

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

(2023/C 287/07)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Ezine Peyniri“

EÚ č.: PDO-TR-02889 – 5.1.2023

CHOP (X) CHZO ()

1. Názov

„Ezine Peyniri“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Turecko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. Druh výrobku

Trieda 1.3. Syry

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

„Ezine Peyniri“ je smotanový biely syr, ktorý sa vyrába zo zmesi ovčieho, kozieho a kravského mlieka a ktorý zreje v soľnom roztoku najmenej osem mesiacov. V závislosti od ročného obdobia sa 35 – 45 % ovčieho mlieka mieša najmenej s 40 % kozieho mlieka a najviac 25 % kravského mlieka. Syr „Ezine Peyniri“ sa vyznačuje týmito vlastnosťami:

Senzorické vlastnosti

— farba: biela až svetložltá

— textúra: polotvrdá alebo tvrdá s malými dierkami a bez kôrky

— chuť a aróma: vôňa „masla“ a „uvareného mlieka“ a „mierne sladká“, „slaná“ a „kyslá“ chuť

Chemické vlastnosti

	Minimálna hodnota
Obsah tuku v sušine (%)	49
Sušina (%)	43
Obsah soli v sušine (%)	6
Kyslosť (% kyseliny mliečnej)	0,70
pH	4,72

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

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

Mlieko používané na výrobu syra „Ezine Peyniri“ sa získava od oviec plemien „Tahirova“, „Sakız“, „Dağlıç“ a „Sakız +Dağlıç“, dojnic plemena „Holstein“ a kôz plemena „Karakeçi“, ktoré sa chovajú v oblasti. Na výrobu syra „Ezine Peyniri“ sa používa predovšetkým mlieko nadojené počas obdobia od marca do júla. Dojnice, ovce a kozy produkujúce surovinu na výrobu syra „Ezine Peyniri“ sa krmia výlučne krmivom získavaným zo zemepisnej oblasti. Zvieratá sa v jarných a letných mesiacoch chovajú na pasienkoch a výnimočne vo vnútorných priestoroch. Počas zimných mesiacov sa krmia senom získaným z pasienkov, ktoré sa nachádzajú v zemepisnej oblasti. Krmovina podávaná týmto zvieratám neobsahuje koncentrované krmivá. Ročné priemerné obdobie pasenia trvá minimálne osem mesiacov. Kvalita mlieka je výsledkom metódy voľnej pastvy pri chove mliekového dobytku, ako aj dostatku a kvality krmiva v tejto oblasti. Flóru tvoria stovky aromatických rastlín, predovšetkým sladký majorán (*Origanum majorana* L.), pamajorán obyčajný (*Origanum vulgare*), šalvia lekárska (*Salvia officinalis* L.), mäta dlholistá (*Mentha longifolia* L.), medovka lekárska (*Melisa officinalis* L.) a dúška tymianová (*Thymus vulgaris* L.).

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

Všetky kroky od pasenia a výroby mlieka až po zrenie syra sa musia vykonávať vo vymedzenej zemepisnej oblasti uvedenej bode 4.

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

—

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

Logo „Ezine Peyniri“ sa musí uvádzať na obale výrobku. Označenie sa môže umiestniť priamo na obale alebo na nálepke prilepené na obal. Etikety môžu používať všetci výrobcovia za predpokladu, že svoju výrobu oznámia skupine výrobcov.



4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

V provincii Çanakkale okresy Ezine, Bayramiç a Ayvacık; dediny Şerbetli, Etili, Alatliburun, Küçükü, Alibeyköy a Söğütalan v okrese Çan a dediny Karacaören, Kurşunlu, Şerbetli a Kirazlı v okrese Merkez.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Špecifickosť zemepisnej oblasti

Oblasť sa vyznačuje prechodnými prvkami stredozemskej a čiernomorskej klímy. Počas zimy sa v nej okrem toho vyskytujú nižšie priemerné teploty. Najnižšia teplota klesá vo februári na $-4,2^{\circ}\text{C}$ a najvyššia teplota dosahuje v auguste úroveň $35,8^{\circ}\text{C}$. Ročná priemerná teplota je $14,7^{\circ}\text{C}$ a priemerná vlhkosť vzduchu $72,6\%$. Ďalším prvkom, ktorým sa oblasť odlišuje od iných regiónov, sú silné vetry počas väčšej časti roka.

Vietor v priebehu roka prichádza prevažne zo severu. Vietor zvyčajne prúdi zo severozápadu, severu, z juhozápadu a juhu. Priemerný ročný úhrn zrážok sa pohybuje v rozmedzí od $662,8\text{ m}^3$ do $854,9\text{ m}^3$. Letné obdobie sa vyznačuje nízkym úhrnom zrážok. Mesiace s najvyššími zrážkami sú december, január a február. Snehová pokrývka sa tu vyskytuje najviac osem dní.

