

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

(2023/C 287/07)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾ în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Ezine Peyniri”

Nr. UE: PDO-TR-02889 – 5.1.2023

DOP (X) IGP ()

1. Denumirea (denumirile)

„Ezine Peyniri”

2. Statul membru sau țara terță

Turcia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 1.3. Brânzeturi

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

„Ezine Peyniri” este o brânză albă cremoasă, fabricată cu un amestec de lapte de oaie, de capră și de vacă și maturată în saramură timp de cel puțin 8 luni. În funcție de anotimp, se amestecă lapte de oaie în proporție de 35-45 % cu lapte de capră în proporție de minimum 40 % și cu lapte de vacă în proporție de maximum 25 %. „Ezine Peyniri” prezintă următoarele caracteristici:

Proprietăți senzoriale

— Culoare: Alb-galben deschis

— Textură: Semidură sau fermă, cu găuri mici și fără crustă

— Gust și aromă: Aromă de „unt” și „lapte fiert” și gust „ușor dulce” „sărat” și „acid”

Proprietăți chimice

	Conținut minim
de grăsimi în substanța uscată (%):	49
Materie uscată (%)	43
Conținut de sare în substanța uscată (%)	6
Aciditate (% acid lactic)	0,70
pH	4,72

⁽¹⁾ JOL 343, 14.12.2012, p. 1.

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

Laptele utilizat pentru producția brânzei „Ezine Peyniri” provine de la oi din rasele „Tahirova”, „Sakız”, „Dağlıç” și „Sakız+Dağlıç”, de la vaci din rasa „Holstein” și de la capre din „Karakeçi” crescute local. Se folosește în special laptele colectat în timpul sezonului care începe în martie și se încheie în iulie. Vacile, oile și caprele de lapte care produc materia primă pentru „Ezine Peyniri” sunt hrănite numai cu nutrețuri provenite din aria geografică. În lunile de primăvară și de vară, animalele sunt hrănite pe pășuni și, în mod excepțional, la interior. În timpul lunilor de iarnă, acestea sunt hrănite cu fân recoltat de pe pășunile situate în aria geografică. Furajele utilizate pentru aceste animale nu conțin hrană concentrată pentru animale. Sezonul de pășunat minim este în medie de opt luni pe an. Calitatea laptelui se datorează metodei de pășunat în aer liber pentru creșterea animalelor de lapte, precum și abundenței și calității furajelor care se găsesc în zonă. Flora este compusă din sute de plante aromatice, în special maghiran dulce (*Origanum majorana* L.), maghiran sălbatic (*Origanum vulgare*), salvie comună (*Salvia officinalis* L.), mentă sălbatică (*Mentha longifolia* L.), roiniță (*Melisa officinalis* L.) și cimbru comun (*Thymus vulgaris* L.).

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

Toate etapele, de la pășunat și producția de lapte până la maturarea brânzei, trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată menționată la punctul 4.

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

—

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

Logoul „Ezine Peyniri” trebuie să figureze pe ambalajul produsului. Etichetarea se poate face direct pe ambalaj sau pe etichetele atașate ambalajului. Toți producătorii pot utiliza etichete, cu condiția să informeze grupul de producători în legătură cu producția lor.



4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

În provincia Çanakkale: districtele Ezine, Bayramiç și Ayvacık; în districtul Çan: satele Şerbetli, Etili, Alatliburun, Küçükklü, Alibeyköy; în districtul Merkez: satele Karacaören, Kurşunlu, Şerbetli și Kirazlı.

5. **Legătura cu aria geografică**

Specificitatea ariei geografice

Zona reflectă caracteristicile de tranziție de la clima Mării Mediterane la cea a Mării Negre. În plus, temperaturile medii sunt mai scăzute în timpul iernii. Temperatura minimă, de $-4,2^{\circ}\text{C}$, se înregistrează în februarie, iar temperatura maximă, de $+35,8^{\circ}\text{C}$, în august. Temperatura medie anuală este de $14,7^{\circ}\text{C}$, iar umiditatea medie este de 72,6 %. O altă caracteristică care diferențiază zona de alte medii este reprezentată de vânturile puternice care suflă în cea mai mare parte a anului.

Direcția dominantă anuală a vântului în zonă este nordul. Cele mai frecvente vânturi bat din nord-est, nord, sud-est și sud. Media anuală a precipitațiilor este cuprinsă între $662,8\text{ m}^3$ și $854,9\text{ m}^3$. Precipitațiile din timpul verii sunt scăzute. Lunile cu cele mai abundente precipitații sunt decembrie, ianuarie și februarie. Numărul de zile cu zăpadă este de cel mult 8.

