C/2024/5860

27.9.2024

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2024/5860)

Hakemuksen julkaisemisen jälkeen jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti esittää komissiolle vastaväitteen kolmen kuukauden kuluessa julkaisupäivästä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Silifke Yoğurdu”

EY-nro: PGI-TR-02895 – 11.1.2023

SMM (X) SAN ( )

1. **[SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet**

”Silifke Yoğurdu”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Turkin tasavalta

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji [liitteen XI mukaisesti]*

Luokka 1.4. Muut eläinperäiset tuotteet (munat, hunaja, erilaiset maitotuotteet paitsi voi, jne.)

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Silifke Yoğurdu” on fermentoitu maitotuote, joka valmistetaan joko yksinomaan vuohenmaidosta tai jos vuohenmaitoa on niukasti, lehmän- ja vuohenmaidon seoksesta (80:20). Tuotannossa maito keitetään, jäähdytetään ja kaadetaan astioihin, minkä jälkeen siihen lisätään hapate ja se kypsytetään. Astiat voivat olla savea, kipsiä (bakraç- tai helke-astioita) tai elintarvikekäyttöön soveltuvaa muovia. Silifke Yoğurdu -jogurtin ominaisuudet ovat seuraavat:

Valmistettu yksinomaan vuohenmaidosta

— Kuiva-aine yhteensä (%) : 19,9–20,6

— Rasvaton kuiva-aine (%) : 12,6–13,1

— Proteiinipitoisuus (%) : 7,7–7,8

— Rasva (%) : 7,0–7,5

— Laktoosi (%) : 2,6–3,0

— Tuhka (%) : 1,2–1,3

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Kokonaishappopitoisuus maitohappona (%): 1,0–1,1

— pH : 4,5–4,7

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

— Väri : kirkkaanvalkoinen

Valmistettu vuohenmaidon (vähintään 20 %) ja lehmänmaidon (enintään 80 %) seoksesta

— Kuiva-aine yhteensä (%) : 16,5–17,6

— Rasvaton kuiva-aine (%) : 10,3–11,1

— Proteiinipitoisuus (%) : 5,9–6,0

— Rasva (%) : 6,0–6,5

— Laktoosi (%) : 2,2–3,0

— Tuhka (%) : 1,1–1,2

— Kokonaishappopitoisuus maitohappona (%): 1,0–1,2

— pH : 4,5–4,7

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

— Väri : kirkkaanvalkoinen, kermanvalkoiseen vivahtava

Silifke Yoğurdu -jogurtti on koostumukseltaan muita jogurtteja sakeampi ja aromiltaan puhdas ja vahamainen. Vuohenmaidon ansiosta Silifke Yoğurdu -jogurtti on kirkkaanvalkoista ja sen suuntuntuma on pehmeä ja kermainen, sillä sen kuiva-aine- ja rasvapitoisuudet ovat korkeita. Sen maku on hapan, mikä johtuu laktoosista käymisen avulla muodostuvasta maitohaposta. Jos jogurttiin lisätään lehmänmaitoa, sen väri muuttuu hieman ja siinä voi olla kerman vivahteita.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Silifke Yoğurdu -jogurtin valmistuksessa käytetään pitkäkarvaisen kara keçi -vuohen (”mustan vuohen”) maitoa. Tämä paikallinen rotu on sopeutunut Välimeren ilmastoon ja vuoristoiseen maastoon. Kara keçi -vuohet syövät luonnonvaraisia kasveja, kuten timjamia, villitulppaaneja, katajan oksia ja kuusenkerkkiä, jotka kasvavat pääasiassa Taurusvuorien ylärinteillä. Vaikka kara keç -vuohet tuottavat vain pieniä määriä maitoa, se on koostumukseltaan täyteläistä.

Lehmänmaitoa saadaan puolestaan Göksunin tasangon niityillä laiduntavista lehmistä, joita ruokitaan alueella viljellyillä kuivatuilla maapähkinälehdillä.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Silifke Yoğurdu -jogurtin valmistusvaiheet olisi suoritettava 4 artiklassa määritellyllä maantieteellisellä alueella aina maidontuotannosta alkaen.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Elintarvikkeiden merkintöjä ja esillepanoa koskevan lainsäädännön mukaisten pakollisten mainintojen lisäksi merkinnöissä on oltava seuraavat tiedot:

— Alkuperänimitys ”Silifke Yoğurdu”

— Tuottajan toiminimi ja osoite tai lyhytnimi ja osoite tai rekisteröity tavaramerkki

— Euroopan unionin SMM-tunnus

— Seuraava tunnus



4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Maantieteellinen alue, jolla Silifke Yoğurdu -jogurtti virallisesti tuotetaan, kattaa Silifken alueen Mersinin maakunnassa.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Tuotteen ominaisuuksien (värin, rakenteen ja maun) muodostama kokonaisuus johtuu maantieteellisen alueen luonnonoloista ja inhimillisistä tekijöistä.

Kasvipohjaiset aromaattiset yhdisteet, kuten terpeenit, ovat seurausta vuohien laiduntamisesta Taurusvuorten metsissä ja antavat Silifke Yoğurdu -jogurtille makua. Silifke Yoğurdu -jogurtin ominaismakuun vaikuttaa myös Göksünin tasangolla laiduntavien, kuivatuilla maapähkinälehdillä ruokittujen lehmien maito, jossa on runsaasti aromaattisia yhdisteitä.

Silifke Yoğurdu -jogurtin tuotannossa maitoa keitetään tietyn ajan, mikä tekee sen koostumuksesta muita kaupan olevia jogurtteja sakeampaa ja antaa sille tasaisen ja kermaisen suutuntuman. Maitoa keitetään pitkään myös ei-toivottujen hajujen, kuten eläinten tai lannan hajun, poistamiseksi, jolloin tuoksu on puhdas ja vahamainen. Silifke Yoğurdu -jogurtin makuun vaikuttavat myös lämpöhajoamisen seurauksena muodostuvat aineet, kuten furaneoli ja maltoli, aromaattisten kasvien terpeenit, fermentoinnista syntyvät karbonyyliyhdisteet sekä maidon laktonit. Kirkkaanvalkoinen väri on tuotteen erityisyys.

Koska vuohenmaidon rasvapalloset ovat pienempiä kuin lehmänmaidon, Silifke Yoğurdu -jogurtin väri on kirkkaanvalkoinen. Mittauslaitteilla tehdyt värimittaukset ovat osoittaneet, että Silifke Yoğurdu -jogurtille on ominaista muita vuohenmaidosta valmistettuja jogurtteja korkeampi *a**-arvo. Tämä korkea arvo a* johtuu sekä pitkästä keittoajasta että kara keçi -vuohien ruokintatavasta.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

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

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