja mägise maastikuga. Looduslikes nõgudes on musta kitse söödaks aed-liivatee, metstulp, kadakaoksad ja nuluvõrsed, mis kasvavad eelkõige Tauruse mäestiku kõrgemates osades. Kuigi must kits annab vähe piima, on selle koostis väärtuslik.

Lehmapiima saadakse Göksu tasandiku rohumaal karjatatavatelt lehmadelt, keda söödetakse piirkonnas kasvatatud maapähkli kuivatatud lehtedega.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Alates piima tootmisest peaksid toote „Silifke Yoğurdu“ muud töötlemisetapid toimuma artiklis 4 määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Lisaks toiduainete märgistamist ja esitlemist käsitlevates õigusaktides sätestatud kohustuslikele märgetele esitatakse etiketil järgmised andmed:

— geograafilise tähise nimetus „Silifke Yoğurdu“,

— äriline käibenimi ja aadress või lühinimi ja aadress või tootja registreeritud kaubamärk,

— Euroopa Liidu kaitstud geograafilise tähise logo,

— alljärgnevalt esitatud logo.



4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Geograafiline piirkond, kus toodet „Silifke Yoğurdu“ ametlikult toodetakse, hõlmab Mersini provintsi Silifke ringkonda.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Toote omadustel (värvus, tekstuur ja maitse) põhinev seos tuleneb geograafilise piirkonna looduslikest tingimustest ja inimteguritest.

Tauruse mäestiku metsades karjatatavate kitsede piimas leiduvad sellised taimepõhised aromaatsed ühendid nagu terpeenid soodustavad toote „Silifke Yoğurdu“ maitse ja lõhna kujunemist. Ka Göksü tasandiku rohumaadel karjatatavad lehmad, keda söödetakse maapähkli kuivatatud lehtedega, annavad rohkesti aromaatseid ühendeid sisaldavat piima, mis soodustab toote „Silifke Yoğurdu“ maitse ja lõhna kujunemist.

Toote „Silifke Yoğurdu“ tootmise käigus keedetakse jogurtiks kasutatavat piima teatava aja jooksul, mille tulemusel on see maitstes tükkideta ja kreemjas jogurt tihedam kui muud kaubanduses saadavad jogurtid. Piima pikemaajalise keetmise teine eesmärk on lahti saada soovimatutest lõhnadest (nt looma- või laudalõhn) ning saavutada puhas, vaha meenutav aroom. Laktoosi termilise lagunemise saadused (nt furaneool ja maltool), aromaatsete taimede põhised terpeenid, hapendamisel tekkivad karbonüüliühendid ja piimas moodustunud laktoonid soodustavad toote „Silifke Yoğurdu“ maitse ja lõhna kujunemist. Säravvalge värvus on toote iseloomulik omadus.

Kuna kitsepiimas sisalduvad rasvagloobulid on väiksemad kui lehmapiima omad, on toode „Silifke Yoğurdu“ helevalge värvusega. Mõõtevahendite abil mõõdetud värvus on näidanud, et võrreldes muude kitsepiimajogurtidega on tootele „Silifke Yoğurdu“ iseloomulik suur *a** väärtus. *A** suur väärtus tuleneb piima pikast keetmisajast ja pikakarvaliste kitsede söödakavast.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

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

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