Aceste condiții climatice asigură diversitatea florală necesară pentru pășunatul natural, iar numărul redus al zilelor cu zăpadă le permite animalelor de lapte să profite de pășuni în cea mai mare parte a anului. Trei districte din aria geografică sunt situate între Munții Kaz și Marea Egee. În zonă predomină creșterea ovinelor și caprinelor. Pe terenurile nearabile de la poalele munților Kaz crește o mare diversitate de plante, în special primăvara. Munții Kaz oferă zonei precipitații abundente și o floră bogată, precum și oxigen din belșug. Deoarece sutele de plante aromatice specifice zonei consumate de animale au un efect direct asupra gustului și aromei laptelui, caracteristicile acestuia conferă brânzei un profil gustativ și aromatic unic. Se folosește în special laptele colectat în timpul sezonului care începe în martie și se încheie în iulie. Clima munților Kaz, care reflectă tranziția geografică dintre clima mediteraneeană și cea a Mării Negre, este semiumedă, cu precipitații bogate. Aceste condiții umede și topografia caracterizată de falii au determinat în Munții Kaz o acoperire forestieră densă și o floră bogată. Flora este compusă din sute de plante aromatice, în special maghiran dulce, maghiran sălbatic, salvie comună, mentă sălbatică, roiniță și cimbru comun. Flora este compusă din sute de plante aromatice, în special maghiran dulce (*Origanum majorana* L.), maghiran sălbatic (*Origanum vulgare*), salvie comună (*Salvia officinalis* L.), mentă sălbatică (*Mentha longifolia* L.), roiniță (*Melisa officinalis* L.) și cimbru comun (*Thymus vulgaris* L.). Brânza produsă din lapte colectat de la animalele care se hrănesc cu aceste plante are o aromă „dulce”, „de unt”.

În producția de brânză „Ezine Peyniri” se folosește exclusiv sare de mare. Utilizarea sării de mare care se dizolvă ușor împiedică topirea și ruperea brânzei și favorizează eliminarea conținutului de apă în timpul procesului de maturare.

Specificitatea produsului

Brânza „Ezine Peyniri” este de culoare albă-galben deschis și are o textură semi-fermă și nefragilă. Se observă prezența unor mici găuri repartizate pe toată suprafața brânzei. „Ezine Peyniri” are o aromă „cremoasă” (determinată de grăsimea din compoziția laptelui) de „lapte fierț” (la care contribuie tratamentul termic). Caracteristicile gustative și aromatice ale laptelui de oaie, de capră și de vacă utilizat în producție se reflectă asupra produsului și influențează gustul și aroma brânzei. „Ezine Peyniri” se maturează timp de cel puțin 8 luni în saramură. Acest proces conferă brânzei culoarea, textura și gustul tipice. Reacțiile enzimatică, chimică și microbiene din timpul maturării proteinelor, grăsimilor și lactozei din compoziția laptelui determină notele caracteristice dulci și acide ale brânzei. Produsul prezintă mici găuri și nu dezvoltă crustă.

Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea, reputația sau alte caracteristici ale produsului

- Practicile tradiționale de creștere a animalelor sunt aplicate într-o zonă cu climă de tranziție între clima mediteraneeană și cea a Mării Negre, semi-umedă, cu precipitații abundente și cu vânt. Munții Kaz prezenți în zonă, neafecți de condițiile de mediu nefavorabile specifice industrializării, oferă precipitații abundente și o floră bogată, precum și oxigen din belșug.
- Aria delimitată dispune de pășuni naturale bogate în populații locale de plante aromatice care sunt utilizate în fiecare anotimp de crescătorii de animale pentru pășunatul ovinelor și caprinelor, aceștia bazându-se în mod optim pe experiența lor în ceea ce privește caracteristicile geologice ale zonei. Caracteristicile climatice și flora specifică din zonă contribuie la producerea unui lapte de o calitate deosebită și, prin urmare, conferă produsului „Ezine Peyniri” calități unice și un caracter organoleptic plăcut.
- Metode specifice aplicate în timpul producției:
 - utilizarea a trei tipuri de lapte (de capră, de oaie și de vacă) pentru producție;
 - utilizarea cheagului de abomasum de origine animală;
 - maturarea în saramură;
 - utilizarea exclusivă a sării de mare;
 - nu se utilizează culturi starter;
 - o perioadă de maturare de cel puțin 8 luni.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

—