C/2024/5860

27.9.2024

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2024/5860)

No seguimento desta publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), declarar oposição junto da Comissão no prazo de três meses a contar desta data.

DOCUMENTO ÚNICO

«Silifke Yoğurdu»

N.º CE: PGI-TR-02895 - 11.1.2023

IGP (X) DOP ( )

1. **Nome(s) [da DOP ou IGP]**

«Silifke Yoğurdu»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

República da Turquia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto [em conformidade com o anexo XI]*

Classe 1.4. Outros produtos de origem animal (ovos, mel, produtos lácteos diversos exceto manteiga, etc.)

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Silifke Yoğurdu» é um produto lácteo fermentado, obtido exclusivamente a partir de leite de cabra ou, em caso de escassez deste leite, de uma mistura de leite de vaca e de cabra (80:20). Na produção, o leite é cozido, arrefecido e colocado em recipientes antes de ser inoculado com fermento e colocado a fermentar, respetivamente. Os recipientes podem ser de faiança, barro («bakraç» ou «helke») ou plástico alimentar. O «Silifke Yoğurdu» apresenta as seguintes propriedades:

Iogurte produzido exclusivamente com leite de cabra:

— Resíduo seco total (%): 19,9-20,6

— Resíduo seco isento de matéria gorda (%): 12,6-13,1

— Proteínas (%): 7,7-7,8

— Gordura (%): 7,0-7,5

— Lactose (%): 2,6-3,0

— Cinzas (%): 1,2-1,3

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Acidez de titulação como ácido láctico (%): 1,0-1,1

— pH: 4,5-4,7

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

— Cor: branco brilhante

Iogurte produzido com uma mistura de leite de cabra (mínimo 20 %) e de vaca (máximo 80 %):

— Resíduo seco total (%): 16,5-17,6

— Resíduo seco isento de matéria gorda (%): 10,3-11,1

— Proteínas (%): 5,9-6,0

— Gordura (%): 6,0-6,5

— Lactose (%): 2,2-3,0

— Cinzas (%): 1,1-1,2

— Acidez de titulação como ácido láctico (%): 1,0-1,2

— pH: 4,5-4,7

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

— Cor: branco brilhante com ligeiro tom creme

O «Silifke Yoğurdu» apresenta maior consistência e um aroma mais limpo e ceroso do que os outros iogurtes. Devido ao leite de cabra, o «Silifke Yoğurdu» tem cor branca brilhante. Na boca, provoca uma sensação suave e cremosa, devido ao elevado teor total de resíduos secos e de matéria gorda. O sabor ácido deve-se ao ácido láctico resultante da fermentação da lactose. Quando se adiciona leite de vaca, a cor altera ligeiramente, podendo apresentar alguns tons creme.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Na produção do «Silifke Yoğurdu» é utilizado leite de cabra lanuda, também conhecida localmente por *kara keçi* (cabra preta). Esta raça local já está adaptada ao clima mediterrânico e ao relevo montanhoso. A *kara keçi* alimenta-se com plantas silvestres, tomilho, tulipas selvagens, ramos de zimbro e rebentos de abeto que crescem nos montes Tauro, principalmente nas zonas de maior altitude. Embora apresente baixo rendimento leiteiro, o leite de *kara keçi* é rico na composição.

Quanto ao leite de vaca, provém de vacas criadas nos pastos da planície de Göksu e alimentadas com folhas secas de amendoim cultivado na região.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Começando pela produção do leite, todas as outras fases de transformação do «Silifke Yoğurdu» devem ter lugar na área geográfica definida no ponto 4.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Além da informação obrigatória prevista na legislação em matéria de rotulagem e de apresentação dos alimentos, os rótulos devem ostentar:

— O nome da denominação «Silifke Yoğurdu»,

— O nome comercial e o endereço ou a denominação abreviada e o endereço ou a marca registada do produtor,

— O logótipo IGP da União Europeia,

— O logótipo *infra*.



4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A região geográfica de produção oficial de «Silifke Yoğurdu» abrange o distrito de Silifke, na província de Mersin.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação, baseada nas características do produto (cor, textura e aroma), assenta nos fatores naturais e humanos da área geográfica.

Os compostos aromáticos vegetais, como os terpenos, que resultam da criação das cabras em regime de pastoreio nas zonas florestadas dos montes Tauro, contribuem para o aroma do «Silifke Yoğurdu». Do mesmo modo, as vacas criadas nos pastos da planície de Göksu e alimentadas com folhas secas de amendoim, produzem um leite rico em compostos aromáticos, que contribui para o sabor do «Silifke Yoğurdu».

Na produção de «Silifke Yoğurdu», o leite é levado a cozer durante um certo tempo, o que lhe confere uma maior consistência do que outros iogurtes comerciais e provoca uma sensação suave e cremosa na boca. Ao ferver o leite durante um período prolongado, o objetivo é remover os odores indesejáveis, como o cheiro a animal ou a curral, de modo a obter um aroma limpo e ceroso. Os produtos que resultam da degradação térmica da lactose (como o furaneol e o maltol), os terpenos das plantas aromáticas, os compostos de carbonilo que resultam da fermentação e as lactonas do leite contribuem para o sabor do «Silifke Yoğurdu». A cor, branco brilhante, é característica do produto.

Dado os glóbulos da gordura do leite de cabra serem mais pequenos do que os do leite de vaca, o «Silifke Yoğurdu» apresenta cor branca brilhante. As medições instrumentais da cor revelaram que o «Silifke Yoğurdu» pode caracterizar-se pelo seu valor *a** elevado, em comparação com outros iogurtes de cabra. Este elevado valor de a* deve-se ao longo período de fervura do leite e ao regime alimentar das cabras lanudas.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

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