C/2024/5860

27.9.2024.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2024/5860)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu 3 mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Silifke Yoğurdu”

EK Nr.: PGI-TR-02895 - 11.1.2023.

AĢIN (X) ACVN ( )

1. **Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]**

“Silifke Yoğurdu”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Turcijas Republika

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids [norādīts XI pielikumā]*

1.4. grupa. Citi dzīvnieku izcelsmes produkti (olas, medus, dažādi piena produkti, izņemot sviestu, u. c.)

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Silifke Yoğurdu” ir fermentēts piena produkts, ko iegūst, izmantojot vai nu tikai kazas pienu, vai – ja kazas piena ir maz – govs un kazas piena maisījumu (80:20). Ražošanas procesā pienu vāra, atdzesē, iepilda trauciņos, pirms tam inokulējot ar ieraugu, un inkubē. Trauciņi var būt no keramikas, ģipša (*bakraç* vai *helke*) vai no pārtikai piemērotas plastmasas. Tālāk norādīti daži “Silifke Yoğurdu” raksturlielumi.

Ražots tikai no kazas piena

— Kopējā sausna (%) : 19,9–20,6

— Beztauku sausna (%) : 12,6–13,1

— Olbaltumvielas (%) : 7,7–7,8

— Tauki (%): : 7,0–7,5

— Laktoze (%) : 2,6–3,0

— Pelni (%) : 1,2–1,3

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Titrējamais skābums, izteikts ar pienskābi (%): 1,0–1,1

— pH : 4,5–4,7

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

— Krāsa : spodri balta

Ražots no kazas piena (vismaz 20 %) un govs piena (ne vairāk kā 80 %) maisījuma

— Kopējā sausna (%) : 16,5–17,6

— Beztauku sausna (%) : 10,3–11,1

— Olbaltumvielas (%) : 5,9–6,0

— Tauki (%) : 6,0–6,5

— Laktoze (%) : 2,2–3,0

— Pelni (%) : 1,1–1,2

— Titrējamais skābums, izteikts ar pienskābi (%): 1,0–1,2

— pH : 4,5–4,7

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

— Krāsa : spodri balta ar vieglu krēmkrāsas atspulgu

Produkta "Silifke Yoğurdu" konsistence ir izteiktāka un aromāts – tīrāks un vaskaināks nekā citiem jogurtiem. Kazas piena ietekmē "Silifke Yoğurdu" ir spodri baltā krāsā, un augstais sausnas un tauku saturs ēdot rada gludenuma un krēmīguma sajūtu. Pienskābās rūgšanas rezultātā produkta garša ir skāba. Ja pievienots arī govs piens, produkta krāsa nedaudz mainās un var iegūt krēmkrāsas atspulgu.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

"Silifke Yoğurdu" ražošanā izmantoto pienu iegūst no vilnas šķirnes kazām, ko vietējie dēvē arī par *kara keçi* (melnā kaza). Šī vietējā šķirne ir pielāgojusies Vidusjūras klimatam un kalnainajam reljefam. *Kara keçi* barojas ar savvaļas kalnu augiem, timiānu, savvaļas tulpēm, kadiķa zariem un egļu dzinumiem, kas aug galvenokārt Taura kalnu augstākajos apvidos. *Kara keçi* izslaukums ir zems, toties piens ir trekns.

Govs pienu ņem no govīm, kas brīvi ganījušās Geksu [*Göksu*] līdzenumā un piebarotas ar kaltētām reģionā audzētu zemesriekstu lapām.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visi "Silifke Yoğurdu" pārstrādes posmi, sākot no piena ražošanas, jāveic 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Līdztekus obligātajām norādēm, kas tiesību aktos paredzētas attiecībā uz pārtikas produktu marķēšanu un noformējumu, marķējumā jānorāda:

— nosaukums "Silifke Yoğurdu",

— ražotāja pilnais vai saīsinātais nosaukums un adrese vai ražotāja reģistrētā preču zīme,

— Eiropas Savienības AĢIN logotips,

— šāds logotips:



4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ģeogrāfiskais reģions, kurā oficiāli ražo "Silifke Yoğurdu", ir Mersinas ila Silifkes ilče.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Saikni, kas balstās uz produkta īpašībām (krāsa, konsistence, aromāts, garša), nosaka ģeogrāfiskā apgabala dabas faktori un cilvēkfaktori.

"Silifke Yoğurdu" aromātu un garšu palīdz veidot augu izcelsmes aromātiskie savienojumi, piemēram, terpēni, kas radušies tāpēc, ka kazas ganījušās Taura kalnu mežos. Līdzīgā kārtā "Silifke Yoğurdu" aromāta un garšas veidošanā piedalās ar aromātiskajiem savienojumiem bagātais govs piens, kurš tāds ir tāpēc, ka govis ganījušās Geksu līdzenumā un piebarotas ar kaltētām zemesriekstu lapām.

"Silifke Yoğurdu" ražošanas procesā jogurta piens tiek noteiktu laiku vārīts, un tas ļauj iegūt izteiktāku konsistenci nekā citiem komerciālajiem jogurtiem un ēdot dod gludenuma un krēmīguma sajūtu. Pienu ilgstoši vāra arī tādēļ, lai likvidētu, piemēram, dzīvnieku vai kūts smaržu, kas nav vēlama, un atstātu tikai tīru, vaskainu aromātu. "Silifke Yoğurdu" aromātu un garšu nosaka piena cukura termiskās noārdīšanās produkti (kā furaneols un maltols), terpēni no aromātiskajiem augiem, karbonilsavienojumi no fermentācijas un laktoni no piena. Spodri baltā krāsa ir šā produkta specifiskā iezīme.

"Silifke Yoğurdu" spodri balto krāsu nosaka tas, ka kazas piena tauku lodītes ir mazākas nekā govs piena tauku lodītes. Instrumentāli krāsu mērījumi liecina, ka "Silifke Yoğurdu" raksturīga augstāka a^* vērtība nekā citiem kazas piena jogurtiem. Šī a^* vērtība tik liela ir tāpēc, ka piens ticis ilgstoši vārīts, un sava ietekme ir arī vilnas kazu barošanās režīmam.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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

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