C/2024/4505

11.7.2024.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2024/4505)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi”

EU br.: PDO-TR-02661 — 25.2.2021.

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Naziv (nazivi) [ZOI-ja ili ZOZP-a]**

„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Turska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.8. Ostali proizvodi navedeni na popisu u Prilogu I. Ugovoru (začini itd.)

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi” je nadomjestak kave koji se proizvodi prženjem i mljevenjem sjemenki stabala smrdljike (Pistacia terebinthus L.) koja rastu u planinskim regijama pokrajine Gaziantep. Stablo smrdljike potječe iz tog zemljopisnog područja i samoniklo raste u planinskim predjelima. Sjemenke smrdljike se u Turskoj nazivaju „menengiç” ili „melengiç”. Plodovi „menengiç/melengiç” uzgojeni u pokrajini Gaziantep imaju visok sadržaj ulja, s udjelom masnih kiselina u rasponu od 44 do 56 %. Udio oleinske kiseline iznosi 53 – 68 %. Proizvod je poput paste, dobiva se sušenjem, pečenjem i mljevenjem plodova ubranih s grana i ne dodaju mu se nikakvi proizvodi ni aditivi. Plodovi se uzgajaju na tom zemljopisnom području, a neka fizikalno-kemijska svojstva konačnog proizvoda dobivenog od tih plodova približno su kako slijedi.

Fizikalno-kemijska svojstva	Vrijednost
Ulje	44 – 56 %
Voda	5 – 6 %
Bjelančevine	18 – 20 %
Pepeo	3 – 3,5 %
Šećer	6 – 6,5 %
Vlakna	2 – 2,5 %

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Viskoznost ekstrahiranog proizvoda trebala bi biti najmanje 1 (cP); udio čestica veličine 20-25 μm ne bi trebao biti veći od 45 %. Budući da je vrlo bogat uljem, na površini proizvoda može se vidjeti sloj ulja. „Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi" proizvod je sličan pasti s visokim udjelom masnoće. Proizvod se homogenizira miješanjem prije uporabe. Proizvod ima grubu strukturu sličnu pasti, tamnosmeđu boju i aromu nalik pistacijama.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi" proizvodi se samo od sjemenki „menengiç" prikupljenih sa stabala „menengiç/melengiç" koja samoniklo rastu u pokrajini Gaziantep.

3.4. *Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti u identificiranom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje, uključujući uzgoj, berbu sirovina te čišćenje, pranje, prženje i mljevenje proizvoda moraju se odvijati na definiranom zemljopisnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Zemljopisno područje obuhvaća sva sela i gradove pokrajine Gaziantep, koja se nalaze na jugoistoku Turske.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Posebnost zemljopisnog područja

Pokrajina Gaziantep nalazi se između Sredozemlja i jugoistočne Anatolije. Nalazi se između 36° 28′ i 38° 01′ istočne geografske širine te 36° 38′ i 37° 32′ sjeverne geografske širine. Cijelo područje ima u prosjeku više od 200 sunčanih dana godišnje. Zbog velikog broja sati dnevnog svjetla tijekom ljetne sezone polja dobivaju više sunčevog zračenja, što povećava temperature. Nepristupačan teren čest je na tom području. Stabla smrdljike rastu prvenstveno na stjenovitim, degradiranim terenima na nadmorskoj visini 600 – 1 500 m, a ne odgovaraju im hladnija i sjevernija područja. Stablo potječe iz Azije i Sredozemlja, posebno je rasprostranjeno na jugu Turske i jedan je od najvažnijih proizvoda u regiji, osim drva. Velika količina sunčeva zračenja u regiji utječe na sastav masnih kiselina u sjemenkama, povećava udio ulja i vrijednost masnih kiselina. Povećanjem sadržaja ulja i spojeva masnih kiselina pojačava se okus proizvoda.

Ljudski čimbenici

Sjemenke stabala smrdljike upotrebljavaju se za proizvodnju nadomjestaka za kavu „menengiç/melengiç" u toj regiji od 17. stoljeća. Često se navodi da je u vrijeme Osmanskog carstva Murad IV. tijekom pohoda na Bagdad boravio u Gaziantepu, gdje mu je ponuđen proizvod „Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi", koji mu se svidio.

Faza prženja u postupku proizvodnje zahtijeva vještinu. Znati pogoditi pravu mjeru pri prženju sjemenki, tako da ne nastanu nepoželjne arome, bitna je vještina za proizvođače. Sjemenke „menengiç" pažljivo se prže uz stalno miješanje dok ne postanu smeđe. Prekomjerno prženje nije poželjno jer komponentama masnih kiselina daje gorak okus. Lokalni proizvođači pokazuju posebno umijeće u prženju sjemenki kako bi se dobila željena aroma.

Posebnost proizvoda

Visok sadržaj ulja u sjemenkama stabala smrdljike koja rastu u Gaziantepu izvor je arome i okusa proizvoda. Proizvod ima blagi okus pistacije.

Uzročna povezanost

„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi” dobiva se od sjemenki stabala smrdljike koja rastu u Gaziantepu i autohtona su vrsta u toj regiji. U usporedbi s drugim regijama, sjemenke „menengiç/melengiç” iz regije Gaziantep sadržavaju veći udio oleinske kiseline zbog zemljopisnog položaja pokrajine i velike količine sunčeve svjetlosti.

Klima pokrajine pruža optimalne uvjete za rast stabala „menengiç/melengiç” i daje visoke prinose. Konzumacija sjemenki stabala smrdljike kao zamjene za kavu „menengiç/melengiç” ima dugu povijest u regiji Gaziantep.

Upućivanje na objavu specifikacije

„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi” registrirao je turski Ured za patente i žigove u biltenu br. 93 od 15. siječnja 2021., str. 51. i 52.