C/2024/4505

11.7.2024

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2024/4505)

Εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi»

Αριθ. ΕΕ: PDO-TR-02661 — 25.2.2021

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

«Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Τουρκία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.8. Λοιπά προϊόντα του παραρτήματος I της Συνθήκης (μπαχαρικά κ.λπ.)

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το προϊόν «Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi» είναι υποκατάστατο του καφέ που παράγεται από τη φρύξη και την άλεση των σπόρων της πιστακίας της τερεβίνθου ή άλλως της τερεβίνθου (Pistacia terebinthus L.) που φύεται σε ορεινές περιοχές της επαρχίας Gaziantep. Η τερέβινθος είναι γηγενής της γεωγραφικής περιοχής και απαντάται σε ορεινές περιοχές. Οι σπόροι P. terebinthus στην Τουρκία καλούνται «menengiç» ή «melengiç». Ο καρπός menengiç/melengiç που αναπτύσσεται στην επαρχία Gaziantep έχει υψηλή περιεκτικότητα σε έλαιο, με τιμή λιπαρών οξέων της τάξης του 44-56 %. Η τιμή του ελαϊκού οξέος είναι της τάξης του 53-68 %. Κανένα προϊόν ή πρόσθετο δεν προστίθεται στο προϊόν σε μορφή πάστας που λαμβάνεται με ξήρανση, φρύξη (καβούρδισμα) και άλεση των καρπών που συγκομίζονται από το δένδρο. Οι καρποί αναπτύσσονται στην εν λόγω γεωγραφική περιοχή και ορισμένες από τις φυσικοχημικές ιδιότητες του τελικού προϊόντος που λαμβάνεται από τους καρπούς αυτούς είναι κατά προσέγγιση οι ακόλουθες:

Φυσικοχημικές ιδιότητες	Τιμή
Έλαιο	44-56 %
Νερό	5-6 %
Πρωτεΐνες	18-20 %
Τέφρα	3-3,5 %
Ζάχαρη	6-6,5 %
Ίνες	2-2,5 %

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Το ιξώδες του εκχυλισμένου προϊόντος θα πρέπει να είναι τουλάχιστον 1 (cP)· η κοκκομετρία του αλεσμένου προϊόντος θα πρέπει να υπερβαίνει τα 20-25 μm στο 45 % κατ' ανώτατο όριο της συνολικής ποσότητας. Δεδομένου ότι το προϊόν είναι πολύ πλούσιο σε έλαιο, στην επιφάνεια του προϊόντος μπορεί να παρατηρείται μια στρώση ελαίου. Το «Gaziantep Menengiç Kahvesi/Gaziantep Melengiç Kahvesi» είναι προϊόν σε μορφή πάστας με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες. Το προϊόν καθίσταται ομοιογενές με ανάδευση πριν από τη χρήση. Έχει τραχιά και πολτώδη δομή, σκούρο καστανό χρώμα και άρωμα το οποίο προσομοιάζει με άρωμα φιστικιού.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Το «Gaziantep Menengiç Kahvesi/Gaziantep Melengiç Kahvesi» παράγεται αποκλειστικά από σπόρους menengiç που συγκομίζονται από τα δένδρα menengiç/melengiç τα οποία αναπτύσσονται φυσικά στο Gaziantep.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παραγωγής, συμπεριλαμβανομένων της καλλιέργειας, της συγκομιδής της πρώτης ύλης και του καθαρισμού-της πλύσης, της φρύξης και της άλεσης του προϊόντος πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει όλα τα χωριά και τις πόλεις της επαρχίας Gaziantep που βρίσκονται στο νοτιοανατολικό τμήμα της Τουρκίας.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η επαρχία Gaziantep βρίσκεται μεταξύ της Μεσογείου και της νοτιοανατολικής περιφέρειας της Ανατολίας. Βρίσκεται μεταξύ 36° 28′ και 38° 01′ ανατολικού γεωγραφικού μήκους και 36° 38′ και 37° 32′ βόρειου γεωγραφικού πλάτους. Η μέση διάρκεια ηλιοφάνειας σε όλη την περιοχή υπερβαίνει τις 200 ημέρες ετησίως. Λόγω των πολλών ωρών ηλιοφάνειας κατά τη θερινή περίοδο, οι αγροί δέχονται περισσότερη ηλιακή ακτινοβολία, γεγονός που αυξάνει τις θερμοκρασίες. Το ανώμαλο ανάγλυφο είναι συνηθισμένο στην περιοχή. Η τερέβινθος προτιμά βραχώδεις, υποβαθμισμένες περιοχές 600-1 500 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας και αποφεύγει τα ψυχρότερα και βόρεια περιβάλλοντα. Το δέντρο είναι γηγενές της Ασίας και της Μεσογείου, ιδιαίτερα σύνηθες στη νότια Τουρκία και αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα προϊόντα μη ξυλώδους μορφής στην περιοχή. Η έντονη ηλιοφάνεια στην περιοχή επηρεάζει τη σύσταση των σπόρων σε λιπαρά έλαια, αυξάνοντας την περιεκτικότητα σε έλαιο και σε λιπαρά οξέα. Η υψηλότερη περιεκτικότητα σε έλαιο και σε ενώσεις λιπαρών οξέων εντείνει τη γεύση του προϊόντος.

