C/2024/5860

27.9.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2024/5860)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

“Silifke Yoğurdu”

EG-nr.: PGI-TR-02895 - 11.1.2023

BGA (X) BOB ( )

1. **Naam/Namen [van de BOB of de BGA]**

“Silifke Yoğurdu”

2. **Lidstaat of derde land**

Republiek Turkije

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie [zie bijlage XI]*

Categorie 1.4. Andere producten van dierlijke oorsprong (eieren, honing, diverse zuivelproducten met uitzondering van boter enz.)

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

“Silifke Yoğurdu” is een gefermenteerd zuivelproduct dat wordt verkregen op basis van uitsluitend geitenmelk of, wanneer geitenmelk schaars is, op basis van een mengsel van koemelk en geitenmelk (80:20). Tijdens de productie wordt melk de gekookt, gekoeld en in recipiënten gegoten, waarna respectievelijk inoculatie met een startercultuur en incubatie plaatsvinden. De recipiënten kunnen aardewerk, gips (“bakraç” of “helke”) of kunststof van levensmiddelenkwaliteit zijn. Enkele eigenschappen van “Silifke Yoğurdu”.

Geproduceerd op basis van uitsluitend geitenmelk

— Totaal vaste stoffen (%) : 19,9-20,6

— Vetvrije vaste stof (%) : 12,6-13,1

— Eiwit (%) : 7,7-7,8

— Vet (%) : 7,0-7,5

— Lactose (%) : 2,6-3,0

— Asgehalte (%) : 1,2-1,3

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Getitreerde zuurgraad uitgedrukt in melkzuur (%): 1,0-1,1

— pH : 4,5-4,7

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

— Kleur : helderwit

Geproduceerd op basis van een mengsel van geitenmelk (minimaal 20 %) en koemelk (maximaal 80 %)

— Totaal vaste stoffen (%) : 16,5-17,6

— Vetvrije vaste stof (%) : 10,3-11,1

— Eiwit (%) : 5,9-6,0

— Vet (%) : 6,0-6,5

— Lactose (%) : 2,2-3,0

— Asgehalte (%) : 1,1-1,2

— Getitreerde zuurgraad uitgedrukt in melkzuur (%): 1,0-1,2

— pH : 4,5-4,7

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

— Kleur : helderwit met een lichte roomkleurige tint

"Silifke Yoğurdu" heeft meer consistentie en een zuiverder, wasachtiger aroma in vergelijking met andere yoghurts. Door de geitenmelk is "Silifke Yoğurdu" helderwit en geeft deze yoghurt een gladde en romige sensatie in de mond vanwege het hoge totale gehalte aan vaste stoffen en vetten. De yoghurt heeft een zure smaak door melkzuur afkomstig van de fermentatie van lactose. Wanneer koemelk wordt toegevoegd, verandert de kleur licht en kan ze roomkleurige tinten hebben.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Bij de productie van "Silifke Yoğurdu" wordt gebruikgemaakt van melk van de haargeit, lokaal ook "kara keçi" (zwarte geit) genoemd. Dit lokale ras heeft zich al aangepast aan het mediterrane klimaat en het bergachtige terrein. De kara keçi voedt zich met wilde planten, tijm, wilde tulpen, jeneverstruiktakken en sparrenscheuten, die voornamelijk groeien in de hogere delen van het Taurus-gebergte. Hoewel de melkopbrengst van kara keçi laag is, is de melk ervan rijk van samenstelling.

De koemelk is afkomstig van koeien die in de vlakte van Göksu grazen en worden gevoederd met gedroogde pindabladeren die in de regio worden geteeld.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Te beginnen vanaf de melkproductie moeten de verwerkingsstadia van "Silifke Yoğurdu"in het in artikel 4 gespecificeerde geografische gebied worden verricht.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Naast de verplichte vermeldingen overeenkomstig de regelgeving inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen moet op de etiketten het volgende staan:

— De naam van de benaming "Silifke Yoğurdu";

— de handelsnaam en het adres, of de korte naam en het adres, of het geregistreerd handelsmerk van de producent;

— het BGA-logo van de Europese Unie;

— het volgende logo:



4. **Beknopte beschrijving van het geografische gebied**

Het geografische gebied waar “Silifke Yoğurdu” officieel wordt geproduceerd, omvat het district Silifke in de provincie Mersin.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het verband op basis van de kenmerken van het product (kleur, textuur en aroma) vloeit voort uit de natuurlijke en menselijke factoren in het geografische gebied.

De plantaardige aromatische verbindingen zoals terpenen doordat de bergen grazen in bosgebieden in het Taurusgebergte dragen bij tot het aroma van “Silifke Yoğurdu”. Evenzo leveren koeien die in de vlakte van Göksü grazen en met gedroogde pindabladeren worden gevoed, melk die rijk is aan aromatische verbindingen, wat bijdraagt tot het aroma van “Silifke Yoğurdu”.

Bij de productie van “Silifke Yoğurdu” wordt yoghurtmelk gedurende een bepaalde periode gekookt, wat meer consistentie oplevert dan andere commerciële yoghurts en een glad en romig mondgevoel geeft. Een ander doel van het gedurende een langere periode koken van melk is het verwijderen van ongewenste geuren zoals dierlijke of stalgeuren, waardoor een zuiver en wasachtig aroma overblijft. Producten van de thermische afbraak van lactose (zoals furaneol en maltol), terpenen van aromatische planten, carbonylverbindingen van fermentatie en lactonen van melk dragen bij aan de smaak van “Silifke Yoğurdu”. De helderwitte kleur is een specifiek kenmerk van het product.

Doordat de vetbolletjes van geitenmelk kleiner zijn dan die van koeienmelk heeft “Silifke Yoğurdu” een helderwitte kleur. Uit instrumentele kleurmetingen is gebleken dat “Silifke Yoğurdu” kan worden gekenmerkt door een hoge *a**-waarde in vergelijking met andere geitenmelkyoghurts. Deze hoge a*-waarde is toe te schrijven aan de lange kooktijd en aan het voedingspatroon van de haargeit.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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

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