

**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**

(2023/C 287/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Ezine Peyniri”

Nr UE: PDO-TR-02889 – 5.1.2023

ChNP (X) ChOG ( )

**1. Nazwa lub nazwy**

„Ezine Peyniri”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Turcja

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.3. Sery

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

„Ezine Peyniri” to kremowy ser biały wytwarzany z mieszanki mleka owczego, koziego i krowiego i dojrzewający w solance przez co najmniej 8 miesięcy. W zależności od pory roku miesza się mleko w następujących proporcjach: 35–45 % mleka owczego, co najmniej 40 % mleka koziego i maksymalnie 25 % mleka krowiego. „Ezine Peyniri” ma następujące właściwości:

Właściwości sensoryczne

- barwa: biała do jasnożółtej
- konsystencja: półtwarda lub zwarta z małymi otworami i bez skóry
- smak i zapach: aromat „maślany” i „gotowanego mleka” oraz „słodkawy”, „słony” i „kwaśny” smak

Właściwości chemiczne

	Wartość minimalna
Zawartość tłuszczu w suchej masie (%):	49
Sucha masa (%)	43
Zawartość soli w suchej masie (%)	6
Kwasowość (% kwasu mlekowego)	0,70
pH	4,72

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Mleko do produkcji „Ezine Peyniri” pochodzi od owiec ras „Tahirova”, „Sakız”, „Dağlıç” i „Sakız+Dağlıç”, krów rasy „Holstein” i kóz rasy „Karakeçi” hodowanych na omawianym obszarze. Do produkcji „Ezine Peyniri” wykorzystuje się w szczególności mleko zebrane w okresie od marca do lipca. Krowy mleczne, owce i kozy, od których pozyskuje się surowiec do produkcji „Ezine Peyniri”, są karmione wyłącznie paszą z omawianego obszaru geograficznego. W miesiącach wiosennych i letnich zwierzęta pasą się na pastwiskach, a w wyjątkowych przypadkach są trzymane w pomieszczeniach zamkniętych. W miesiącach zimowych są karmione sianem zbieranym z pastwisk znajdujących się na omawianym obszarze geograficznym. Zielonka, którą otrzymują zwierzęta, nie zawiera koncentratów paszowych. Minimalny średni sezon wypasu wynosi osiem miesięcy rocznie. Jakość mleka wynika z hodowli bydła mlecznego metodą wypasu na wolnym wybiegu, a także z obfitości i jakości paszy występującej na wyznaczonym obszarze. Flora składa się z setek roślin aromatycznych. Są to np.: lebidka majeranek (*Origanum majorana* L.), lebidka pospolita (*Origanum vulgare*), szalwia lekarska (*Salvia officinalis* L.), mięta długolistna (*Mentha longifolia* L.), melisa lekarska (*Melisa officinalis* L.) i macierzanka tymianek (*Thymus vulgaris* L.).

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

Wszystkie etapy, od wypasu i produkcji mleka do dojrzewania sera, muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4.

- 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*

Na opakowaniu produktu należy umieścić logo „Ezine Peyniri”. Logo można umieszczać bezpośrednio na opakowaniu lub na etykietach przytwierdzonych do opakowania. Wszyscy producenci mogą korzystać z etykiet, pod warunkiem powiadomienia grupy producentów o produkcji.



#### 4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

W prowincji Çanakkale: dystrykty Ezine, Bayramiç i Ayvacık; w dystrykcie Çan: wsie Şerbetli, Etili, Alatliburun, Küçükli, Alibeyköy i Söğütalan oraz w dystrykcie Merkez: wsie Karacaören, Kurşunlu, Şerbetli i Kirazlı.

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym**

##### *Specyfika obszaru geograficznego*

Klimat na omawianym obszarze wykazuje cechy przejściowe między klimatem Morza Śródziemnego i Morza Czarnego. Ponadto charakteryzuje się niższymi średnimi temperaturami zimą. Temperatura minimalna wynosi w lutym  $-4,2$  °C, a maksymalna w sierpniu  $+35,8$ . Średnia temperatura roczna wynosi  $14,7$  °C, a średnia wilgotność  $72,6$  %. Inną cechą odróżniającą omawiany obszar od innych rodzajów środowiska są silne wiatry wiejące przez większą część roku.

W skali roku dominuje tu wiatr północny. Najpowszechniejsze są wiatry północno-wschodnie, północne, południowo-zachodnie i południowe. Średnie roczne opady wynoszą od  $662,8$  do  $854,9$  mm. Opady deszczu latem są niskie. Najwyższe opady odnotowuje się w grudniu, styczniu i lutym. Liczba dni z pokrywą śnieżną wynosi maksymalnie 8.

