



Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2025/500)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 (¹), wnieść sprzeciw do Komisji w terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji.

Specyfikacja produktu, o której mowa w art. 7 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, jest dostępna w unijnym rejestrze oznaczeń geograficznych.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Erzincan Tulum Peyniri”

Nr UE: PDO-TR-03056 – 11.1.2024

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)

„Erzincan Tulum Peyniri”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Turcja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.3. Sery

Kod Nomenklatury scalonej

— 04 – PRODUKTY MLECZARSKIE; JAJA PTASIE; MIÓD NATURALNY; JADALNE PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, GDZIE INDZIEJ NIEWYMIENIONE ANI NIEWŁĄCZONE

0406 – Ser i twaróg

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Erzincan Tulum Peyniri” to ser o barwie od białej do kremowej, pełnotłusty, półtwardy, o strukturze jednorodnej, produkowany w co najmniej 95 % z surowego mleka owiec rasy Akkaraman lub mieszanki mleka tych zwierząt z mlekiem owiec rasy Morkaraman lub mlekiem kozim w ilości nie większej niż 5 %, wytwarzany między czwartym a dziewiątym miesiącem roku, dojrzewający w workach ze skóry owczej lub koziej bądź w beczkach plastikowych. „Erzincan Tulum Peyniri” ma strukturę ziarnistą, kruszy się w ustach i odznacza się charakterystycznym smakiem, który jest efektem występowania substancji aromatycznych w paszy, a także wynika z obecności produktów lipolizy i utleniania, czego skutkiem jest szczypiąca w język kwaskowość. Poniżej wyszczególniono niektóre parametry chemiczne sera „Erzincan Tulum Peyniri”.

— Całkowita zawartość substancji stałych (%) : co najmniej 55

— Wilgotność (%) : maksymalnie 45

(¹) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

- Zawartość tłuszczu w suchej masie (%): : co najmniej 45
- Zawartość soli w suchej masie (m/m) : maksymalnie 5
- Kwasowość miareczkowa wyrażona jako kwas mlekowy: : maksymalnie 2
- pH : 4,7–5,4
- Barwa : od białej do kremowej
- Konsystencja bez skórki : miąższ ściśnięty między dwoma palcami łatwo się kruszy
- Konsystencja w ustach : krucha i kremowa

Ser „Erzincan Tulum Peyniri” ma aromat „kremowy”, „zwierzęcy”, „lipolityczny”, „sfermentowany”, „siarkowy” i „owocowy” oraz smak „słony” i „kwaśny”. Obecność substancji czynnych związanych z tymi aromatami skutkuje wrażeniem szczypania w język i palenia w gardle oraz pobudza pracę ślinianek.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Mleko wykorzystywane do produkcji sera „Erzincan Tulum Peyniri” pochodzi od owiec rasy Akkaraman i pozyskiwane jest między czwartym a dziewiątym miesiącem roku. Żywnienie owiec rasy Akkaraman musi odbywać się w granicach geograficznych prowincji Erzincan. Na określonym obszarze znajdują się naturalne pastwiska cechujące się bogactwem lokalnych roślin aromatycznych. W miesiącach wiosennych i letnich zwierzęta wypasa się, a w miesiącach zimowych karmi się je sianem zbieranym z pastwisk znajdujących się na określonym obszarze geograficznym. W obu przypadkach producenci mogą włączać do dawki dziennej zboża ozime uprawiane w prowincji Erzincan. Zielonka, którą otrzymują zwierzęta, nie zawiera koncentratów paszowych. Sezon wypasu trwa średnio co najmniej sześć miesięcy rocznie. Mleko owiec rasy Akkaraman charakteryzuje się wysoką zawartością tłuszczu (>6 %) i nienasyconych kwasów tłuszczowych. Wynika to z uwarunkowań genetycznych tych zwierząt oraz systemu żywienia na pastwiskach i łąkach na określonym obszarze.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Wszystkie procesy muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4. Etapy te powinny obejmować hodowlę zwierząt, żywienie zwierząt, produkcję mleka, przetwarzanie mleka na ser, umieszczanie w workach i beczkach oraz dojrzewanie.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Poza obowiązkowymi elementami określonymi w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych etykieta zawiera następujące informacje:

