C/2024/5860

27.9.2024

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2024/5860)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Silifke Yoğurdu»

N. CE: PGI-TR-02895 - 11.1.2023

IGP (X) DOP ( )

1. **Nome dell'IGP**

«Silifke Yoğurdu»

2. **Stato membro o paese terzo**

Repubblica di Turchia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]*

Classe 1.4. Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro ecc.)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il «Silifke Yoğurdu» è un prodotto lattiero-caseario fermentato ottenuto utilizzando esclusivamente latte caprino o, quando questo scarseggia, una miscela di latte vaccino e caprino (80:20). Nel processo di lavorazione, il latte viene bollito, raffreddato e versato in contenitori prima di inserirvi la coltura starter e poi viene incubato. I contenitori possono essere di terracotta, di gesso (*bakraç* o *helke*) o di materiale plastico ad uso alimentare. Alcune delle proprietà del «Silifke Yoğurdu» sono descritte di seguito.

Se prodotto esclusivamente con latte caprino

— Materia secca totale (%) : 19,9-20,6

— Materia secca non grassa (%) : 12,6-13,1

— Proteine (%) : 7,7-7,8

— Grassi (%) : 7,0-7,5

— Lattosio (%) : 2,6-3,0

— Ceneri (%) : 1,2-1,3

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Acidità titolabile in acido lattico (%): 1,0-1,1

— pH : 4,5-4,7

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

— Colore : bianco lucido

Se prodotto con una miscela di latte caprino (minimo 20 %) e vaccino (massimo 80 %)

— Materia secca totale (%) : 16,5-17,6

— Materia secca non grassa (%) : 10,3-11,1

— Proteine (%) : 5,9-6,0

— Grassi (%) : 6,0-6,5

— Lattosio (%) : 2,2-3,0

— Ceneri (%) : 1,1-1,2

— Acidità titolabile in acido lattico (%): 1,0-1,2

— pH : 4,5-4,7

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

— Colore : bianco lucido con leggera tonalità crema

Il «Silifke Yoğurdu» ha una maggior consistenza e un aroma più pulito e ceroso rispetto ad altri yogurt. Il latte caprino gli conferisce un colore bianco lucido e lascia in bocca una sensazione di levigatezza e cremosità dovuta all'elevato tenore totale di materia secca e grassi. Il sapore acido deriva dall'acido lattico prodotto dalla fermentazione del lattosio. Se è aggiunto latte vaccino, il colore cambia leggermente e può presentare sfumature color crema.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Nella produzione del «Silifke Yoğurdu» viene utilizzato il latte di una specie di capra a pelo lungo, chiamata localmente *kara keçi* (capra nera). Si tratta di una razza locale che si è già adattata al clima mediterraneo e ai terreni di montagna. La *kara keçi* si nutre di piante selvatiche, timo, tulipani selvatici, rami di ginepro e germogli di abete rosso, che crescono principalmente alle quote più elevate delle montagne del Tauro. Sebbene la *kara keçi* abbia una resa lattiera modesta, il suo latte è caratterizzato da un profilo nutrizionale ricco.

Se utilizzato, il latte vaccino è ottenuto da vacche allevate nei pascoli della pianura del Göksu, che si nutrono di foglie essiccate di arachidi coltivate nella regione.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Sia la produzione del latte che le fasi di trasformazione del «Silifke Yoğurdu» devono aver luogo nella zona geografica delimitata di cui al punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa riguardante l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, l'etichetta deve recare le indicazioni seguenti:

— il nome «Silifke Yoğurdu»,

— la ragione sociale e l'indirizzo, oppure il nome abbreviato e l'indirizzo, oppure il marchio registrato del produttore,

— il logo IGP dell'Unione europea,

— il logo seguente:



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica in cui è ufficialmente prodotto il «Silifke Yoğurdu» comprende il distretto di Silifke della provincia di Mersin.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame tra le caratteristiche del prodotto (colore, consistenza e aroma) e la zona geografica deriva dai fattori naturali e umani in essa presenti.

All'aroma del «Silifke Yoğurdu» contribuiscono i composti aromatici di origine vegetale, come i terpeni, dovuti al pascolo delle capre tra i boschi delle montagne del Tauro. Vi contribuiscono anche i composti aromatici di cui è ricco il latte delle vacche allevate nei pascoli della pianura del Göksu, che si nutrono di foglie essiccate di arachidi.

Nella produzione del «Silifke Yoğurdu», il latte da cui si ricava lo yogurt è bollito per un certo periodo di tempo, il che conferisce una maggior consistenza a questo prodotto rispetto ad altri che si trovano in commercio e una sensazione di levigatezza e cremosità in bocca. Il tempo di ebollizione prolungata del latte ha anche lo scopo di eliminare gli odori indesiderati, come quello di bestiame o di stalla, e lascia un aroma pulito, con sentori di cera. I prodotti della degradazione termica del lattosio (come il furaneolo e il maltolo), i terpeni derivanti dalle piante aromatiche, i composti carbonilici che si sprigionano dalla fermentazione e i lattoni provenienti dal latte contribuiscono all'aroma del «Silifke Yoğurdu». Il colore bianco lucido è una caratteristica distintiva di questo prodotto.

La colorazione bianco-lucida del «Silifke Yoğurdu» è dovuta al fatto che i globuli di grasso del latte caprino sono più piccoli rispetto a quelli del latte vaccino. Misurazioni strumentali del colore hanno dimostrato che il «Silifke Yoğurdu» può essere caratterizzato da un valore *a** elevato rispetto ad altri yogurt di latte caprino. L'elevato valore a* è una conseguenza del lungo tempo di ebollizione e del regime alimentare delle capre da cui è prodotto.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

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