C/2024/4505

11.7.2024 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2024/4505)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“

ЕС №: PDO-TR-02661 — 25.2.2021 г.

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“

2. **Държава членка или трета държава**

Турция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.8. Други продукти от приложение I към Договора (подправки и др.)

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Gaziantep Menengiç Kahvesi/Gaziantep Melengiç Kahvesi“ е заместител на кафето, произвеждан чрез печене и смилане на семената на дървото кукуч (Pistacia terebinthus L.), който расте в планинските райони на провинция Gaziantep. Дървото кукуч е характерно за географския район и е диворастящо в планинските местности. Семената на P. terebinthus се наричат „menengiç“ или „melengiç“ в Турция. Плодовете на menengiç/melengiç, отглеждани в провинция Gaziantep, имат високо съдържание на масло, със стойност на мастните киселини от порядъка на 44 — 56 %. Стойността на олеиновата киселина е в интервала 53 — 68 %. Пастоподобният продукт, получен чрез сушене, печене и смилане на плодовете, събрани от клона, не се смесва с други продукти или добавки. Плодовете се отглеждат в този географски район и някои от физикохимичните свойства на крайния продукт, получен от тези плодове, са приблизително следните:

Физикохимични свойства	Стойност
Масло	44 — 56 %
Вода	5 — 6 %
Белтъци	18 — 20 %
Прах	3 — 3,5 %
Захар	6 — 6,5 %
Влакнини	2 — 2,5 %

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер, и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Вискозитетът на екстрахирания продукт следва да бъде най-малко 1 (cP); най-много 45 % от общия размер на частиците трябва да бъде над 20—25 μm. Тъй като продуктът е много богат на масло, на повърхността му може да се види слой масло. „Gaziantep Menengiç Kahvesi/Gaziantep Melengiç Kahvesi“ е пастообразен продукт с високо съдържание на мазнини. Продуктът се хомогенизира чрез разбъркване преди употреба. Продуктът има зърнеста пастообразна структура, тъмнокафяв цвят и аромат на шамфъстък.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

„Gaziantep Menengiç Kahvesi/Gaziantep Melengiç Kahvesi“ се произвежда само от семената, събрани от дърветата menengiç/melengiç, които растат естествено в Gaziantep.

3.4. *Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на производство, включително отглеждането, прибирането на суровината и почистването, печенето и смилането на продукта, трябва да се извършват в определения географски район.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район обхваща всички села и градове в провинция Gaziantep, разположени в югоизточната част на Турция.

5. **Връзка с географския район**

Специфични характеристики на географския район

Провинция Gaziantep е разположена между Средиземно море и югоизточния регион Анадола. Намира се между 36° 28′ и 38° 01′ източна дължина и 36°38′ и 37°32′ северна ширина. Средната продължителност на слънцегреенето в района е повече от 200 дни годишно. Дългите часове дневна светлина през летния сезон водят до увеличаване на слънчевото лъчение в полетата, като по този начин се повишават температурите. Каменистите местности са често срещани в района. Кукучът предпочита скалисти зони с бедни почви на височина 600 — 1 500 m над морското равнище и избягва по-студената северна среда. Дървото произхожда от Азия и Средиземноморието, особено често се среща в Южна Турция и е един от най-важните видове в региона, които не се използват за дървесина. Продължителното слънцегреене в региона оказва влияние върху състава на маслото на семената, като увеличава масленото съдържание и стойностите на мастните киселини. Увеличаването на масленото съдържание и на мастните киселини засилва вкуса на продукта.

Човешки фактори

В региона още от 17-ти век за производството на заместител на кафето menengiç/melengiç се използват семената на дървото кукуч. Често се разказва, че по време на багдадската кампания на Османската империя султан Мурад IV спрял за почивка в Gaziantep и му предложили „Gaziantep Menengiç Kahvesi/Gaziantep Melengiç Kahvesi“, което той харесал.

Производственият етап на печенето изисква майсторство. Правилното изпичане на семената е съществено умение за производителите, което предотвратява появата на нежелани аромати. Семената на menengiç внимателно се разбъркват при печене, докато станат кафяви. Прекомерното печене е нежелателно, тъй като оставя горчив вкус на компонентите на мастните киселини. Местните производители имат специфични умения за печене на семената, така че те да получат правилния аромат.

Специфични характеристики на продукта

Високото маслено съдържание на семената от кукуч, отглеждани в Gaziantep, е източник на аромата и вкуса на продукта. Продуктът има деликатен аромат на шамфъстък.

Причинно-следствена връзка

„Gaziantep Menengiç Kahvesi/Gaziantep Melengiç Kahvesi“ се получава от семената на дървото кукуч, отглеждано в Gaziantep, което е характерно за региона. Семената от menengiç/melengiç, отглеждани в Gaziantep, съдържат по-високи нива на олеинова киселина в сравнение с тези от други региони поради географското местоположение на провинцията, отличаващо се с продължително слънцегреене.

Климатът на провинцията осигурява оптимални условия за отглеждане на дърветата menengiç/melengiç и води до високи добиви. Консумацията на семена от кукуч като заместител на кафе menengiç/melengiç има дълга история в района на Gaziantep.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

„Gaziantep Menengiç Kahvesi/Gaziantep Melengiç Kahvesi“ е регистриран от турското бюро за патенти и търговски марки в Бюлетин № 93 от 15.1.2021 г., стр. 51 и 52.