



Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2025/500)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ⁽¹⁾, a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

Specifikace produktu, na kterou se odkazuje článek 7 nařízení (EU) č. 1151/2012, je k dispozici v unijním rejstříku zeměpisných označení.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Erzincan Tulum Peyniri“

EU č.: PDO-TR-03056 — 11.1.2024

CHOP (X) CHZO ()

1. **Název (názvy) ((CHOP nebo CHZO))**

„Erzincan Tulum Peyniri“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Turecko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potravin**

3.1 *Druh produktu*

Třída 1.3. Sýry

Kód kombinované nomenklatury

— 04 MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY; PTAČÍ VEJCE; PŘÍRODNÍ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU, JINDE NEUVEDENÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0406 – Sýry a tvaroh

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Erzincan Tulum Peyniri“ je bílý až krémový plnotučný polotvrdý homogenní sýr vyráběný nejméně z 95 % ze syrového mléka ovčí plemene akkaraman nebo ze směsi mléka těchto zvířat s ovčím nebo kozím mlékem plemene morkaraman, přičemž podíl tohoto mléka činí maximálně 5 %, vyráběný mezi čtvrtým a devátým měsícem roku, zrající ve vaku z ovčí nebo kozí kůže nebo v plastových sudech. Sýr „Erzincan Tulum Peyniri“ má zrnitou strukturu, v ústech se rozpadá a je chuťově výrazný v důsledku sloučenin z krmiva, produktů lipolýzy a oxidace, takže má kyselou a štiplavou chuť. Některé chemické parametry sýra „Erzincan Tulum Peyniri“ jsou uvedeny níže.

— Celkový podíl pevných látek (%) : nejméně 55

— Vlhkost (%) : maximálně 45

⁽¹⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=cs>).

— Tuk v sušině (%)	: nejméně 45
— Obsah soli v sušině (m/m)	: maximálně 5
— Obsah titrovatelných kyselin, např. kyseliny mléčné	: maximálně 2
— pH	: 4,7–5,4
— Barva	: bílá až krémová
— Textura bez kůrky	: po stlačení mezi dvěma prsty se snadno drolí
— Textura v ústech	: snadno se drobí a je krémová

„Erzincan Tulum Peyniri“ má „krémovou“, „živočišnou“, „lipolytickou“, „kvašenou“, „sirnou“, „ovocnou“ vůni a „slanou“ a „kyselou“ chuť. Díky těmto chuťově aktivním sloučeninám vyvolává štiplavost na jazyku a v krku a stimuluje slinné žlázy v ústech.

3.3 Krmiva (pouze pro produkty živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Mléko používané k výrobě sýra „Erzincan Tulum Peyniri“ pochází od ovčí plemene akkaraman, které se dojí mezi čtvrtým a devátým měsícem v roce. Ovce plemene akkaraman musí být krmeny v rámci zeměpisné hranice provincie Erzincan. Ve vymezené oblasti se nacházejí přírodní pastviny bohaté na místní aromatické rostliny. V jarních a letních měsících jsou zvířata krmena na pastvinách. V zimních měsících se krmí senem sklizeným na pastvinách nacházejících se v dané zeměpisné oblasti. V obou případech mohou producenti do denního poměru zahrnout ozimé obiloviny vypěstované v provincii Erzincan. Krmivo, které se těmto zvířatům podává, neobsahuje koncentráty. Období pastvy trvá v průměru přinejmenším šest měsíců v roce. Mléko ovčí plemene akkaraman se vyznačuje vysokým obsahem tuku (>6 %) a vysokým obsahem nenasycených mastných kyselin. Ty souvisejí s genetikou dojnic a s režimem krmení na pastvinách a loukách ve vymezené oblasti.

3.4 Specifické kroky produkce, které musí proběhnout v určené zeměpisné oblasti

Všechny procesy by měly být prováděny v zeměpisné oblasti uvedené v článku 4. Tyto kroky by měly zahrnovat chov zvířat, krmení zvířat, produkci mléka, zpracování, plnění a zrání sýrů.

