Úradný vestník
Európskej únie

SK
Séria C

C/2024/5860

27.9.2024

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2024/5860)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1])podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Silifke Yoğurdu“

EC č.: PGI-TR-02895 - 11.1.2023

CHZO (X) CHOP ( )

1. **Názov (názvy) [CHOP alebo CHZO]**

„Silifke Yoğurdu“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Turecká republika

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku [uvedený v prílohe XI]*

Trieda 1.4. Iné výrobky živočíšneho pôvodu (vajcia, med, rôzne mliečne výrobky okrem masla atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Silifke Yoğurdu“ je fermentovaný mliečny výrobok, ktorý sa získava buď použitím len kozieho mlieka, alebo zmesi kravského a kozieho mlieka (80:20) v prípade nedostatku kozieho mlieka. Pri výrobe sa mlieko varí, chladí a napĺňa do nádob pred očkovaním štartovacou kultúrou; napokon sa inkubuje. Nádoby by mohli byť z hliny, sadry (*bakraç* alebo *helke*) alebo z plastu na potravinárske účely. Niektoré vlastnosti výrobku „Silifke Yoğurdu“ sa uvádzajú takto:

Vyrobené len z kozieho mlieka

— Tuhé látky spolu (%) : 19,9 – 20,6

— Beztuková sušina (%) : 12,6 – 13,1

— Bielkoviny (%) : 7,7 – 7,8

— Tuky (%) : 7,0 – 7,5

— Laktóza (%) : 2,6 – 3,0

— Popol (%) : 1,2 – 1,3

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Obsah titrovateľných kyselín ako kyselina mliečna (%): 1,0 – 1,1

— pH : 4,5 – 4,7

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

— Farba : jasnobiela

Vyrobené zo zmesi kozieho mlieka (minimálne 20 %) a kravského mlieka (maximálne 80 %)

— Tuhé látky spolu (%) : 16,5 – 17,6

— Beztuková sušina (%) : 10,3 – 11,1

— Bielkoviny (%) : 5,9 – 6,0

— Tuky (%) : 6,0 – 6,5

— Laktóza (%) : 2,2 – 3,0

— Popol (%) : 1,1 – 1,2

— Obsah titrovateľných kyselín ako kyselina mliečna (%): 1,0 – 1,2

— pH : 4,5 – 4,7

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

— Farba : jasnobiela s mierne krémovým odtieňom

„Silifke Yoğurdu“ má vyššiu konzistenciu než iné jogurty a čistú voskovú vôňu. Kozie mlieko dáva jogurtu „Silifke Yoğurdu“ jasnobielu farbu a vďaka vysokému celkovému obsahu tuhých látok a tuku vyvoláva v ústach jemný a krémový pocit. Kyselina mliečna produkovaná fermentáciou laktózy dáva jogurtu kyslú chuť. Keď sa pridá kravské mlieko, farba sa mierne zmení a môže mať krémové odtiene.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Pri výrobe jogurtu „Silifke Yoğurdu“ sa používa angorská koza, ktorú miestni nazývajú aj Kara keçi (čierna koza). Toto miestne plemeno sa už prispôsobilo stredomorskému podnebiu a horskému terénu. Kara keçi sa živí voľne rastúcimi rastlinami: tymianom, divými tulipánmi, vetvami borievky a smrekovými klíčkami, ktoré rastú najmä vo vyšších častiach pohoria Taurus. Hoci Kara keçi produkuje málo mlieka, jeho zloženie je bohaté.

Pokiaľ ide o kravské mlieko, získava sa z kráv pasúcich sa na zelenej planine Göksu a kŕmených sušenými arašidovými listami pestovanými v regióne.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Počínajúc výrobou mlieka by sa iné fázy spracovania výrobku „Silifke Yoğurdu“ mali vykonávať v zemepisnej oblasti uvedenej v článku 4.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem povinných údajov stanovených v predpisoch o označovaní a prezentácii potravín sa na etiketách musia uvádzať aj tieto údaje:

— názov označenia „Silifke Yoğurdu“,

— obchodné meno a adresa alebo skrátené meno a adresa alebo registrovaná známka výrobcu,

— logo CHZO Európskej únie,

— toto logo:



4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť, v ktorej sa „Silifke Yoğurdu“ úradne vyrába, zahŕňa okres Silifke v provincii Mersin.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Súvislosť založená na vlastnostiach výrobku (farba, textúra a aróma) vyplýva z prírodných a ľudských faktorov v zemepisnej oblasti.

Aromatické zlúčeniny na báze rastlín, ako sú terpény, získané pastvou kôz v lesnom prostredí pohoria Taurus, prispievajú k aróme výrobku „Silifke Yoğurdu“. Podobne prispieva k aróme výrobku „Silifke Yoğurdu“ aj skutočnosť, že kravy sa pasú na zelenej planine Göksü a sú kŕmené sušenými arašidovými listami, vďaka čomu je ich mlieko bohaté na aromatické zlúčeniny.

Pri výrobe jogurtu „Silifke Yoğurdu“ sa jogurtové mlieko počas určitého obdobia varí, vďaka čomu má výrobok vyššiu konzistenciu ako iné komerčné jogurty a vyvoláva v ústach hladký a krémový pocit. Mlieko sa varí dlhšie aj preto, aby sa odstránil zápach po zvieratách a stodole a získala čistá vosková vôňa. Produkty tepelného rozkladu laktózy (ako furaneol a maltol), terpény z aromatických rastlín, karbonylové zlúčeniny z fermentácie a laktóny z mlieka prispievajú k aróme výrobku „Silifke Yoğurdu“. Jasnobiela farba je špecifickou vlastnosťou výrobku.

Keďže tukové guľôčky v kozom mlieku sú menšie ako v kravskom mlieko, „Silifke Yoğurdu“ má jasnobielu farbu. Inštrumentálne merania farieb odhalili, že „Silifke Yoğurdu“ možno charakterizovať jeho vysokou hodnotou *a** v porovnaní s inými jogurtmi z kozieho mlieka. Táto vysoká hodnota a* je spôsobená dlhým časom varenia, ako aj režimom kŕmenia angorských kôz.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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

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