C/2024/5860

2024.9.27.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2024/5860)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Silifke Yoğurdu”

EK-szám: PGI-TR-02895 – 2023.1.11.

OFJ (X) OEM ( )

1. **Elnevezés [OEM vagy OFJ]**

„Silifke Yoğurdu”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Török Köztársaság

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa [a XI. mellékletben szereplő felsorolás alapján]*

1.4. osztály: Egyéb állati eredetű termékek (tojás, méz, különböző tejtermékek a vaj kivételével stb.)

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Silifke Yoğurdu” olyan erjesztett tejtermék, amelyet vagy kizárólag kecsketej felhasználásával, vagy – ha nem áll rendelkezésre elegendő kecsketej – tehén- és kecsketej keverékéből (80:20) nyernek. Az előállítás során a tejet felfőzik, lehűtik és tárolóedényekbe töltik, mielőtt starterkultúrával beoltják, illetve inkubálják. A tárolóedények lehetnek cserépből, gipszből (bakraç vagy helke) vagy élelmiszeripari felhasználásra alkalmas műanyagból. A „Silifke Yoğurdu” egyes tulajdonságai a következők:

Kizárólag kecsketejből készül

— Összes szilárd anyag (%) : 19,9–20,6

— Zsírmentes szárazanyag (%) : 12,6–13,1

— Fehérje (%) : 7,7–7,8

— Zsír (%) : 7,0–7,5

— Laktóz (%) : 2,6–3,0

— Hamu (%) : 1,2–1,3

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Titrálható savtartalom tejsavként (%): 1,0–1,1

— pH : 4,5–4,7

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

— Szín : élénk fehér

Kecsketej (legalább 20 %) és tehéntej (legfeljebb 80 %) keverékéből készül

— Összes szilárd anyag (%) : 16,5–17,6

— Zsírmentes szárazanyag (%) : 10,3–11,1

— Fehérje (%) : 5,9–6,0

— Zsír (%) : 6,0–6,5

— Laktóz (%) : 2,2–3,0

— Hamu (%) : 1,1–1,2

— Titrálható savtartalom tejsavként (%): 1,0–1,2

— pH : 4,5–4,7

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

— Szín : élénk fehér, enyhe krémes árnyalattal

A „Silifke Yoğurdu” más joghurtoknál konzisztensebb és tiszta, viaszos aromával rendelkezik. A kecsketejnek köszönhetően a „Silifke Yoğurdu” élénk fehér színű, és a magas szárazanyag- és zsírtartalom miatt lágy és krémes érzetet kelt a szájban. A laktóz fermentációjából származó tejsavnak köszönhetően savanykás ízű. Tehéntej hozzáadásakor a szín kissé megváltozik, és enyhe krémes árnyalatok alakulhatnak ki.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A „Silifke Yoğurdu” előállítása során a hosszú szőrű kecske (hajas kecske), más néven Kara keçi (fekete kecske) tejét használják fel. Ez a helyi fajta már alkalmazkodott a mediterrán éghajlathoz és a hegyvidéki domborzathoz. A Kara keçi vadon élő növényekkel, kakukkfűvel, vad tulipánokkal, borókaággal és lucfenyővel táplálkozik, amelyek elsősorban a Taurus-hegység felső részein nőnek. Bár a Kara keçi tejhozama alacsony, összetételét tekintve igen gazdag.

A tehéntejet a Göksu síkságon legeltetett és a régióban termesztett földimogyoró szárított levelével táplált tehenekből nyerik.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A tejtermeléstől kezdődően a „Silifke Yoğurdu” előállításához szükséges feldolgozási lépéseknek a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell történniük.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Az élelmiszerek címkézéséről és kiszereléséről szóló jogszabályban előírt kötelező információkon felül a címkén a következőket kell feltüntetni:

— a „Silifke Yoğurdu” elnevezés,

— a gyártó kereskedelmi neve és címe, vagy rövidített neve és címe, vagy bejegyzett védjegye,

— az Európai Unió „OEM” logója,

— az alábbi logó:



4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Silifke Yoğurdu” hivatalos előállításának földrajzi területe Mersin tartomány Silifke körzetére terjed ki.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A kapcsolat a termék jellemzőin (szín, állag és íz) alapul, amelyek a földrajzi terület természeti és emberi tényezőire vezethetők vissza.

A Taurus-hegységben a kecskék erdei környezetben történő legeltetéséből eredő növényi eredetű aromás vegyületek, például a terpének hozzájárulnak a „Silifke Yoğurdu” ízéhez. Hasonlóképpen, a Göksü síkságon legeltetett és a földimogyoró szárított levelével táplált tehenek aromás vegyületekben gazdag tejet adnak, ami hozzájárul a „Silifke Yoğurdu” ízéhez.

A „Silifke Yoğurdu” előállítása során a tejet, amelyből a joghurt készül, egy bizonyos ideig főzik, ami más kereskedelmi joghurtokhoz képest sűrűbb konzisztenciát eredményez és a szájban lágy és krémes érzetet kelt. A tej tartós forralásának másik célja a nem kívánatos szagok – például állati vagy istállószag – eltávolítása, amely révén tiszta, viaszos aroma keletkezik. A laktóz termikus bomlástermékei (például a furaneol és a maltol), az aromás növényekből származó terpének, az erjedésből származó karbonilvegyületek és a tejből származó laktonok mind hozzájárulnak a „Silifke Yoğurdu” ízéhez. Az élénk fehér szín a termék sajátossága.

Mivel a kecsketej zsírgolyócskái kisebbek, mint a tehéntejé, a „Silifke Yoğurdu” színe élénk fehér. Mérőeszközökkel végzett színmérések azt mutatták, hogy a „Silifke Yoğurdu” más, kecsketejből készült joghurtokhoz képest magas *a** értékkel rendelkezik. A magas a* érték a hosszú főzési időnek és a hosszú szőrű kecskék (hajas kecskék) étrendjének tudható be.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

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