- nazwę pochodzenia „Erzincan Tulum Peyniri”,
- nazwę handlową i adres lub skróconą nazwę i adres lub zarejestrowany znak towarowy producenta,
- logo ChNP Unii Europejskiej.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Prowincja Erzincan leży w dorzeczu górnego Eufratu we wschodniej Anatolii, a jej powierzchnia wynosi 11 903 km². Obszar prowincji znajduje się między około 39° 02' – 40° 05' szerokości geograficznej północnej a 38° 16' – 40° 45' długości geograficznej wschodniej. Erzincan otaczają prowincje: Erzurum od wschodu, Bingöl od południowego wschodu, Bayburt i Gümüşhane od północy, Giresun od północnego zachodu, Sivas od zachodu, Tunceli od południa oraz Elazığ i Malatya od południowego zachodu.

5. Związek z obszarem geograficznym

Szczególne właściwości produktu

„Erzincan Tulum Peyniri” to półtwardy ser o barwie białokremowej i strukturze jednorodnej, który może się kruszyć po ściśnięciu między dwoma palcami. Dojrzewa przez co najmniej 4 miesiące w workach ze skóry owczej lub koziej bądź w beczkach plastikowych. Ma charakterystyczny smak ze względu na wysoką zawartość produktów lipolizy, utleniania i substancji lotnych pochodzenia roślinnego.

Pozostawia w ustach odczucie kremowości i szczypania w język oraz pobudza pracę ślinianek. Smak sera „Erzincan Tulum Peyniri” wynika z systemu żywienia zwierząt, zawartości enzymów rodzimych mleka, etapów przetwarzania i aktywności mikrobiologicznej podczas dojrzewania sera. System żywienia sprawia, że w serze znajdują się terpeny aromatyczne (α/β -pinen, 3,7-dimetylo-1,6-oktadien, o/p/m-cymen, 2/3-karen, limonen, terpinen, kopaen, α/β -kariofyllen), co wpływa na skład nienasyconych kwasów tłuszczowych.

Do charakterystycznego smaku przyczynia się wysoka zawartość kwasów organicznych (octowego, propionowego, 2-metylopropanowego) wynikająca z aktywności mikrobiologicznej, wysoka zawartość wolnych kwasów tłuszczowych (masłowego, 3-metylomasłowego, heksanowego i oktanowego) wynikająca z aktywności lipolitycznej, a także produktów utleniania tych kwasów (2-heptanonu, 2/3-nonenu, (E)2-nonanonu, nonanolu, 3-metylotio-1-propanolu) i estrów (etylobutanianu, heksanianu metylu, heksanianu etylu, oktanianu etylu, oktanianu 3-metylobutylu, dekanianu propylu, dekanianu etylu, dekanianu metylu). Ze względu na te aromatyczne składniki czynne produkt wywołuje odczucie szczypania w język i palenia w gardle, jego smak jest kremowy, zwierzęcy, lipolityczny, sfermentowany, siarkowy, owocowy, kwaśny i słony.

Do produkcji serów „Erzincan Tulum Peyniri” używa się wyłącznie naturalnej soli warzonej z miasta Kemah w prowincji Erzincan, znanej jako „sól Kemah”. Sól ta ma przeważnie strukturę amorficzną i łatwo rozpuszcza się w matrycy sera oraz ułatwia oddawanie wody w trakcie przetwarzania.

Specyfika obszaru geograficznego

W prowincji Erzincan panuje półsuchy klimat kontynentalny, odznaczający się zimnymi i deszczowymi zimami oraz suchymi i gorącymi latami. Ze względu na wyjątkowe położenie geograficzne (płaskowyż na wysokości 1 800 m n.p.m. i strome góry o wysokości 3 000 m n.p.m.) warunki mikroklimatyczne prowincji Erzincan mają pozytywny wpływ na pastwiska, łąki i wzrost roślin endemicznych, które to czynniki ostatecznie wpływają na skład mleka i smak sera „Erzincan Tulum Peyniri”. Prowincja ta jest regionem sprzyjającym hodowli zwierząt, w szczególności owiec, ze względu na duże możliwości wypasu na łąkach. Mleko wykorzystywane do produkcji sera „Erzincan Tulum Peyniri” pochodzi od rasy owiec Akkaraman, która przystosowała się do tych trudnych warunków geograficznych i klimatycznych. Owce wypasa się na łąkach i pastwiskach, na których występują rośliny endemiczne, a niekiedy karmi się zbożami ozimymi również produkowanymi w prowincji Erzincan. Spośród tych płaskowyżów bogatą roślinnością charakteryzują się Çimen, Melan i Sarçiçek. Zidentyfikowano tam 596 taksonów endemicznych, w tym 64 specyficzne dla prowincji Erzincan. Ponadto 43 % gruntów uprawnych wykorzystuje się do produkcji zboża. Trzema podstawowymi uprawami w prowincji są pszenica i jęczmień z grupy zbóż oraz lucerna z grupy roślin pastewnych. Stosowany system żywienia skutkuje obecnością związków aromatycznych pochodzenia roślinnego.

