Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2024/5860

2024 9 27

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2024/5860)

Per tris mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios šalies institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje šalyje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Silifke Yoğurdu“

EB Nr. PGI-TR-02895 – 2023 1 11

SGN (X) SKVN ( )

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Silifke Yoğurdu“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Turkijos Respublika

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis [nurodyta XI priede]*

1.4 klasė. Kiti gyvūniniai produktai (kiaušiniai, medus, įvairūs pieno produktai, išskyrus sviestą, ir kt.)

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Silifke Yoğurdu“ yra fermentuotas pieno produktas, gaunamas naudojant tik ožkų pieną arba, kai ožkų pieno trūksta, karvių ir ožkų pieno mišinį (80:20). Gamybos metu pienas virinamas, atvėsinamas ir išpilstomas į tarą, po to pasėliuojamas raugo kultūra ir inkubuojamas. Tara gali būti fajansiniai gaminiai, kibirėliai (*bakraç* arba *helke*) arba maistui skirtos plastikinės talpos. Toliau nurodomos kai kurios „Silifke Yoğurdu“ savybės.

Pagamintas tik iš ožkų pieno

— Bendras kietųjų medžiagų kiekis (%) : 19,9–20,6

— Sausosios neriebalinės medžiagos (%): 12,6–13,1

— Baltymai (%) : 7,7–7,8

— Riebalai (%) : 7,0–7,5

— Laktozė (%) : 2,6–3,0 %

— Peleningumas (%) : 1,2–1,3

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Titruojamasis rūgštingumas, išreikštas pieno rūgšties procentais: 1,0–1,1

— pH : 4,5–4,7

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

— Spalva : ryškiai balta

Pagamintas iš ožkų (ne mažiau kaip 20 %) ir karvių (ne daugiau kaip 80 %) mišinio

— Bendras kietųjų medžiagų kiekis (%) : 16,5–17,6

— Sausosios neriebalinės medžiagos (%): 10,3–11,1

— Baltymai (%) : 5,9–6,0

— Riebalai (%) : 6,0–6,5

— Laktozė (%) : 2,2–3,0

— Peleningumas (%) : 1,1–1,2

— Titruojamasis rūgštingumas, išreikštas pieno rūgšties procentais: 1,0–1,2

— pH : 4,5–4,7

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

— Spalva : ryškiai balta su švelniu kreminiu atspalviu

„Silifke Yoğurdu“ yra sodresnės konsistencijos ir turi švarų vaško aromatą, palyginti su kitais jogurtais. Dėl ožkų pieno „Silifke Yoğurdu“ yra ryškiai baltos spalvos, dėl didelio kietųjų medžiagų ir riebalų kiekio burnoje juntamas švelnus ir kreminis pojūtis. Dėl pieno rūgšties, susidariusios fermentuojantis laktozei, jis yra rūgštaus skonio. Įpylus karvės pieno, spalva šiek tiek pasikeičia ir gali atsirasti šiek tiek kreminis atspalvis.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavinės medžiagos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Gaminant „Silifke Yoğurdu“ naudojamas gauruotųjų ožkų, dar vadinamų „Kara keçi“ (juodoji ožka), pienas. Ši vietinė veislė jau yra prisitaikiusi prie Viduržemio jūros klimato ir kalnuoto reljefo. „Kara keçi“ minta laukiniais augalais, čiobreliais, laukinėmis tulpėmis, kadagių šakelėmis ir eglaičių ūgliais, daugiausia augančiais aukštesnėse Tauro kalnų dalyse. Nors ožkų „Kara keçi“ primilžis nėra didelis, jų pieno sudėtis daugialypė.

O karvės pienas gaunamas iš karvių, kurios ganosi Geksiu lygumos pievose ir šeriamos regione užaugintų valgomųjų arachių džiovintais lapais.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Be pieno gamybos, 4 straipsnyje nurodytoje geografinėje vietovėje turėtų būti atliekami kiti „Silifke Yoğurdu“ perdirbimo etapai.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Be teisės aktuose dėl maisto produktų ženklinimo ir pateikimo nustatytų privalomų įrašų, etiketėje nurodoma:

— nuorodos pavadinimas „Silifke Yoğurdu“,

— gamintojo prekinis pavadinimas ir adresas arba trumpasis pavadinimas ir adresas arba gamintojo registruotas prekės ženklas,

— Europos Sąjungos SGN logotipas,

— logotipas:



4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinis regionas, kuriame oficialiai gaminamas „Silifke Yoğurdu“, yra Mersino provincijos Silifkės rajonas.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Produkto savybėmis (spalva, tekstūra ir skoniu) grindžiamą ryšį lemia geografinės vietovės gamtiniai ir žmogiškieji veiksniai.

Formuoti „Silifke Yoğurdu“ skonį padeda augaliniai aromatiniai junginiai, pvz., terpenai, susidarantys ožkoms ganantis miškingoje Tauro kalnų aplinkoje. Panašiai prie „Silifke Yoğurdu“ skonio prisideda tai, kad Geksiu lygumos pievose ganomos ir valgomųjų arachių džiovintais lapais šeriamos karvės duoda pieną, kuriame gausu aromatinių junginių.

Gaminant „Silifke Yoğurdu“, pienas tam tikrą laiką virinamas, todėl iš jo gaminamas jogurtas įgyja daugiau konsistencijos negu kiti prekyboje esantys jogurtai, o atsidūręs burnoje sužadina švelnų kremo pojūtį. Pienas virinamas ir siekiant pašalinti nepageidaujamus kvapus, tokius kaip gyvulio ar tvarto, kad susidarytų švarus vaško aromatas. Prie „Silifke Yoğurdu“ skonio prisideda laktozės terminio apdorojimo produktai (tokie kaip furaneolis ir maltolas), terpenai iš aromatinių augalų, fermentuojantis susidarę karbonilo junginiai ir pieno laktonai. Produkto ypatumas – ryškiai balta spalva.

Kadangi ožkų pieno riebalų globulės yra mažesnės už karvės pieno, „Silifke Yoğurdu“ yra ryškiai baltos spalvos. Instrumentiniai spalvos matavimai parodė, kad „Silifke Yoğurdu“ sūrį galima apibūdinti didele *a** verte, palyginti su kitais ožkų pieno jogurtais. Šią didelę a* vertę lemia ilgas virimo laikas ir gauruotųjų ožkų šėrimo režimas.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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

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