C/2024/5860

27.9.2024

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2), il-punt (a), tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2024/5860)

Wara din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta, f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]), oppożizzjoni lill-Kummissjoni fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

"Silifke Yoğurdu"

Nru tal-KE: PGI-TR-02895 - 11.1.2023

IĠP (X) DOP ( )

1. **Isem/Ismijiet [tad-DOP jew tal-IĠP]**

"Silifke Yoğurdu"

2. **Stat Membru jew Pajjiż Terz**

Ir-Repubblika tat-Turkija

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott [bħal fl-Anness XI]*

Klassi 1.4. Prodotti oħrajn li joriġinaw mill-annimali (bajd, għasel, diversi prodotti mill-ħalib għajr butir, eċċ.)

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

Is-"Silifke Yoğurdu" huwa prodott tal-ħalib iffermentat miksub mill-ħalib tal-mogħoż biss, jew meta jkun hemm skarsezza tal-ħalib tal-mogħoż, minn taħlita ta' ħalib tal-baqar u tal-mogħoż (80:20). Fil-produzzjoni, il-ħalib jitgħalla, jitkessaħ, u jimtela f'kontenituri qabel ma jiġi inokulat b'kultura li tibda l-fermentazzjoni, u jiġi inkubat, rispettivament. Il-kontenituri jistgħu jkunu reċipjenti tal-fuħħar, tal-ġipsum (bakraç jew helke), jew tal-plastik adattat għall-ikel. Xi proprjetajiet tas-"Silifke Yoğurdu" huma kif ġej.

Prodott mill-ħalib tal-mogħoż biss

— Total ta' solidi (%) : 19,9-20,6

— Solidi bla xaħam (%) : 12,6-13,1

— Proteini (%) : 7,7-7,8

— Xaħam (%) : 7,0-7,5

— Lattożju (%) : 2,6-3,0

— Irmied (%) : 1,2-1,3

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Aċidità totali bħala aċidu lattiku (%): 1,0-1,1

— pH : 4,5-4,7

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

— Kulur : abjad jgħajjat

Prodott minn taħlita ta' ħalib tal-mogħoż (minimu ta' 20 %) u tal-baqar (massimu ta' 80 %)

— Total ta' solidi (%) : 16,5-17,6

— Solidi bla xaħam (%) : 10,3-11,1

— Proteini (%) : 5,9-6,0

— Xaħam (%) : 6,0-6,5

— Lattożju (%) : 2,2-3,0

— Irmied (%) : 1,1-1,2

— Aċidità totali bħala aċidu lattiku (%): 1,0-1,2

— pH : 4,5-4,7

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

— Kulur : abjad jgħajjat bi sfumatura kemxejn lewn il-krema

Is-"Silifke Yoğurdu" għandu iktar konsistenza u aroma nadifa u ta' xama' meta mqabbel ma' jogurts oħra. Minħabba l-ħalib tal-mogħoż, is-"Silifke Yoğurdu" jkun abjad jgħajjat u jagħti sensazzjoni ġentili u kremuża fuq il-palat minħabba l-kontenut totali għoli ta' solidi u ta' xaħam. Għandu togħma qarsa minħabba l-aċidu lattiku mill-fermentazzjoni tal-lattożju. Meta jiżdied il-ħalib tal-baqar, il-kulur jinbidel kemxejn u jista' jkollu xi sfumaturi kremużi.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Fil-produzzjoni tas-"Silifke Yoğurdu", jintuża l-ħalib tal-mogħoż muswaf, lokalment imsejjaħ ukoll Kara keçi (mogħoż iswed). Din ir-razza lokali diġà adattat għall-klima Mediterranja u għat-terren muntanjuż. Il-Kara keçi jiekol ħaxix selvaġġ, sagħtar, tulipani selvaġġi, friegħi tal-ġnibru u nebbieta tal-abit, li jikbru primarjament fl-ogħla partijiet tal-Muntanji Taurus. Għalkemm il-Kara keçi jrendi ftit ħalib, il-ħalib tiegħu għandu kompożizzjoni rikka.