Tieto klimatické podmienky prispievajú k rastlinnej rozmanitosti, pokiaľ ide o prirodzenú pastvu, pričom obmedzený počet dní so snehom umožňuje celoročnú dlhodobú pastvu zvierat chovaných na produkciu mlieka na pasienkoch. Tri okresy začlenené do zemepisnej oblasti sa nachádzajú medzi pohorím Kaz a Egejským morom. V tejto oblasti je rozšírený chov oviec a kôz. Vysoko rozmanité rastliny rastú najmä na jar, a to na inej ako ornej pôde, ktorá sa nachádza na podhorí pohoria Kaz. Pohorie Kaz prispieva k vysokému úhrnu zrážok a bohatej flóre, ako aj k dostatku kyslíka v oblasti. Keďže stovky aromatických rastlín z oblasti, ktorými sa krmia zvieratá, majú priamy vplyv na chuť a vôňu mlieka, jeho vlastnosti dodávajú syru jedinečný chuťový a aromatický profil. Na výrobu syra „Ezine Peyniri“ sa používa predovšetkým mlieko nadojené počas obdobia od marca do júla. Podnebie pohoria Kaz, ktoré z geografického hľadiska predstavuje prechod medzi stredozemskou a čiernomorskou klímou, je polovlhké s vysokým úhrnom zrážok. Výsledkom týchto vlhkých podmienok a členitej topografie sú hustý lesný porast a bohatá flóra pohoria Kaz. Flóru tvoria stovky aromatických rastlín, predovšetkým sladký majorán (*Origanum majorana* L.), pamajorán obyčajný (*Origanum vulgare*), šalvia lekárska (*Salvia officinalis* L.), mäta dlholistá (*Mentha longifolia* L.), medovka lekárska (*Melisa officinalis* L.) a dúška tymianová (*Thymus vulgaris* L.). Syr vyrábaný z mlieka získaného od zvierat, ktoré sa pasú na týchto rastlinách, sa vyznačuje „maslovou“ a „sladkou“ vôňou.

Pri výrobe syra „Ezine Peyniri“ sa používa výlučne morská soľ. Používaním jednoducho rozpustnej morskej soli sa predchádza roztápaniu a rozpadu syra a umožňuje sa tým jednoduché uvoľňovanie obsahu vody zo syra počas procesu dozrievania.

Špecifickosť výrobku

Syr „Ezine Peyniri“ má bielu až svetložltú farbu a polotuhú a stredne tuhú textúru. V celom syre sa vyskytujú malé dierky. Syr „Ezine Peyniri“ sa vyznačuje „smotanovou“ vôňou (vďaka mliečnemu tuku v zložení mlieka) „uvareného mlieka“ (ku ktorej prispieva tepelná úprava). Chuťové a aromatické vlastnosti ovčieho, kozieho a kravského mlieka, ktoré sa používajú pri výrobe, sa premietajú do výrobku a ovplyvňujú chuť a vôňu syra. Syr „Ezine Peyniri“ zreje v soľnom roztoku najmenej osem mesiacov. Tento proces dodáva syru jeho príznačnú farbu, textúru a chuť. Výsledkom enzymatických, chemických a mikrobiálnych reakcií počas zrenia bielkovín, tukov a laktózy v zložení mlieka je charakteristická „kyslá“ a „sladká“ chuť syra; nachádzajú sa v ňom malé dierky, pričom syr nemá kôrku.

Príчинná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku

- Tradičné postupy chovu hospodárskych zvierat sa uskutočňujú v oblasti s prechodným podnebím medzi stredozemskou a čiernomorskou klímou, ktoré je polovlhké s vysokým úhrnom zrážok a ktoré sa vyznačuje veternými klimatickými prvkami; pohorie Kaz, v ktorom sa nevyskytujú nepriaznivé environmentálne podmienky spôsobené industrializáciou, prispieva k vysokému úhrnu zrážok a bohatej flóre, ako aj k nadbytku kyslíka v oblasti.
- Vo vymedzenej oblasti sa nachádzajú prirodzené pasienky s rozmanitými miestnymi populáciami aromatických rastlín, ktoré chovatelia hospodárskych zvierat vo všetkých ročných obdobiach využívajú na pastvu oviec a kôz, a to optimálne na základe ich skúseností s geologickými vlastnosťami oblasti; klimatické vlastnosti a osobitná flóra oblasti prispievajú k výrobe mlieka mimoriadnej kvality, a tým dodávajú syru „Ezine Peyniri“ jedinečné vlastnosti a príjemný organoleptický charakter.
- Osobitné metódy používané pri výrobe:
 - použitie troch druhov mlieka (kozie, ovčie a kravské mlieko) pri výrobe,
 - použitie syridla živočíšneho pôvodu, ktoré sa získava zo slezu,
 - zrenie v soľnom roztoku,
 - výlučné používanie morskej soli,
 - nepoužívanie štartovacej kultúry,
 - zrenie trvá najmenej osem mesiacov.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

—