C/2024/4505

11.7.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2024/4505)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“

EU č.: PDO-TR-02661 – 25.2.2021

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Název (názvy) [CHOP nebo CHZO]**

„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Turecko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potravin**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.8. Ostatní produkty přílohy I Smlouvy (koření atd.)

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“ je náhražka kávy vyráběná pražením a mletím semen řečíku terebintového (*Pistacia terebinthus L.*), který roste v horských oblastech provincie Gaziantep. Řečík terebintový je v této zeměpisné oblasti původním druhem a roste divoce v horských oblastech. Semena stromu *P. terebinthus* se v Turecku nazývají „menengiç“ nebo „melengiç“. Plody menengiç/melengiç pěstované v provincii Gaziantep mají vysoký obsah oleje s hodnotou mastných kyselin v rozmezí 44–56 %. Hodnota kyseliny olejové se pohybuje v rozmezí 53–68 %. Do produktu ve formě pasty, který se získává sušením, pražením a mletím plodů nasbíraných z větví, se nepřidávají žádné produkty ani přísady. Plody se pěstují v této zeměpisné oblasti a některé fyzikálně–chemické vlastnosti konečného produktu získaného z těchto plodů jsou přibližně následující.

Fyzikálně–chemické vlastnosti	Hodnota
Olej	44–56 %
Voda	5–6 %
Bílkoviny	18–20 %
Popel	3–3,5 %
Cukr	6–6,5 %
Vláknina	2–2,5 %

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Viskozita extrahovaného produktu by měla být nejméně 1 (cP); maximálně 45 % z celkového množství částic by mělo mít velikost nad 20–25 μm. Jelikož je produkt velmi bohatý na olej, je na jeho povrchu patrná olejová vrstva. „Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“ je pastovitý produkt s vysokým obsahem tuku. Produkt se před použitím homogenizuje mícháním. Produkt má hrubou a pastovitou strukturu, tmavě hnědou barvu a pistáciovou vůni.

3.3. *Krmiva (pouze pro produkty živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“ se vyrábí pouze ze semen menengiç, která se sbírají ze stromů menengiç/melengiç rostoucích přirozeně v provincii Gaziantep.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny kroky produkce včetně pěstování, sklizně surovin a čištění, mytí, pražení a mletí produktu musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.5. *Zvláštní pravidla týkající se krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6. *Zvláštní pravidla týkající se označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast zahrnuje všechny vesnice a města provincie Gaziantep na jihovýchodě Turecka.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Specifičnost zeměpisné oblasti

Provincie Gaziantep leží mezi pobřežím Středozemního moře a jihovýchodní Anatolií. Nachází se mezi 36° 28’ a 38° 01’ východní délky a 36° 38’ a 37° 32’ severní šířky. Průměrná délka slunečního svitu v celé oblasti je více než 200 dní ročně. Dlouhá doba denního světla v letním období způsobuje, že pole jsou vystavena většímu množství slunečního záření, a tím se zvyšují teploty. V oblasti je běžná členitá půda. Řečíky terebintové dávají přednost skalnatým, znehodnoceným oblastem v nadmořské výšce 600–1 500 m a vyhýbají se chladnějšímu a severnějšímu prostředí. Tento strom pochází z Asie a Středomoří, je rozšířen zejména v jižním Turecku a je jedním z nejdůležitějších nedřevěných produktů v regionu. Vysoké množství slunečního svitu v regionu ovlivňuje složení mastných olejů v semenech, čímž se zvyšuje obsah oleje a hodnota mastných kyselin. Zvýšený obsah oleje a sloučenin mastných kyselin zintenzivňuje chuť produktu.

Lidské faktory

Semena řečíku terebintového se v regionu používají k výrobě náhražky kávy menengiç/melengiç již od počátku 17. století. Často se říká, že během bagdádského tažení Osmanské říše sultán Murad IV. odpočíval v Gaziantepu a byl mu nabídnut nápoj „Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“, který si vychutnal.

Fáze pražení při výrobě vyžaduje zručnost. Pražení semen ve správném množství je pro výrobce zásadní dovedností, která zabraňuje vzniku nežádoucích aromatických látek. Semena menengiç se pečlivě praží za míchání, dokud nezhnědnou. Přílišné pražení je nežádoucí, protože zanechává hořkou chuť složek mastných kyselin. Místní výrobci jsou mistry ve specifickém pražení semen, které jim umožňuje získat správné aroma.

Specifičnost produktu

Vysoký obsah oleje v semenech řečíku terebintového pěstovaného v provincii Gaziantep je zdrojem vůně a chuti produktu. Produkt má jemnou pistáciovou příchuť.

Příčinná souvislost

„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“ se získává ze semen řečíku terebintového rostoucího v provincii Gaziantep, který je v této oblasti původním druhem. Semena menengiç/melengiç pěstovaná v provincii Gaziantep obsahují vyšší obsah kyseliny olejové ve srovnání s jinými regiony, což je dáno geografickou polohou provincie s vysokým množstvím slunečního svitu.

Podnebí provincie poskytuje optimální podmínky pro pěstování stromů menengiç/melengiç a přináší vysoké výnosy. Konzumace semen řečíku terebintového jako náhražky kávy menengiç/melengiç má v oblasti Gaziantepu dlouhou historii.

Odkaz na zveřejnění specifikace

Produkt „Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“ byl zapsán tureckým patentovým úřadem ve věstníku č. 93 ze dne 15.1.2021, strana 51 a 52.