C/2024/5860

27.9.2024

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2024/5860)

În urma prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de 3 luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Silifke Yoğurdu”

Nr. CE: PGI-TR-02895 - 11.1.2023

IGP (X) DOP ( )

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Silifke Yoğurdu”

2. **Statul membru sau țara terță**

Republica Turcia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs [a se vedea anexa XI]*

Clasa 1.4. Alte produse de origine animală (ouă, miere, produse lactate cu excepția untului etc.)

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Silifke Yoğurdu” este un produs lactat fermentat obținut fie prin utilizarea exclusivă a laptelui de capră, fie, atunci când cantitatea de lapte de capră este limitată, dintr-un amestec de lapte de vacă și de capră (80:20). În cadrul procesului de producție, laptele este fiert, răcit și umplut în recipiente înainte de a fi inoculat cu cultură starter și, respectiv, incubat. Recipientele pot fi fabricate din faianță, ghips (*bakraç* sau *helke*) sau din plastic de uz alimentar. O partea din proprietățile produsului „Silifke Yoğurdu” sunt prezentate mai jos.

Produs exclusiv din lapte de capră

— Totalul substanțelor solide (%) : 19,9-20,6

— Substanțe solide fără grăsimi (%) : 12,6-13,1

— Proteine (%) : 7,7-7,8

— Grăsimi (%): : 7,0-7,5

— Lactoză (%): : 2,6-3,0 %

— Cenușă (%): : 1,2-1,3

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Aciditate titrabilă ca acid lactic (%): 1,0-1,1

— pH : 4,5-4,7

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

— Culoare : alb strălucitor

Produs dintr-un amestec de lapte de capră (minimum 20 %) și vacă (maximum 80 %)

— Totalul substanțelor solide (%) : 16,5-17,6

— Substanțe solide fără grăsimi (%) : 10,3-11,1

— Proteine (%) : 5,9-6,0

— Grăsimi (%): : 6,0-6,5

— Lactoză (%): : 2,2-3,0

— Cenușă (%): : 1,1-1,2

— Aciditate titrabilă ca acid lactic (%): 1,0-1,2

— pH : 4,5-4,7

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

— Culoare : alb-strălucitor, cu nuanță ușor crem

„Silifke Yoğurdu" are mai multă consistență și o aromă mai curată și mai ceroasă decât alte iaurturi. Datorită laptelui de capră, „Silifke Yoğurdu" are o culoare alb-strălucitoare și conferă o senzație netedă și cremoasă datorită conținutului total ridicat de substanțe solide și grăsimi. Gustul acru se datorează acidului lactic rezultat din fermentarea lactozei. Atunci când se adaugă lapte de vacă, culoarea se modifică ușor și poate avea unele nuanțe cremoase.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

În producția de „Silifke Yoğurdu" se utilizează lapte de capră cu păr lung, cunoscută la nivel local sub numele de *Kara keçi* (capră neagră). Această rasă locală este deja adaptată la clima mediteraneeană și la relieful muntos. *Kara keçi* se hrănește cu ierburi sălbatice, cimbru, lalele sălbatice, ramuri de ienupăr și lăstare de molid, care cresc în principal în zonele înalte ale munților Taurus. Deși producția de lapte de *Kara keçi* este scăzută, laptele are o compoziție bogată.

În ceea ce privește laptele de vacă, acesta este obținut de la vacile care pasc pe pajiștile de pe câmpia Göksu și care sunt hrănite cu frunze uscate de alun din regiune.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Nu numai producția de lapte, ci și alte etape de prelucrare a brânzei „Silifke Yoğurdu" ar trebui să se desfășoare în aria geografică specificată la articolul 4.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

În plus față de mențiunile obligatorii prevăzute de reglementările privind etichetarea și prezentarea produselor alimentare, etichetarea include următoarele elemente:

— Denumirea produsului desemnat „Silifke Yoğurdu";

— Denumirea comercială și adresa sau denumirea prescurtată și adresa sau marca înregistrată a producătorului;

— Logoul DOP al Uniunii Europene;

— Următorul logo



4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Regiunea geografică în care se produce în mod oficial „Silifke Yoğurdu” cuprinde districtul Silifke din provincia Mersin.

5. **Legătura cu aria geografică**

Legătura bazată pe caracteristicile produsului (culoare, textură și aromă) este rezultatul factorilor naturali și umani din aria geografică.

Compușii aromatici din plante, cum ar fi terpenele datorate pășunatului caprelor în regiunile forestiere din Munții Taurus, contribuie la aroma produsului „Silifke Yoğurdu”. În mod similar, vacile care pasc pe pășunile de pe câmpia Göksü și care sunt hrănite cu frunze uscate de alun produc lapte bogat în compuși aromatici, contribuind la aroma specifică produsului „Silifke Yoğurdu”.

În cadrul procesului de producție al „Silifke Yoğurdu”, laptele pentru iaurt este fiert pentru o perioadă îndelungată, obținându-se mai multă consistență decât în cazul altor iaurturi din comerț și o textură mai netedă și mai cremoasă. Un alt scop al fierberii laptelui pentru o perioadă îndelungată este eliminarea mirosurilor nedorite, cum ar fi mirosul de animal sau de hambar, obținându-se o aromă ceroasă și curată. Substanțele obținute prin tratarea termică a lactozei, cum ar fi furaneolul și maltolul, terpenele obținute din plantele aromatice, compușii carbonilici obținuți prin fermentare, precum și lactonele din lapte contribuie la aroma produsului „Silifke Yoğurdu”. Culoarea alb-strălucitoare reprezintă o caracteristică a acestui produs.

Deoarece globulele de grăsime din laptele de capră sunt mai mici decât cele din laptele de vacă, iaurtul „Silifke Yoğurdu” are o culoare alb-strălucitoare. Măsurătorile de culoare realizate cu ajutorul instrumentelor au arătat că „Silifke Yoğurdu” se caracterizează prin valoarea sa *a** ridicată comparativ cu alte iaurturi obținute din lapte de capră. Această valoare *a** ridicată se datorează timpului îndelungat de fierbere, precum și regimului de hrănire a acestei rase de capră cu păr lung.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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

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