„Erzincan Tulum Peyniri” to ser rzemieślniczy, wywodzący się z tradycji plemion półkoczowniczych. W związku z tym wiedza i doświadczenie człowieka mają kluczowe znaczenie dla jego jakości. W szczególności kruchość „Erzincan Tulum Peyniri” jest efektem wysiłków podejmowanych przez człowieka. Rozdrabnianie skrzepu i solenie go przy odcedzaniu sera oraz co najmniej dwukrotne powtórzenie tego procesu skutkuje charakterystyczną kruchą konsystencją sera. Powoduje ono również częściowe utlenianie tłuszczu w serze, co prowadzi do rozwoju smaku i pobudza wzrost mikroorganizmów. Dzięki tym etapom powstają smaki powodujące szczypanie w język i palenie w gardle.

Dokładne wypełnienie serem worków skórzanych lub beczek plastikowych wymaga umiejętności. Wszelkie pęcherzyki powietrza obecne w serze pogarszają jego jakość. Po dokładnym napełnieniu plastikowych beczek serem konieczne jest wykonanie wielu małych otworów, które umożliwiają synerезę, podczas gdy w workach proces ten odbywa się przez skórę. Zmniejsza to aktywność wody w serze podczas dojrzewania oraz pobudza mikroorganizmy i aktywność enzymatyczną, aby umożliwić wytworzenie się charakterystycznego smaku. Malejąca zawartość wody sprawia, że rośnie stężenie związków aromatycznych, a tym samym intensywność smaku sera.

Ponadto przygotowanie worków skórzanych, które mają być napełnione serem, wymaga szczególnego doświadczenia i zręczności. Po pierwsze, skórę ubitej kozy lub owcy zdejmuje się w całości, oczyszcza, soli i suszy – proces ten wymaga dużej wprawy, wiedzy i umiejętności.

Związek przyczynowy

Jakość i charakterystyczne cechy „Erzincan Tulum Peyniri” mają związek z klimatem, zwierzętami mlecznymi przystosowanymi do tego klimatu i warunków geograficznych oraz technikami produkcji stosowanymi na określonym obszarze. Uwarunkowania są następujące:

- Hodowlę zwierząt gospodarskich zgodnie z praktykami tradycyjnymi prowadzi się na obszarze o klimacie kontynentalnym położonym wysoko nad poziomem morza. Obszar ten jest wolny od niekorzystnych warunków środowiskowych związanych z przemysłowieniem.
- Na określonym obszarze znajdują się naturalne pastwiska cechujące się bogactwem lokalnych roślin aromatycznych wykorzystywane przez hodowców owiec w oparciu o doświadczenie dotyczące charakterystyki geologicznej tego obszaru. Właściwości klimatyczne i specyficzna flora tego obszaru przyczyniają się do produkcji mleka o szczególnej jakości, a tym samym nadają serom „Erzincan Tulum Peyniri” wyjątkowe cechy i przyjemny charakter organoleptyczny.
- Szczególne metody produkcji obejmują:
 - wykorzystywanie mleka owiec rasy Akkaraman,
 - stosowanie podpuszczki pochodzenia zwierzęcego, uzyskanej z trawieńca,
 - użycie soli Kemah oraz
 - dojrzewanie w beczce plastikowej lub worku ze skóry koziej/owczej.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

Chronione Oznaczenie Geograficzne, Chroniona Nazwa Pochodzenia oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność Turecki Urząd Patentów i Znaków Towarowych nr 111 z dnia 17 października 2021 r., s. 84.