C/2024/4505

11.7.2024

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2024/4505)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi»

N. UE: PDO-TR-02661 — 25.2.2021

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome**

«Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi»

2. **Stato membro o paese terzo**

Turchia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie ecc.)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il «Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi» è un succedaneo del caffè prodotto mediante torrefazione e macinazione dei semi del terebinto o albero della trementina (*Pistacia terebinthus* L.) che cresce nelle regioni montane della provincia di Gaziantep. Il terebinto è autoctono della zona geografica e cresce allo stato selvatico nelle regioni montane. In Turchia, i semi di *P. terebinthus* sono chiamati «menengiç» o «melengiç». I frutti *menengiç/melengiç* coltivati nella provincia di Gaziantep presentano un elevato tenore di olio, con un indice di acidi grassi compreso tra il 44 e il 56 %. Il valore dell'acido oleico è compreso tra il 53 e il 68 %. Al prodotto pastoso ottenuto dall'essiccazione, tostatura e macinazione dei frutti raccolti dal ramo non sono aggiunti altri prodotti o additivi. I frutti sono coltivati in questa zona geografica e alcune delle proprietà fisico-chimiche del prodotto finale da essi derivato sono all'incirca le seguenti:

Proprietà fisico-chimiche	Valore
Olio	44-56 %
Acqua	5-6 %
Proteine	18-20 %
Ceneri	3-3,5 %
Zucchero	6-6,5 %
Fibra	2-2,5 %

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

La viscosità del prodotto estratto deve essere pari almeno a 1 (cP); al massimo il 45 % della quantità totale di particelle deve essere di dimensioni superiori a 20-25 µm. Essendo il prodotto molto ricco di olio, sulla sua superficie è possibile osservare uno strato oleoso. Il «Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi» è un prodotto pastoso con un elevato contenuto di grassi che deve essere mescolato prima dell'uso per essere reso omogeneo. Il prodotto ha una struttura grezza e pastosa, un colore marrone scuro e un aroma simile al pistacchio.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Il «Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi» è prodotto esclusivamente da semi *menengiç/melengiç* raccolti da terebinti che crescono naturalmente nella regione di Gaziantep.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi di produzione, comprese la coltivazione, la raccolta delle materie prime e la pulitura, la torrefazione e la macinazione del prodotto devono avvenire all'interno della zona geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica comprende tutti i villaggi e le città della provincia di Gaziantep situata nel sud-est della Turchia.

5. **Legame con la zona geografica**

Specificità della zona geografica

La provincia di Gaziantep si trova fra il Mediterraneo e la regione dell'Anatolia sudorientale. È situata tra 36° 28' e 38° 01' di longitudine est e 36° 38' e 37° 32' di latitudine nord. La durata media di soleggiamento in tutta la zona è superiore a 200 giorni all'anno. Le lunghe ore di luce diurna durante la stagione estiva fanno sì che i campi ricevano una maggiore radiazione solare, aumentando in tal modo le temperature. I terreni accidentati sono comuni nella zona. I terebinti crescono di preferenza su aree rocciose e degradate poste a 600-1 500 m sul livello del mare ed evitano ambienti più freddi e settentrionali. L'albero è autoctono dell'Asia e del Mediterraneo, è particolarmente comune nella Turchia meridionale e costituisce uno dei prodotti diversi dal legno più importante della regione. L'elevato tasso di soleggiamento della regione incide sulla composizione degli oli grassi dei semi, aumentando il tenore di olio e il valore degli acidi grassi. L'aumento del tenore di olio e dei composti degli acidi grassi intensifica il gusto del prodotto.

Fattori umani

L'utilizzo nella regione dei semi di terebinto per la fabbricazione del succedaneo del caffè *menengiç/melengiç* risale al 1600. È stato spesso detto che, durante la campagna di Baghdad dell'Impero ottomano, Murad IV sostò a Gaziantep e gli venne offerto il «Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi», che fu da lui molto apprezzato.

Nell'ambito del processo di produzione, la fase della tostatura richiede una certa maestria. Raggiungere il punto ideale di tostatura dei semi è una competenza essenziale dei produttori, che evita aromi indesiderati. I semi *menengiç* vengono accuratamente tostati mescolandoli fino a quando diventano marroni. Una torrefazione eccessiva è indesiderabile poiché lascia un gusto amaro nei componenti degli acidi grassi. I produttori locali dispongono di conoscenze specifiche nell'arte della tostatura dei semi che consentono loro di ottenere l'aroma corretto.

Specificità del prodotto

L'elevato tenore di olio dei semi di terebinto coltivati a Gaziantep è all'origine dell'aroma e del sapore del prodotto. Il prodotto ha un sapore delicato di pistacchio.

Legame causale

Il «Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi» è ottenuto dai semi dei terebinti coltivati a Gaziantep, che sono autoctoni della regione. A causa dell'ubicazione geografica della provincia, che gode di un'elevata quantità di soleggiamento, i semi *menengiç*/*melengiç* coltivati a Gaziantep contengono livelli di acido oleico più elevati rispetto a quelli di altre regioni.

Il clima della provincia garantisce le condizioni di coltivazione ottimali per gli alberi *menengiç*/*melengiç* e contribuisce alla produzione di rese elevate. Nella regione di Gaziantep il consumo di semi di terebinto come succedaneo del caffè *menengiç*/*melengiç* ha una lunga tradizione.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

Il «Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi» è stato registrato dall'Ufficio turco dei brevetti e dei marchi nel bollettino n. 93 del 15.1.2021, pagg. 51 e 52.