C/2024/4505

11.7.2024

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2024/4505)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi»

N.º UE: PDO-TR-02661 de 25.2.2021

DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre [de DOP o IGP]**

«Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi»

2. **Estado miembro o tercer país**

Turquía

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.8. Otros productos del anexo I del Tratado (especias, etc.)

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi» es un sucedáneo del café producido tostando y moliendo semillas de terebinto o cornicabra (*Pistacia terebinthus L.*) que crecen en regiones montañosas de la provincia de Gaziantep. El terebinto es autóctono de la zona geográfica y crece de forma salvaje en las regiones montañosas. Las semillas de *Pistacia terebinthus L.* se denominan *menengiç* o *melengiç* en Turquía. Los frutos de *menengiç/melengiç* cultivados en la provincia de Gaziantep tienen un alto contenido de aceite, con un porcentaje de ácidos grasos de entre el 44 y el 56 %. El índice de ácido oleico está comprendido entre el 53 y el 68 %. No se añaden otros productos ni aditivos a la pasta obtenida por secado, tueste y molienda de los frutos recogidos en la rama. Los frutos se cultivan en esta zona geográfica y algunas de las propiedades fisicoquímicas del producto final obtenido a partir de estos frutos son aproximadamente las siguientes:

Propiedades fisicoquímicas	Porcentaje
Aceite	44-56 %
Agua	5-6 %
Proteína	18-20 %
Ceniza	3-3,5 %
Azúcar	6-6,5 %
Fibra	2-2,5 %

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

La viscosidad del producto extraído debe ser como mínimo de 1 (cP); como máximo, el tamaño del 45 % del total de las partículas debe ser superior a 20-25 µm. Dado que es un producto muy rico en aceite, puede observarse una capa de este en la superficie del producto. El «Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi» es una pasta con alto contenido en grasa que necesita ser mezclada antes de su consumo para ser homogénea. El producto tiene una estructura dura y pastosa, un color marrón oscuro y un aroma similar al pistacho.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

El «Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi» se produce únicamente a partir de semillas *menengiç*/*melengiç* recolectadas de estos árboles, que crecen de forma natural en Gaziantep.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la producción, incluidos el cultivo, la recolección de la materia prima, el lavado, el tueste y la molienda del producto deben llevarse a cabo dentro de la zona geográfica definida.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica comprende todos los pueblos y ciudades de la provincia de Gaziantep, situados en el sudeste de Turquía.

5. Vínculo con la zona geográfica

Carácter específico de la zona geográfica

La provincia de Gaziantep se encuentra entre el Mediterráneo y la región sudoriental de Anatolia. Está situada entre 36º 38′ y 37º 32′ de latitud norte y 36º 28′ y 38º 01′ de longitud este. La media de insolación en toda la zona es superior a 200 días al año. El gran número de horas de luz durante el verano hacen que los campos reciban más radiación solar, aumentando así las temperaturas. El terreno accidentado es común en la zona. Los terebintos prefieren las zonas rocosas y degradadas de 600 a 1 500 m sobre el nivel del mar y evitan entornos más fríos y septentrionales. El árbol es autóctono de Asia y del Mediterráneo y es especialmente común en el sur de Turquía, donde es uno de los productos no madereros más importantes de la región. La elevada insolación en la región repercute en la composición de los aceites grasos de las semillas pues hace que aumenten el contenido de aceite y el porcentaje de ácidos grasos, lo que potencia el sabor del producto.

Factores humanos

Las semillas de terebintos para la elaboración del sucedáneo del café *menengiç*/*melengiç* se utilizan en la región desde el siglo XVII. A menudo se dice que, durante la campaña de Bagdad del Imperio Otomano, Murad IV descansó en Gaziantep, donde se le ofreció y disfrutó del «Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi».

En el proceso de producción, la fase de tueste requiere un buen conocimiento del proceso. Conseguir el punto ideal de tueste de las semillas es una habilidad esencial para los productores, que evita aromas indeseables. Las semillas *menengiç* se tuestan cuidadosamente mezclándolas hasta que se vuelven marrones. Se desaconseja el tueste excesivo de las semillas, ya que deja un sabor amargo en los componentes de ácidos grasos. Los productores locales dominan perfectamente el proceso de tueste de las semillas para obtener el aroma correcto.

Carácter específico del producto

El alto contenido en aceite de las semillas de terebinto cultivadas en Gaziantep es el origen del aroma y el suave sabor del producto a pistacho.

Vínculo causal

El «Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi» se obtiene a partir de semillas de los terebintos cultivados en Gaziantep, autóctonos de la región. Las semillas *menengiç*/*melengiç* cultivadas en Gaziantep contienen mayores niveles de ácido oleico que las de otras regiones debido a la ubicación geográfica de la provincia y su elevada insolación.

El clima de la provincia proporciona las condiciones óptimas de cultivo de los árboles *menengiç*/*melengiç* y contribuye a su alto rendimiento. El consumo de semillas de terebinto como sustituto del café *menengiç*/*melengiç* tiene una larga historia en la región de Gaziantep.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

La Oficina Turca de Patentes y Marcas registró el «Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi» en el Boletín n.º 93 de 15.1.2021, páginas 51 y 52.