Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2024/5860

27.9.2024

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2024/5860)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Silifke Yoğurdu”

EG-nr: PGI-TR-02895- 11.1.2023

SGB (X) SUB ( )

1. **Namn [på SUB eller SGB]**

”Silifke Yoğurdu”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Republiken Turkiet

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp [se bilaga XI]*

Klass 1.4 Andra produkter av animaliskt ursprung (ägg, honung, diverse mjölkprodukter utom smör etc.)

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Silifke Yoğurdu” är en fermenterad mejeriprodukt som tillverkas antingen av getmjölk eller, under perioder med brist på getmjölk, av en blandning av komjölk och getmjölk (80:20). Under tillverkningen kokas mjölken, kyls och fylls på behållare innan den ympas med startkultur och inkuberas. Behållarna kan vara av lergods, gips (”bakraç” eller ”helke”) eller livsmedelsgodkänd plast. ”Silifke Yoğurdu” har några av följande egenskaper:

Tillverkad av endast getmjölk

— Torrsubstans (%) : 19,9–20,6

— Fettfri torrsubstans (%) : 12,6–13,1

— Protein (%) : 7,7–7,8

— Fett (%): : 7,0–7,5

— Laktos (%): : 2,6–3,0

— Aska (%): : 1,2–1,3

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Titrerbar syrahalt som mjölksyra (%): 1,0–1,1

— pH-värde : 4,5–4,7

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

— Färg : ljust vit

Tillverkad av en blandning av getmjölk (minst 20 %) och komjölk (högst 80 %)

— Torrsubstans (%) : 16,5–17,6

— Fettfri torrsubstans (%) : 10,3–11,1

— Protein (%) : 5,9–6,0

— Fett (%): : 6,0–6,5

— Laktos (%): : 2,2–3,0

— Aska (%): : 1,1–1,2

— Titrerbar syrahalt som mjölksyra (%): 1,0–1,2

— pH-värde : 4,5–4,7

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

— Färg : ljust vit med en lätt krämfärgad nyans

”Silifke Yoğurdu” har en tjockare konsistens än andra yoghurtsorter och en ren vaxartad doft. Getmjölken ger ”Silifke Yoğurdu” dess ljust vita färg, och den höga torrsubstans- och fetthalten ger den en mjuk och krämig munkänsla. Mjölksyran från den jästa laktosen ger produkten en sur smak. När komjölk tillsätts ändras färgen något och kan få en lätt krämfärgad nyans.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Till den lokala tillverkningen av ”Silifke Yoğurdu” används hårgeten, också kallad Kara keçi (svartget). Den lokala rastypen har redan anpassat sig till Medelhavsklimatet och bergsområden. Kara keçi livnär sig på vilda växter, timjan, vilda tulpaner, enris och grangroddar som främst växer på högre höjder i Taurusbergen. Kara keçi ger små mängder mjölk men mjölken har en rik sammansättning.

Komjölken kommer från kor som betar på Göksu-slätten och utfordras med torkade jordnötsblad som odlas i området.

3.4 *Särskilda steg i tillverkningsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Stegen i tillverkningsprocessen för ”Silifke Yoğurdu” som börjar med mjölkproduktionen ska äga rum i det geografiska område som anges i artikel 4.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Utöver den obligatoriska information som föreskrivs i lagstiftningen om märkning och presentation av livsmedel måste etiketterna innehålla följande uppgifter:

— namnet på ursprungsbeteckningen ”Silifke Yoğurdu”

— producentens firmanamn och adress, eller kortnamn och adress eller registrerat varumärke

— EU:s symbol för skyddade geografiska beteckningar

— följande logotyp:



4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området där ”Silifke Yoğurdu” officiellt produceras omfattar området Silifke i provinsen Mersin.

5. **Samband med det geografiska området**

Sambandet mellan produktens egenskaper (färg, textur och smak) beror på de naturliga och mänskliga faktorerna i det geografiska området.

Plantbaserade aromatiska föreningar som terpener från getter som betar i skogsmiljöer i Taurusbergen bidrar till att ge ”Silifke Yoğurdu” dess smak. Samma sak gäller kor som betar på Göksu-slätten och utfodras med torkade jordnötsblad vilket ger en mjölk rik på aromatiska föreningar.

Under tillverkningsprocessen långkokas yoghurtmjölken vilket ger ”Silifke Yoğurdu” mer konsistens än annan kommersiellt tillverkad yoghurt och en mjuk och krämig munkänsla. Långkokningen syftar också till att avlägsna oönskad lukt från djur och ladugård och efterlämnar en ren vaxartad doft. Termiska nedbrytningsprodukter av laktos (som furanel och maltol), terpener från aromatiska föreningar, karbonylföreningar från jäsning och laktoner från mjölk bidrar till att ge ”Silifke Yoğurdu” dess smak. Den ljust vita färgen är en av produktens särskiljande egenskaper.

Eftersom fettkulorna i getmjölk är mindre än i komjölk har ”Silifke Yoğurdu” en ljust vit färg. Instrumentella färgmätningar har visat att ”Silifke Yoğurdu” kännetecknas av ett högt *a**-värde jämfört med andra yoghurtsorter av getmjölk. Det höga a*-värdet beror på den långa koktiden samt getternas föda.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

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

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