Fir-rigward tal-ħalib tal-baqar, dan jinkiseb mill-baqar li jirgħu il-ħaxix fil-pjanura ta' Göksu u li jiġu mitmugħa weraq tal-karawett imnixxef li jitkabbar fir-reġjun.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

L-ewwel nett il-produzzjoni tal-ħalib, iżda anke stadji oħra tal-ipproċessar tas-"Silifke Yoğurdu" għandhom isiru fiż-żona ġeografika speċifikata fl-Artikolu 4.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-ippakkjar, eċċ.*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Minbarra l-informazzjoni obbligatorja prevista mil-leġiżlazzjoni dwar it-tikkettar u l-preżentazzjoni tal-oġġetti tal-ikel, it-tikketti jridu jinkludu dan li ġej:

— L-isem tad-denominazzjoni "Silifke Yoğurdu",

— L-isem kummerċjali u l-indirizz jew l-isem qasir u l-indirizz jew il-marka rreġistrata tal-produttur,

— Il-logo tal-IĠP tal-Unjoni Ewropea

— Il-logo li ġej



4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Ir-reġjun ġeografiku fejn jiġi prodott uffiċjalment is-"Silifke Yoğurdu" jkopri d-Distrett ta' Silifke tal-Provinċja ta' Mersin.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta bbażata fuq il-karatteristiċi tal-prodott (il-kulur, is-sawra u t-togħma) tirriżulta mill-fatturi naturali u umani fiż-żona ġeografika.

Minħabba r-ragħa tal-mogħoż fl-ambjenti tal-foresti fil-Muntanji Taurus, il-komposti aromatiċi bbażati fuq il-pjanti bħat-terpeni jikkontribwixxu għat-togħma tas-"Silifke Yoğurdu". Bl-istess mod, il-baqar li jirgħu il-ħaxix fil-pjanura ta' Göksü u li jiġu mitmugħa weraq tal-karawett imnixxef irendu ħalib rikk fil-komposti aromatiċi, u dan jikkontribwixxi għat-togħma tas-"Silifke Yoğurdu".

Fil-produzzjoni tas-"Silifke Yoğurdu", il-ħalib tal-jogurt jitgħalla għal xi żmien, u dan iwassal għal iktar konsistenza minn jogurts kummerċjali oħra, filwaqt li jagħti sensazzjoni ġentili u kremuża fuq il-palat. Skop ieħor tat-togħlija tal-ħalib għal perjodu estiż huwa li b'hekk jitneħħew l-irwejjaħ mhux mixtieqa bħal tal-annimali jew tal-matmura, u tibqa' aroma nadifa u tax-xama'. Il-prodotti tad-degradazzjoni termali tal-lattożju (bħall-furaneol u l-maltol), it-terpeni mill-pjanti aromatiċi, il-komposti tal-karboniliċi mill-fermentazzjoni, u l-lattoni mill-ħalib jikkontribwixxu għat-tiswir tat-togħma tas-"Silifke Yoğurdu". Il-kulur abjad jgħajjat huwa speċifiċità tal-prodott.

Peress li l-globuli tax-xaħam tal-ħalib tal-mogħoż huma iżgħar minn dawk tal-ħalib tal-baqar, is-"Silifke Yoğurdu" jkollu kulur abjad jgħajjat. Il-kejliet strumentali tal-kulur żvelaw li s-"Silifke Yoğurdu" jista' jiġi kkaratterizzat mill-valur għoli ta' *a** tiegħu meta mqabbel ma' jogurts oħra tal-ħalib tal-mogħoż. Dan il-valur għoli ta' a* huwa dovut għaż-żmien twil tat-togħlija kif ukoll għar-reġim tat-tmigħ tal-mogħoż muswafa.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

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

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