C/2024/4505

11.7.2024

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/4505)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil ([1]), former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi»

Nº UE: PDO-TR-02661 – 25.2.2021

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]**

«Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi»

2. **État membre ou pays tiers**

Turquie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.8. Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.)

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi» est un succédané du café produit par torréfaction et broyage des graines de térébinthes (*Pistacia terebinthus* L.) qui poussent dans les régions montagneuses de la province de Gaziantep. Le térébinthe est une espèce indigène de l'aire géographique et pousse à l'état sauvage dans les régions montagneuses. Les graines de *P. terebinthus* sont appelées *menengiç* ou *melengiç* en Turquie. Les fruits de *menengiç/melengiç* qui poussent dans la province de Gaziantep présentent une teneur élevée en huile, avec une valeur d'acides gras comprise entre 44 et 56 %. La valeur de l'acide oléique est de l'ordre de 53 à 68 %. Aucun produit ou additif n'est ajouté au produit de type pâteux obtenu par séchage, torréfaction et broyage des fruits récoltés sur la branche. Les fruits poussent dans cette aire géographique et certaines des propriétés physicochimiques du produit final obtenu à partir de ces fruits sont approximativement les suivantes:

Propriétés physicochimiques	Valeur
Huile	44-56 %
Eau	5-6 %
Protéines	18-20 %
Cendres	3-3,5 %
Sucre	6-6,5 %
Fibres	2-2,5 %

([1]) Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143 du 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

La viscosité du produit extrait doit être d'au moins 1 (cP); au maximum 45 % de la quantité totale peut avoir une granulométrie supérieure à 20-25 µm. Le produit étant très riche en huile, une couche huileuse est visible à sa surface. Le «Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi» est un produit de type pâteux à forte teneur en matières grasses. Le produit est rendu homogène par mélange avant utilisation. Il présente une structure rugueuse et pâteuse, une couleur brun foncé et un arôme de type pistache.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Le «Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi» est produit uniquement à partir de graines de *menengiç* provenant d'arbres de *menengiç/melengiç* qui poussent à l'état sauvage à Gaziantep.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production, y compris la culture, la récolte de la matière première, le nettoyage-lavage, la torréfaction et le broyage du produit, doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique comprend tous les villages et villes de la province de Gaziantep située dans le sud-est de la Turquie.

5. Lien avec l'aire géographique

Spécificité de l'aire géographique

La province de Gaziantep se trouve entre la Méditerranée et le sud-est de l'Anatolie. Elle est située entre 36° 28′ et 38° 01′ de longitudes est et 36° 38′ et 37° 32′ de latitudes nord. La durée moyenne de l'ensoleillement dans l'ensemble de l'aire est supérieure à 200 jours par an. En raison de l'allongement des journées pendant la saison estivale, les champs reçoivent davantage de rayonnement solaire, ce qui fait monter les températures. Les reliefs accidentés sont courants dans la région. Les térébinthes préfèrent les zones rocheuses et dégradées situées à 600-1 500 m au-dessus du niveau de la mer et évitent les environnements plus froids et septentrionaux. L'arbre est originaire d'Asie et de la région méditerranéenne et il est particulièrement répandu dans le sud de la Turquie, étant l'un des produits non ligneux les plus importants de la région. Le fort ensoleillement dans la région agit sur la composition des graines en huile grasse, en augmentant la teneur en huile et la valeur des acides gras. L'augmentation de la teneur en huile et des composés d'acides gras intensifie la saveur du produit.

Facteurs humains

Depuis les années 1600, des graines de térébinthes sont utilisées dans la région pour la fabrication de succédanés de café de *menengiç/melengiç*. Il est souvent dit qu'au cours de la campagne de Bagdad à l'époque de l'Empire ottoman, Mourad IV a fait une halte à Gaziantep et y a apprécié le «Gaziantep Menengiç Kahvesi/Gaziantep Melengiç Kahvesi» qu'il lui a été offert.

La phase de torréfaction lors de la production nécessite un véritable savoir-faire. La torréfaction à point des graines est une compétence essentielle que détiennent les producteurs afin d'éviter l'apparition d'arômes indésirables. Les graines de *menengiç* sont soigneusement torréfiées en étant mélangées jusqu'à ce qu'elles deviennent brunes. Une torréfaction excessive n'est pas souhaitable car elle laisse un goût amer sur les composants d'acides gras. Les producteurs locaux maîtrisent parfaitement la torréfaction des graines afin d'obtenir l'arôme voulu.

Spécificité du produit

La teneur élevée en huile des graines de térébinthes qui poussent à Gaziantep confère au produit son arôme et sa saveur. Le produit exhale un goût doux de pistache.

Lien causal

Le «Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi» est obtenu à partir des graines de térébinthes qui poussent à Gaziantep et sont indigènes de la région. Les graines de *menengiç*/*melengiç* qui poussent à Gaziantep possèdent une teneur en acide oléique plus élevée que dans d'autres régions en raison de la situation géographique de la province qui bénéficie d'un ensoleillement élevé.

Le climat de la province assure des conditions de culture optimales pour les arbres de *menengiç*/*melengiç* et permet d'obtenir des rendements élevés. La consommation des graines de térébinthes en tant que substitut de café de *menengiç*/*melengiç* a une longue histoire dans la région de Gaziantep.

Référence à la publication du cahier des charges

Le «Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi» a été enregistré par l'Office turc des brevets et des marques dans le Bulletin n° 93 du 15.1.2021, pages 51 et 52.