C/2024/4505

11.7.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2024/4505)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, der er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i medfør af artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen senest tre måneder efter datoen for nærværende offentliggørelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi«

EU-nr.: PDO-TR-02661 – 25.2.2021

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse**

»Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Tyrkiet

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.8. Andre produkter i bilag I til traktaten (krydderier m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi« er en kaffeerstatning, der fremstilles ved ristning og formaling af frø af terpentintræer (*Pistacia terebinthus L.*), som vokser i bjergområder i provinsen Gaziantep. Terpintræet er hjemmehørende i det geografiske område, hvor det vokser vildt i bjergene. *Pistacia terebinthus*-frø kaldes »menengiç« eller »melengiç« i Tyrkiet. Menengiç / melengiç-frugt dyrket i provinsen Gaziantep har et højt olieindhold med en fedtsyreværdi på 44-56 %. Oliesyren ligger i intervallet 53-68 %. Der tilsættes ikke tilsætningsstoffer eller andre produkter til den pastaagtige masse, som opnås ved tørring, ristning og formaling af de frø, der høstes fra grenene. Frøene dyrkes i dette geografiske område, og nogle af de fysisk-kemiske egenskaber ved det færdige produkt, der udvindes af disse frø, er som følger:

Fysisk-kemiske egenskaber	Værdi
Olie	44-56 %
Vand	5-6 %
Protein	18-20 %
Aske	3-3,5 %
Sukker	6-6,5 %
Fiber	2-2,5 %

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Det ekstraherede produkts viskositet skal være mindst 1 cP., og højst 45 % af den samlede mængde partikler må være over 20-25 µm. Da produktet er meget rigt på olie, kan der ses et olielag på overfladen. »Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi« er en form for pasta med et højt fedtindhold. Produktet gøres ensartet ved omrøring inden brug. Varen har en ru og pastalignende struktur, en mørkebrun farve og en pistacieagtig aroma.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

»Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi« fremstilles udelukkende af terpentinfrø fra menengiç-/melengiç-træer, der vokser naturligt i Gaziantep.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle trin i produktionen, herunder dyrkning, høst af råvarer og vask, ristning og formaling af produktet, skal finde sted inden for det afgrænsede geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det geografiske område omfatter alle landsbyer og byer i provinsen Gaziantep i den sydøstlige del af Tyrkiet.

5. Tilknytning til det geografiske område

Det geografiske områdes egenart

Provinsen Gaziantep ligger mellem Middelhavet og det sydøstlige Anatolien. Den er beliggende mellem 36° 28′ og 38° 01′ østlig længde og 36° 38′ og 37° 32′ nordlig bredde. Solen skinner i gennemsnit 200 dage årligt i området. De mange timers dagslys om sommeren betyder, at markerne får mere solstråling og dermed højere temperaturer. Ujævne arealer er almindelige i området. Terpentintræer foretrækker stenede, skrånende områder beliggende 600-1 500 meter over havets overflade frem for koldere områder længere mod nord. Træet er hjemmehørende i Asien og Middelhavet, er særlig udbredt i det sydlige Tyrkiet og er et af regionens vigtigste skovprodukter, som ikke er træ. Den store mængde solskin i regionen påvirker frøenes fedtoliesammensætning og øger olieindholdet og fedtsyreværdien. Det forøgede indhold af olie og fedtsyreforbindelser øger produktets smag.

Menneskelige faktorer

Frø af terpentintræ har siden 1600-tallet været anvendt til fremstilling af menengiç-/melengiç- kaffeerstatning i regionen. Det siges. at sultan Murad IV under osmannernes erobring af Bagdad gjorde holdt i Gaziantep, hvor han blev tilbudt »Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi«, som han nød.

Produktionens ristningsfase kræver dygtighed. Korrekt ristning af frøene er en vigtig færdighed for producenterne, fordi det forhindrer uønskede aromaer. Menengiç-frø ristes omhyggeligt under omrøring, indtil de bliver brune. Overdreven ristning er uønsket, da den giver fedtsyrekomponenterne en bitter smag. De lokale producenter er særligt dygtige til at riste frøene, så den rigtige aroma opnås.

Produktets egenart

Det er det høje olieindhold i de terpentinfrø, der dyrkes i Gaziantep, som ligger til grund for produktets aroma og smag. Produktet har en mild pistaciesmag.

Årsagssammenhæng

»Gaziantep Menengiç Kahvesi/Gaziantep Melengiç Kahvesi« udvindes af frøene fra de terpentintræer, som vokser i Gaziantep og er hjemmehørende i regionen. De menengiç-/melengiç-frø, der dyrkes i Gaziantep, har et højere oliesyreindhold end frø fra andre regioner på grund af provinsens geografiske beliggenhed med en høj mængde solskin.

Provinsens klima giver de optimale vækstbetingelser for menengiç-/melengiç-træer og stort udbytte. Der er en lang tradition for anvendelse af terpentinfrø som menengiç-/melengiç-kaffeerstatning i Gaziantep.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

»Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi« blev registreret af det tyrkiske patent- og varemærkekontor i bulletin nr. 93 af 15.1.2021, side 51 og 52.