C/2024/4505

2024.7.11.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2024/4505)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi”

EU-szám: PDO-TR-02661 — 25.2.2021

OEM (X) OFJ ( )

1. **Elnevezés [OEM vagy OFJ]**

„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Törökország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.8. osztály: a Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek (fűszerek stb.)

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi” a törökországi Gaziantep tartomány hegyvidéki régióiban termő terebint- vagy terpentinfa (Pistacia terebinthus L.) magjának pörkölésével és őrlésével előállított pótkávé. A terebintfa őshonos a földrajzi területen, és a hegyvidéki régiókban vadon terem. Törökországban a P. terebinthus magjának neve „menengiç” vagy „melengiç”. A Gaziantep tartományban termesztett menengiç/melengiç magvak olajtartalma magas, és zsírsavtartalmuk 44–56 % között mozog. Olajsavtartalmuk 53–68 %. A leszedett termések szárításával, pörkölésével és őrlésével előállított pasztaszerű termékhez nem adnak hozzá más terméket vagy adalékanyagot. A magvakat az említett földrajzi területen termesztik. Az azokból nyert végtermék fiziko-kémiai tulajdonságai megközelítőleg a következők:

Fiziko-kémiai tulajdonságok	Arány
Olaj	44–56 %
Víz	5–6 %
Fehérje	18–20 %
Hamu	3–3,5 %
Cukor	6–6,5 %
Rost	2–2,5 %

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

A kapott termék viszkozitásának el kell érnie legalább az 1 (cP) értéket; a szemcsék csupán legfeljebb 45 %-ának a mérete haladhatja meg a 20–25 μm-t. Mivel a termék olajtartalma nagyon magas, a termék tetején olajréteg látható. A „Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi" magas zsírtartalmú, pasztaszerű termék. A terméket használat előtt össze kell keverni, hogy homogénné váljon. A termék textúrája szemcsésen pasztaszerű; a sötétbarna színű massza aromája pisztáciára emlékeztet.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A „Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi" kizárólag a Gaziantepben vadon termő menengiç/melengiç fák magvaiból (menengiç) készül.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítás valamennyi lépését – beleértve a nyersanyag termesztését és betakarítását, tisztítását és mosását, valamint a termék pörkölését és őrlését – a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

–

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

–

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A földrajzi terület a Törökország délkeleti részén található Gaziantep tartomány valamennyi falvát és városát magában foglalja.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi terület sajátosságai

Gaziantep tartomány Törökország Földközi-tengeri régiója és a Délkelet-anatóliai régió között terül el. A keleti hosszúság 36° 28′ és 38° 01′, illetve az északi szélesség 36° 38′ és 37° 32′ között fekszik. A napsütés átlagos időtartama meghaladja az évi 200 napot ezen a területen. A nyári időszakban a hosszú nappalok miatt a területek több napsugárzást kapnak, és emiatt a hőmérséklet is magasabb. A területet egyenetlen terep jellemzi. A terebintfa a sziklás, kopár, 600–1 500 m magasan fekvő helyeket szereti, és nem kedveli a hidegebb északi vidékeket. A fa Ázsiában és a Földközi-tenger vidékén őshonos. Különösen gyakran fordul elő Dél-Törökországban, és a régió egyik legfontosabb nem faipari termékét adja. A vidékre jellemző magas napfénytartalom kihat a magvak zsírsavösszetételére, növelve az olajtartalmat és a zsírsavak arányát. A magas olaj- és zsírsavtartalom intenzívebb ízt kölcsönöz a terméknek.

Emberi tényezők

A régióban már az 1600-as évek óta használják a terebintfa magját menengiç/melengiç pótkávé előállításához. A szóbeli hagyomány szerint az Oszmán Birodalom Bagdad elleni hadjárata során IV. Murád szultán Gaziantepben pihent meg. Itt „Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi" főzettel kínálták meg, mely a szultánnak igencsak ízlett.

Az előállítás pörkölési szakasza nagy szakértelmet igényel. A termelők körében alapvető fontosságú készség, hogy megfelelő ideig pörköljék a magvakat, megakadályozva a nemkívánatos aromák kialakulását. A menengiç magokat keverés mellett gondosan pörkölik, amíg a színük barnára nem változik. A túlzott pörkölés kerülendő, mivel az keserű ízt adna a zsírsavtartalmú összetevőknek. A helyi termelők különleges szakértelmének köszönhetően a magvak a pörkölés során ideális aromát kapnak.

A termék sajátosságai

A termék a Gaziantepben termesztett terebintmagok magas olajtartalmának köszönheti aromáját és ízét. A termék enyhén pisztáciaízű.

Ok-okozati összefüggés

A „Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi” a Gaziantepben termő és ott őshonos terebintfa magjából készül. A Gaziantepben szüretelt menengiç/melengiç magok olajsavtartalma nagyobb, mint a más régiókból származó magoké, mivel földrajzi elhelyezkedése miatt a tartományban kifejezetten sok a napsütés.

A tartomány éghajlatának köszönhetően a menengiç/melengiç fák termesztési feltételei optimálisak, ami magas terméshozamot eredményez. A terebintfa magjának menengiç/melengiç pótkávé formájában történő fogyasztása hosszú múltra tekint vissza Gaziantep tartományban.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

A „Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi” terméket a Török Szabadalmi és Védjegyhivatal a 2021. január 15-i 93. sz. Közlöny 51. és 52. oldalán jegyezte be.