C/2024/4505

2024 7 11

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2024/4505)

Per tris mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 17 straipsnį ([1]).

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“

ES Nr.: PDO-TR-02661 – 25.2.2021

SKVN (X) SGN ( )

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Turkija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.8 klasė. Kiti Sutarties I priede išvardyti produktai (prieskoniai ir kt.)

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

SKVN „Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“ žymimas produktas – tai kavos pakaitalas, gaminamas skrudinant ir malant Gaziantepo provincijos kalnuotose vietovėse augančių terpentininių pistacijų (*Pistacia terebinthus L.*) sėklas. Terpentininė pistacija yra vietinis šios geografinės vietovės augalas, augantis kalnuotose vietovėse. *Pistacia terebinthus* sėklos Turkijoje vadinamos „menengiç“ arba „melengiç“. Gaziantepo provincijoje augančiuose vaisiuose „menengiç“ / „melengiç“ yra daug aliejaus, o riebalų rūgščių kiekis sudaro 44–56 proc. Oleino rūgšties kiekis siekia 53–68 proc. Į pastos pavidalo produktą, gaunamą džiovinant, skrudinant ir malant nuo šakų nuskintus vaisius, nededama jokių produktų ar priedų. Vaisiai yra auginami šioje geografinėje vietovėje, o kai kurios galutinio produkto, gauto iš šių vaisių, fizikinių ir cheminių savybių vertės yra apytikriai tokios, kaip nurodyta toliau.

Fizikinės ir cheminės savybės	Vertės
Aliejus	44–56 proc.
Vanduo	5–6 proc.
Baltymai	18–20 proc.
Pelenai	3–3,5 proc.
Cukrus	6–6,5 proc.
Skaidulinės medžiagos	2–2,5 proc.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Išgauto produkto klampa turi būti ne mažesnė kaip 1 (cP); ne daugiau kaip 45 proc. visų dalelių turi būti didesnės kaip 20–25 μm. Kadangi produkto sudėtyje yra labai daug aliejaus, ant produkto paviršiaus gali susidaryti aliejaus sluoksnis. SKVN „Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“ žymimas produktas yra pastos pavidalo gaminys, turintis daug riebalų. Vienalytis produktas gaunamas prieš vartojimą jį išmaišant. Jis yra šiurkščios, į pastą panašios konsistencijos, tamsiai rudos spalvos ir pistacijų kvapą primenančio aromato.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

SKVN „Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“ žymimas produktas gaminamas tik iš sėklų „menengiç“, surinktų iš Gaziantepe natūraliai augančių terpentininių pistacijų.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi gamybos etapai, įskaitant žaliavos auginimą, derliaus nuėmimą, valymą, plovimą, skrudinimą ir malimą, turi vykti nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

—

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinė vietovė apima visus Gaziantepo provincijos, esančios Turkijos pietryčiuose, kaimus ir miestelius.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Geografinės vietovės ypatumai

Gaziantepo provincija yra tarp Vidužemio jūros ir pietryčių Anatolijos regiono. Ji yra tarp 36° 28’ ir 38° 01’ rytų ilgumos ir 36° 38’ ir 37° 32’ šiaurės platumos. Visoje teritorijoje būna saulėta vidutiniškai daugiau nei 200 dienų per metus. Vasaros sezono metu dėl didelio dienos šviesos valandų skaičiaus laukai gauna daugiau saulės spinduliuotės, todėl temperatūra būna aukštesnė. Šioje vietovėje vyrauja nelygus reljefas. Terpentininės pistacijos gerai auga uolėtose, nualintose vietovėse, esančiose 600–1 500 m aukštyje virš jūros lygio, ir netoleruoja šaltesnių, šiauriniams regionams būdingų sąlygų. Šis augalas yra kilęs iš Azijos ir Vidužemio jūros regiono, ypač paplitęs pietų Turkijoje ir yra vienas svarbiausių ne medienos produktų šiame regione. Didelis saulėtumas regione turi įtakos sėklų riebiojo aliejaus sudėčiai, o tai lemia didesnį aliejaus ir riebalų rūgščių kiekį. Dėl padidėjusio aliejaus ir riebalų rūgščių junginių kiekio sustiprėja produkto skonis.

Žmogiškieji veiksniai

Terpentininių pistacijų sėklos kavos pakaitalui „menengiç“ / „melengiç“ gaminti šiame regione naudojamos nuo XVII a. pradžios. Dažnai minima, kad Bagdado apgulties metu Osmanų imperijos sultonas Muradas IV ilsėjosi Gaziantepe ir jam buvo pasiūlyta kavos pakaitalo „Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“, kuris jam patiko.

Šio produkto gamybos skrudinimo etape reikia meistriškumo. Gebėjimas tinkamai paskrudinti sėklas – vienas esminių gamintojų įgūdžių. Tai padeda išvengti nepageidaujamų aromatų. Sėklos „menengiç“ rūpestingai skrudinamos jas maišant, kol paruduoja. Pernelyg daug skrudinti nepageidaujama, nes dėl to riebalų rūgščių sudedamosios dalys įgauna kartumo. Vietiniai gamintojai pasižymi ypatingu sėklų skrudinimo meistriškumu, siekdami išgauti tinkamą aromatą.

Produkto ypatumai

Šio produkto aromato ir skonio šaltinis – didelis aliejaus kiekis Gaziantepe auginamų terpentininių pistacijų sėklose. Produktas yra švelnaus pistacijų skonio.

Priežastinis ryšys

SKVN „Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“ žymimas produktas gaminamas iš Gaziantepe augančių terpentininių pistacijų sėklų. Gaziantepe auginamų pistacijų sėklose „menengiç“ / „melengiç“ oleino rūgšties kiekis, palyginti su kituose regionuose augančių pistacijų sėklomis, yra didesnis dėl šios dideliu saulėtumu pasižyminčios provincijos geografinės padėties.

Provincijos klimatas sudaro optimalias sąlygas augti terpentininėms pistacijoms, kurios duoda didelį derlių. Terpentininių pistacijų sėklos kaip kavos pakaitalas „menengiç“ / „melengiç“ Gaziantepo regione vartojamos nuo seno.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

SKVN „Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“ įregistravo Turkijos patentų ir prekių ženklų biuras 2021 m. sausio 15 d. biuletenyje Nr. 93, p. 51 ir 52.