3.5 Zvláštní pravidla týkající se krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

—

3.6 Zvláštní pravidla týkající se označování produktu, na který se zapsaný název vztahuje

Kromě povinných údajů stanovených v předpisech o označování a obchodní úpravě potravin musí etikety obsahovat:

- název označení „Erzincan Tulum Peyniri“,
- název společnosti a adresu nebo zkrácený název a adresu či ochrannou známku producenta,
- logo Evropské unie pro CHOP.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Provincie Erzincan se nachází v horním úseku Eufratu v regionu Východní Anatólie a má rozlohu 11 903 km². Oblast provincie se nachází přibližně mezi 39° 02' – 40° 05' severní šířky a 38° 16' – 40° 45' východní délky. Provincii Erzincan obklopuje z východu provincie Erzurum, z jihovýchodu Bingöl, ze severu Bayburt a Gümüşhane, ze severozápadu Giresun, ze západu Sivas, z jihu Tunceli a z jihozápadu Elazığ a Malatya.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Specifické vlastnosti produktu

Sýr „Erzincan Tulum Peyniri“ je polotvrdý sýr bílo-krémové barvy s homogenní strukturou, který se po stlačení mezi dvěma prsty může drobit. Zraje ve vaku z ovčí nebo kozí kůže nebo v plastových sudech po dobu nejméně 4 měsíců. Má výraznou chuť díky vysokému obsahu lipolýzy, oxidačních produktů a těkavých látek rostlinného původu.

Zanechává v ústech krémový pocit a na jazyku štiplavou chuť. Po požití v ústech stimuluje slinné žlázy. Chuť sýra „Erzincan Tulum Peyniri“ je dána pravidly výkrmu zvířat, přirozenými enzymy mléka, procesem zpracování a mikrobiální aktivitou během zrání sýra. Aromatické terpeny (α/β -pinen, 3,7-dimethyl-1,6-oktadien, o/p/m-cymen, 2/3-karen, limonen, terpinen, kopaen, α/β -karyofylen) přecházejí do sýra výkrmem a ovlivňují složení nenasyčených mastných kyselin.

Vysoký podíl organických kyselin (octové, propionové, 2-methylpropanové) daný mikrobiální činností a volných mastných kyselin (butanové, 3-methylbutanové, hexanové a oktanové kyseliny) v důsledku lipolytické činnosti a oxidačních produktů těchto kyselin (2-heptanon, 2/3-nonen (E)2-nonanon, nonanol, 3-methylthio-1-propanol) a esterů (ethylbutanoát, methylhexanoát, ethylhexanoát, ethyloktanoát, 3-methylbutyloktanoát, propyldekanoát, ethyldekanoát, methyldekanoát) přispívají k jeho charakteristické chuti. Díky těmto aromatickým účinným látkám má chuť, která je štiplavá na jazyku a v krku, je krémová, živočišná, lipolytická, kvašená, sírná, ovocná, kyselé a slaná.

Přírodní pramenitá sůl, která se vyrábí ve městě Kemah v provincii Erzincan a je známá jako „kemahská sůl“, se používá výhradně při výrobě „Erzincan Tulum Peyniri“. Tato sůl má většinou amorfní strukturu, snadno se rozpouští v matrici sýra a během zpracování vylučuje obsah vody.

Specifičnost zeměpisné oblasti:

