



C/2024/5860

27.9.2024

**Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012
Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(C/2024/5860)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾.

ENOTNI DOKUMENT

„Silifke Yoğurdu“

Št. ES: PGI-TR-02895 - 11.1.2023

ZGO (X) ZOP ()

1. Ime [ZOP ali ZGO]

„Silifke Yoğurdu“

2. Država članica ali tretja država

Republika Turčija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda [v skladu s Prilogo XI]

Skupina 1.4 Drugi proizvodi živalskega izvora (jajca, med, različni mlečni proizvodi razen masla itn.)

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

„Silifke Yoğurdu“ je fermentiran mlečni proizvod, pridobljen iz izključno kozjega mleka oziroma, v primeru pomanjkanja kozjega mleka, iz mešanice kravjega in kozjega mleka (80 : 20). Med proizvodnjo mleko zavre, se ohladi in napolni v posode, preden se inokulira s startersko kulturo in inkubira. Posode so lahko iz fajanse, mavca (bakrač ali helke) ali plastike, primerne za živila. Nekatere lastnosti „Silifke Yoğurdu“ so navedene v nadaljevanju.

Proizveden samo iz kozjega mleka

— Suha snov (%) : 19,9–20,6

— Nemastna suha snov (%) : 12,6–13,1

— Beljakovine (%) : 7,7–7,8

— Maščobe (%) : 7,0–7,5

— Laktoza (%) : 2,6–3,0

— Pepel (%) : 1,2–1,3

⁽¹⁾ Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

- Titrabilna kislost kot mlečna kislina (%): 1,0–1,1
- pH : 4,5–4,7
- Vrednosti L^* , a^* , b^* : 91,7–92,1, (– 4,5)–(– 4,1), 12,5–12,7
- Barva : svetlo bela

Proizveden iz mešanice kozjega (najmanj 20 %) in kravjega (največ 80 %) mleka

- Suha snov (%) : 16,5–17,6
- Nemastna suha snov (%) : 10,3–11,1
- Beljakovine (%) : 5,9–6,0
- Maščobe (%) : 6,0–6,5
- Laktoza (%) : 2,2–3,0
- Pepel (%) : 1,1–1,2
- Titrabilna kislost kot mlečna kislina (%): 1,0–1,2
- pH : 4,5–4,7
- Vrednosti L^* , a^* , b^* : 91,4–92,0, (– 4,8)–(– 4,5), 12,9–13,2
- Barva : svetlo bela z rahlo smetanastim odtenkom

„Silifke Yoğurdu“ je čvrstejši in ima bolj čisto, voskasto aromo kot drugi jogurti. Zaradi kozjega mleka je „Silifke Yoğurdu“ svetlo bel, občutek v ustih pa je gladek in kremast, saj ima proizvod visoko vsebnost suhih snovi in maščob. Njegov okus je kisel zaradi mlečne kisline iz fermentacije laktoze. Ko se doda kravje mleko, se barva nekoliko spremeni in ima lahko nekaj kremastih odtenkov.

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Pri proizvodnji „Silifke Yoğurdu“ se uporablja mleko dolgodlake koze, ki se lokalno imenuje tudi kara keçi (črna koza). Ta lokalna pasma se je v preteklosti prilagodila sredozemskemu podnebju in gorskemu terenu. Kara keçi se hrani z divjimi rastlinami, timijanom, divjimi tulipani, brinovimi vejami in smrekovimi vršički, ki rastejo predvsem v višjih predelih gorovja Taurus. Čeprav je mlečnost kara keçi nizka, ima njeno mleko bogato sestavo.

Kravje mleko pa se pridobiva iz krav, ki se pasejo na pašnikih ravnine Göksu in krmijo s posušeni listi arašidov, gojenih v regiji.

3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Od proizvodnje mleka dalje se morajo vse faze predelave „Silifke Yoğurdu“ izvajati na geografskem območju iz člena 4.

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

—

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Poleg obveznih navedb, ki jih zahteva zakonodaja o označevanju in predstavitvi živil, se pri označevanju navedejo:

- ime označbe „Silifke Yoğurdu“,
- ime podjetja in naslov ali kratko ime in naslov ali registrirana znamka proizvajalca,
- logotip ZGO Evropske unije,

— naslednji logotip



4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje, kjer se uradno proizvaja „Silifke Yoğurdu“, zajema okrožje Silifke v pokrajini Mersin.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Povezava, ki temelji na značilnostih proizvoda (barva, tekstura in okus), izhaja iz naravnih in človeških dejavnikov na geografskem območju.

Aromatske spojine rastlinskega izvora, kot so terpeni, ki so posledica paše koz v gozdnatem okolju gorovja Taurus, prispevajo k okusu „Silifke Yoğurdu“. Podobno krave, ki se pasejo na pašnikih ravnine Göksu in se krmijo s posušenimi listi arašidov, dajejo mleko, bogato z aromatičnimi spojinami, kar prispeva k okusu „Silifke Yoğurdu“.

Med proizvodnjo jogurta „Silifke Yoğurdu“ mleko določen čas vre, kar zagotavlja večjo čvrstost kot pri drugih komercialnih jogurtih ter daje gladek in kremast občutek v ustih. Z določenim časom vrenja mleka se prav tako odstranijo nezaželeni vonjave, kot sta živalski ali hlevski vonj, kar daje čisto voskasto aromo. Produkti toplotne razgradnje laktoze (kot sta furaneol in maltol), terpeni iz aromatičnih rastlin, karbonilne spojine iz fermentacije in laktoni iz mleka prispevajo k okusu „Silifke Yoğurdu“. Svetlo bela barva je posebnost proizvoda.

Ker so maščobne kepice v kozjem mleku manjše od tistih v kravjem mleku, je „Silifke Yoğurdu“ svetlo bele barve. Meritve barve z ustreznimi merilnimi napravami so pokazale, da je za „Silifke Yoğurdu“ značilna visoka vrednost a^* v primerjavi z drugimi jogurti iz kozjega mleka. Ta visoka vrednost a^* je posledica dolgotrajnega vrenja in režima krmljenja dolgodlakih koz.

Sklic na objavo specifikacije

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

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