Ανθρώπινοι παράγοντες

Οι σπόροι τερεβίνθου χρησιμοποιούνται στην περιοχή από το 1600 για την παρασκευή του υποκατάστατου του καφέ menengiç/melengiç. Συχνά λέγεται ότι κατά τη διάρκεια της εκστρατείας στη Βαγδάτη την περίοδο της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας, ο Μουράτ IV σταμάτησε στην επαρχία Gaziantep και απόλαυσε το «Gaziantep Menengiç Kahvesi/Gaziantep Melengiç Kahvesi» που του προσφέρθηκε.

Το στάδιο της φρύξης κατά την παρασκευή απαιτεί πραγματική τεχνογνωσία. Για τους παραγωγούς αποτελεί βασική δεξιότητα να μπορούν να προσδιορίσουν τον βαθμό φρύξης των σπόρων, ώστε να αποφεύγονται τυχόν ανεπιθύμητα αρώματα. Οι σπόροι menengiç καβουρντίζονται προσεκτικά με ανάδευση έως ότου αποκτήσουν καστανό χρώμα. Η υπερβολική φρύξη είναι ανεπιθύμητη, διότι προκαλεί πικρότητα των συστατικών λιπαρών οξέων. Οι τοπικοί παραγωγοί έχουν ειδικές γνώσεις στη φρύξη των σπόρων προκειμένου να αποκτήσουν το σωστό άρωμα.

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Η υψηλή περιεκτικότητα σε έλαιο των σπόρων τερεβίνθου της περιοχής Gaziantep προσδίδει το άρωμα και τη γεύση στο προϊόν. Το προϊόν έχει ήπια γεύση φιστικιού.

Αιτιώδης σχέση

Το «Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahves» λαμβάνεται από τους σπόρους της τερεβίνθου που αναπτύσσεται στην επαρχία Gaziantep και είναι γηγενής της περιοχής. Οι σπόροι menengiç/melengiç από την επαρχία Gaziantep περιέχουν υψηλότερα επίπεδα ελαϊκού οξέος σε σύγκριση με άλλες περιοχές λόγω της γεωγραφικής θέσης της επαρχίας η οποία χαρακτηρίζεται από έντονη ηλιοφάνεια.

Το κλίμα της επαρχίας παρέχει τις βέλτιστες συνθήκες για την ανάπτυξη των δένδρων menengiç/melengiç με αποτέλεσμα να επιτυγχάνονται υψηλές αποδόσεις. Η κατανάλωση σπόρων τερεβίνθου ως υποκατάστατου του καφέ menengiç/melengiç έχει μακρά ιστορία στην περιοχή Gaziantep.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος

Το «Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi» καταχωρίστηκε από το Τουρκικό Γραφείο Διπλωμάτων Ευρεσιτεχνίας και Σημάτων στο Δελτίο αριθ. 93 της 15.1.2021, σ. 51 και 52.