Provincie Erzincan má polosuché kontinentální podnebí s chladnými a deštivými zimami a suchými a horkými léty. Mikroklimatické podmínky provincie Erzincan mají díky její jedinečné geografii (nížiny v nadmořské výšce 1 800 m a strmé hory ve výšce 3 000 m) pozitivní vliv na pastviny, louky a růst endemických rostlin, které nakonec ovlivňují složení a chuť mléka v sýru „Erzincan Tulum Peyniri“. Provincie je díky svému širokému lučně-pastvinnému potenciálu vhodnou oblastí pro živočišnou výrobu, zejména pro chov ovcí. Mléko, které se používá v sýru „Erzincan Tulum Peyniri“ se vyrábí z ovčí plemene akkaraman, které se přizpůsobilo těmto drsným zeměpisným podmínkám a podnebí. Ovce se pasou na loukách a pastvinách s endemickými rostlinami a někdy jsou krmeny ozimými obilovinami, které se rovněž pěstují v provincii Erzincan. Z těchto náhorních plošin mají Çimen, Melan a Sarıççek bohatou vegetaci. Bylo zde zjištěno 596 endemických taxonů, z nichž 64 je specifických pro provincii Erzincan. Kromě toho se 43 % obdělávané plochy využívá k produkci obilí. V provincii tvoří první tři řádkové výsadby na osevních plochách pšenice a ječmen ze skupiny obilovin a vojtěška z píce. Výkrm tvoří aromatické sloučeniny rostlinného původu.

„Erzincan Tulum Peyniri“ je řemeslný sýr původně od polonomádských kmenů. Proto jsou pro kvalitu sýra zásadní lidské znalosti a zkušenosti. Zejména drobivost sýra „Erzincan Tulum Peyniri“ je výsledkem lidského úsilí. Lámání sýřeniny a solení sýřeniny během cezení sýra a opakování tohoto procesu nejméně dvakrát způsobí vznik charakteristické drobivé struktury sýra. Způsobuje také částečnou oxidaci tuku v sýru, což vede k rozvoji chuti a stimuluje růst mikroorganismů. Díky těmto krokům vzniká chuť, která je štiplavá na jazyku a v krku.

Těsné naplnění sýra do kožených vaků nebo plastových sudů vyžaduje zručnost. Každá vzduchová bublina v sýru způsobuje jeho znehodnocování. Jakmile jsou sýry těsně naplněny plastové sudy, musí se do nich pro dokončení synerézy udělat několik malých otvorů; v kožených vacích probíhá tento proces přes kůži. Tím se sníží aktivita vody v sýru během zrání a stimuluje se činnost mikroorganismů a enzymů, které vytvářejí charakteristickou chuť. Ztrátou obsahu vody se vytvořené aromatické sloučeniny více koncentrují, a tím zvýrazňují chuť sýra.

Specifické zkušenosti a zručnost vyžaduje v neposlední řadě také příprava kožených vaků, do kterých se sýr plní. Nejprve se z poražených koz a ovcí stáhne kůže vcelku, očistí se, nasolí a usuší, což je proces, který vyžaduje mistrovství, znalosti a dovednosti.

Příčinné souvislosti

Kvalita a charakteristické vlastnosti sýra „Erzincan Tulum Peyniri“ jsou ovlivněny podnebím, dojnícemi přizpůsobenými tomuto podnebí a zeměpisné poloze a technikou produkce ve vymezené oblasti. Jedná se o:

- tradiční chovatelské postupy, které se provádějí v oblasti s vysokou nadmořskou výškou a kontinentálním podnebím. Oblast je bez nepříznivých environmentálních podmínek způsobených industrializací;
- ve vymezené oblasti se nacházejí přírodní pastviny bohaté na místní aromatické rostliny, které chovatelé na základě svých zkušeností s geologickými charakteristikami oblasti využívají pro ovce. K produkci mléka mimořádné kvality přispívají podnebné rysy oblasti a specifická flóra, které tak dodávají sýru „Erzincan Tulum Peyniri“ jedinečné charakteristiky a příjemné organoleptické vlastnosti;
- specifické metody používané při produkci zahrnují:
 - použití mléka plemene akkaraman,
 - použití živočišného syřidla získávaného ze slezu,
 - použití kemahské soli a
 - zrání v plastovém sudu nebo ve vaku z kozí/ovčí kůže.

Odkaz na zveřejnění specifikace

Úřední zeměpisné označení, označení původu a označení zaručená tradiční specialita, Úřední věstník tureckého úřadu pro patenty a ochranné známky č. 111 ze dne 17. října 2021, strana 84.