C/2024/5860

27.9.2024

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/5860)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil ([1]), former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Silifke Yoğurdu»

N° CE: PGI-TR-02895 - 11.1.2023

IGP (X) AOP ( )

1. **Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]**

«Silifke Yoğurdu»

2. **État membre ou pays tiers**

République de Turquie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit [voir annexe XI]*

Classe 1.4. Autres produits d'origine animale (œufs, miel, produits laitiers sauf beurre, etc.)

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Silifke Yoğurdu» est un produit laitier fermenté obtenu exclusivement à partir de lait de chèvre ou, lorsque le lait de chèvre est rare, d'un mélange de lait de vache et de lait de chèvre (80:20). Au cours du processus de fabrication, le lait est bouilli, refroidi et versé dans des récipients avant l'ajout d'une culture de démarrage, puis il est incubé. Les récipients peuvent être en terre cuite, en gypse («bakraç» ou «helke») ou en plastique à usage alimentaire. Le «Silifke Yoğurdu» présente, entre autres, les caractéristiques suivantes:

Produit exclusivement à partir de lait de chèvre

— Matière sèche (%) : 19,9-20,6

— Matières sèches non grasses (%) : 12,6-13,1

— Protéines (%) : 7,7-7,8

— Matières grasses (%) : 7,0-7,5

— Lactose (%) : 2,6-3,0

— Cendres (%) : 1,2-1,3

([1]) Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Acidité titrable en acide lactique (%): 1,0-1,1

— pH : 4,5-4,7

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

— Couleur : blanc brillant

Produit à partir d'un mélange de lait de chèvre (minimum 20 %) et de lait de vache (maximum 80 %)

— Matière sèche (%) : 16,5-17,6

— Matières sèches non grasses (%) : 10,3-11,1

— Protéines (%) : 5,9-6,0

— Matières grasses (%) : 6,0-6,5

— Lactose (%) : 2,2-3,0

— Cendres (%) : 1,1-1,2

— Acidité titrable en acide lactique (%): 1,0-1,2

— pH : 4,5-4,7

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

— Couleur : blanc brillant avec une légère nuance crème

Le «Silifke Yoğurdu» a plus de consistance et un arôme plus propre et cireux que d'autres yaourts. Le lait de chèvre lui confère une couleur blanc brillant et laisse en bouche une sensation douce et crémeuse due à la teneur totale élevée en matières sèches et grasses. Le goût acide provient de l'acide lactique produit par fermentation du lactose. Si du lait de vache est ajouté, la couleur change légèrement et peut présenter des nuances de couleur crème.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Pour la production du «Silifke Yoğurdu», on utilise le lait d'une espèce de chèvre à poils longs, également appelée localement «kara keçi» (chèvre noire). Il s'agit d'une race locale qui s'est déjà adaptée au climat méditerranéen et aux terrains de montagne. Ces chèvres se nourrissent de plantes sauvages, de thym, de tulipes sauvages, de branches de genévrier et de pousses d'épicéas, qui se développent principalement dans les parties les plus élevées des monts Taurus. Bien que la kara keçi ait un rendement laitier faible, son lait se caractérise par un profil nutritionnel riche.

S'il est utilisé, le lait de vache provient de vaches qui sont élevées dans les pâturages de la plaine du Göksü et qui se nourrissent de feuilles séchées d'arachides cultivées dans la région.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Tant la production de lait que les étapes de la transformation du «Silifke Yoğurdu» doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée visée au point 4.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte les indications suivantes:

— la dénomination de l'appellation «Silifke Yoğurdu»,

— la dénomination commerciale et l'adresse ou la dénomination abrégée et l'adresse ou la marque déposée du producteur,

— le logo IGP de l'Union européenne,

— le logo suivant:



4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique dans laquelle le «Silifke Yoğurdu» est officiellement produit correspond au district de Silifke, dans la province de Mersin.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien entre les caractéristiques du produit (couleur, texture et saveur) et l'aire géographique découle des facteurs naturels et humains qui y sont présents.

Les composés aromatiques d'origine végétale tels que les terpènes dus au pâturage des chèvres dans les milieux forestiers des monts Taurus contribuent à la saveur du «Silifke Yoğurdu». Les vaches élevées dans les pâturages de la plaine du Göksü qui se nourrissent de feuilles séchées d'arachides produisent du lait riche en composés aromatiques, ce qui contribue également à la saveur du «Silifke Yoğurdu».

Lors de la fabrication du «Silifke Yoğurdu», le lait utilisé est bouilli pendant un certain temps, ce qui confère à ce yaourt plus de consistance par rapport à d'autres yaourts commercialisés et donne en bouche une sensation douce et crémeuse. Le temps d'ébullition prolongé du lait a également pour but d'éliminer les odeurs indésirables, comme celles du bétail ou de l'étable, ce qui laisse un arôme propre, avec des notes de cire. Les produits de la dégradation thermique du lactose (comme le furanéol et le maltol), les terpènes des plantes aromatiques, les composés carbonylés issus de la fermentation et les lactones du lait contribuent au goût du «Silifke Yoğurdu». La couleur blanc brillant est une spécificité du produit.

La coloration blanc brillant du «Silifke Yoğurdu» est due au fait que les globules gras du lait de chèvre sont plus petits que ceux du lait de vache. Des mesures instrumentales de la couleur ont démontré que le «Silifke Yoğurdu» peut se caractériser par une valeur *a** élevée par rapport à d'autres yaourts au lait de chèvre. Cette valeur a* élevée est due à la longue période d'ébullition ainsi qu'au régime alimentaire des chèvres à poils longs.

Référence à la publication du cahier des charges

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

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