Dzięki tym warunkom klimatycznym roślinność na naturalnych pastwiskach jest bardzo różnorodna, a ograniczona liczba dni z pokrywą śnieżną sprawia, że wolny wypas zwierząt jest możliwy przez większą część roku. Trzy dystrykty położone na danym obszarze geograficznym znajdują się między grzbieciem górskim Kaz Daği a Morzem Egejskim. Hodowla owiec i kóz jest powszechna na tym obszarze. Na nienadających się pod uprawę obszarach u podnóża grzbietu górskiego Kaz Daği roślinność jest bardzo różnorodna, szczególnie wiosną. Góry Kaz Daği zapewniają obszarowi wysokie opady i bogatą florę oraz dużą ilość tlenu. Setki specyficznych dla danego obszaru roślin aromatycznych spożywanych przez zwierzęta mają bezpośredni wpływ na smak i aromat mleka, a jego cechy nadają serowi unikalny smak i profil aromatyczny. Do produkcji „Ezine Peyniri” wykorzystuje się w szczególności mleko zebrane w okresie od marca do lipca. Klimat gór Kaz Daği, przejściowy między klimatem śródziemnomorskim i czarnomorskim, jest półwilgotny i charakteryzuje się dużymi opadami. Te wilgotne warunki i rzeźba terenu ukształtowana przez uskoki sprawiły, że w górach Kaz Daği rozwinęła się gęsta pokrywa leśna i bogata flora. Flora składa się z setek roślin aromatycznych. Są to np.: lebiodka majeranek (*Origanum majorana* L.), lebiodka pospolita (*Origanum vulgare*), szalwia lekarska (*Salvia officinalis* L.), mięta długolistna (*Mentha longifolia* L.), melisa lekarska (*Melisa officinalis* L.) i macierzanka tymianek (*Thymus vulgaris* L.). Ser produkowany z mleka pozyskiwanego od zwierząt karmionych tymi roślinami ma „maślany” i „słodki” aromat.

Do produkcji „Ezine Peyniri” wykorzystywana jest wyłącznie sól morską. Stosowanie łatwo rozpuszczalnej soli morskiej zapobiega topieniu i kruszeniu się sera i ułatwia oddawanie wody w procesie dojrzewania.

#### Specyfika produktu

„Ezine Peyniri” ma barwę białą do jasnożółtej, a jego konsystencja jest średnio twarda i niepodatna na uszkodzenia. W masie sera występują niewielkie otwory. „Ezine Peyniri” ma „kremowy” aromat (jest to aromat tłuszczu będącego składnikiem mleka) oraz aromat „gotowanego mleka” (będący efektem obróbki cieplnej). Smak i aromat mleka owczego, koziego i krowiego wykorzystywanego do produkcji jest wyczuwalny w gotowym produkcie i ma wpływ na smak i aromat sera. „Ezine Peyniri” dojrzewa przez co najmniej 8 miesięcy w solance. Proces ten nadaje serowi jego typową barwę, konsystencję i smak. Reakcje enzymatyczne, chemiczne i mikrobiologiczne podczas dojrzewania białka, tłuszczu i laktozy w składzie mleka powodują charakterystyczny „kwaśny” i „słodki” smak sera; w masie sera występują niewielkie otwory, na serze nie wytwarza się skórka.

#### Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a renomą lub innymi właściwościami produktu

- Na obszarze o klimacie przejściowym między klimatem śródziemnomorskim a czarnomorskim, z cechami klimatu półwilgotnego, wysokimi opadami i często występującymi wiatrami, stosuje się tradycyjne metody hodowli. Obszar gór Kaz Daği, na którym nie obserwuje się niekorzystnego wpływu uprzemysłowienia, zapewnia duże opady deszczu i bogatą florę, a także dużą ilość tlenu.
- Na wyznaczonym obszarze znajdują się naturalne pastwiska, na których w dużych ilościach występują lokalne rośliny aromatyczne wykorzystywane przez cały rok przez hodowców zwierząt gospodarskich jako pasza dla owiec i kóz. Wypas odbywa się w optymalnych warunkach dzięki wiedzy na temat cech geologicznych wyznaczonego obszaru, jaką posiadają hodowcy. Właściwości klimatyczne i specyficzna flora tego obszaru przyczyniają się do produkcji mleka o szczególnej jakości, a tym samym nadają „Ezine Peyniri” wyjątkowe właściwości i przyjemny charakter organoleptyczny.
- Szczególne metody produkcji:
  - stosowanie trzech rodzajów mleka (mleko kozie, owcze i krowie);
  - stosowanie podpuszczki pochodzenia zwierzęcego, uzyskanej z trawieńca;
  - dojrzewanie w solance;
  - stosowanie wyłącznie soli morskiej;
  - niestosowanie kultury starterowej;
  - okres dojrzewania: co najmniej 8 miesięcy.

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji

---