C/2024/5860

27.9.2024.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2024/5860)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Silifke Yoğurdu”

EZ br.: PGI-TR-02895 – 11.1.2023.

ZOZP (X) ZOI ( )

1. **Naziv (nazivi) [ZOI-ja ili ZOZP-a]**

„Silifke Yoğurdu”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Republika Turska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda [vidjeti Prilog XI.]*

Razred 1.4. Ostali proizvodi životinjskog podrijetla (jaja, med, različiti mliječni proizvodi osim maslaca itd.)

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Silifke Yoğurdu” je fermentirani mliječni proizvod dobiven od isključivo kozjeg mlijeka ili mješavine kravljeg i kozjeg mlijeka u slučaju nestašice kozjeg mlijeka (80:20). U postupku proizvodnje mlijeko se prokuhava, hladi i puni u spremnike, a zatim se inokulira starter-kulturom, odnosno inkubira. Spremnici mogu biti od gline, gipsa (bakraç ili helke) ili plastike za upotrebu u prehrambenoj industriji. U nastavku su navedena neka svojstva proizvoda „Silifke Yoğurdu”.

Proizvedeno isključivo od kozjeg mlijeka

— Ukupne krute tvari (%): 19,9 – 20,6

— Bezmasna suha tvar (%): 12,6 – 13,1

— Bjelančevine (%) : 7,7 – 7,8

— Masti (%) : 7,0 – 7,5

— Laktoza (%) : 2,6 – 3,0

— Pepeo (%) : 1,2 – 1,3

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Titracijska kiselost izražena kao mliječna kiselina (%): 1,0 – 1,1

— pH : 4,5 – 4,7

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

— Boja : jarko bijela

Proizvedeno od mješavine kozjeg (najmanja dopuštena količina 20 %) i kravljeg (najveća dopuštena količina 80 %) mlijeka

— Ukupne krute tvari (%): 16,5 – 17,6

— Bezmasna suha tvar (%): 10,3 – 11,1

— Bjelančevine (%) : 5,9 – 6,0

— Masti (%) : 6,0 – 6,5

— Laktoza (%) : 2,2 – 3,0

— Pepeo (%) : 1,1 – 1,2

— Titracijska kiselost izražena kao mliječna kiselina (%): 1,0 – 1,2

— pH : 4,5 – 4,7

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

— Boja : jarko bijele boje s blago kremastom nijansom

U usporedbi s drugim jogurtima proizvod „Silifke Yoğurdu" ima veću konzistentnost i čišći, voštaniji miris. Zbog kozjeg mlijeka „Silifke Yoğurdu" je jarko bijele boje, a zahvaljujući visokom ukupnom sadržaju krutih tvari i masti u ustima ostavlja gladak i kremast okus. Kiselost duguje mliječnoj kiselini iz fermentirane laktoze. Kada se doda kravlje mlijeko, boja se malo mijenja i može imati kremaste nijanse.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

U proizvodnji jogurta „Silifke Yoğurdu" upotrebljava se mlijeko dugodlake koze, koja se u narodu naziva i Kara keçi (crna koza). Ta lokalna pasmina već se prilagodila mediteranskoj klimi i brdovitom reljefu. Koza Kara keçi se hrani divljim raslinjem, majčinom dušicom, divljim tulipanima, granama borovnice i izdancima smreke, koji rastu prvenstveno u višim dijelovima Taurskog gorja. Iako pasmina Kara keçi proizvodi malu količinu mlijeka, ono ima bogat sastav.

Kravlje mlijeko dobiva se od krava koje pasu na zelenim ravnicama uz rijeku Göksu i hrane se sušenim listovima biljke kikirikija koja se uzgaja u toj regiji.

3.4. *Specifične faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Počevši od proizvodnje mlijeka, i ostale bi se faze prerade jogurta „Silifke Yoğurdu" trebale odvijati na zemljopisnom području iz točke 4.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Osim obveznih informacija utvrđenih propisima o označivanju i prezentiranju prehrambenih proizvoda na etiketi se moraju nalaziti i sljedeće informacije:

— Naziv oznake „Silifke Yoğurdu",

— Trgovački naziv i adresa ili kratki naziv i adresa ili registrirani žig proizvođača,

— logotip ZOZP-ja Europske unije,

— sljedeći logotip:



4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisna regija u kojoj se službeno proizvodi „Silifke Yoğurdu” obuhvaća okrug Silifke u pokrajini Mersin.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Povezanost koja se temelji na svojstvima proizvoda (boja, tekstura i okus) proizlazi iz prirodnih i ljudskih čimbenika na tom zemljopisnom području.

Okusu proizvoda „Silifke Yoğurdu” doprinose aromatični spojevi na biljnoj bazi, kao što su terpeni, koji su prisutni zbog ispaše koza u šumskim predjelima Taurskog gorja, kao i aromatični spojevi iz mlijeka krava koje pasu u dolini rijeke Göksu i hrane se sušenim listovima kikirikija.

U proizvodnji „Silifke Yoğurdu” ukiseljeno mlijeko se prokuhava određeno vrijeme, zbog čega jogurt ima veću konzistenciju od drugih komercijalnih jogurta te ostavlja gladak i kremast osjećaj u ustima. Dugim se kuhanjem iz mlijeka uz to uklanjaju neželjeni životinjski i stajski mirisi, te nastaje čista voštana aroma. Proizvodi toplinske razgradnje laktoze (poput furaneola i maltolata), terpeni iz aromatičnih biljaka, karbonilni spojevi iz fermentacije i laktoni iz mlijeka pridonose okusu jogurta „Silifke Yoğurdu”. Njegova je posebnost jarko bijela boja,

koja nastaje zato što su globule masti kozjeg mlijeka manje od onih iz kravljeg mlijeka. Mjerenja boje instrumentom pokazala su da je, u usporedbi s drugim jogurtima od kozjeg mlijeka, za „Silifke Yoğurdu” karakteristična visoka vrijednost *a**. Ona je posljedica je dugog kuhanja, kao i režima ishrane dugodlake koze.

Upućivanje na objavu specifikacije

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

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