C/2024/4505

11.7.2024.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2024/4505)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi”

ES Nr.: PDO-TR-02661 – 25.2.2021.

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]**

“Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Turcija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.8. grupa. Citi Līguma I pielikumā minētie produkti (garšvielas u. c.)

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi” ir kafijas aizstājējs, ko ražo, grauzdējot un samaļot Gaziantepas ila kalnainajos reģionos augošo terpentīnkoku (*Pistacia terebinthus* L.) sēklas. Terpentīnkoks ir ģeogrāfiskā apgabala autohtona suga, un tas aug savvaļā kalnainos reģionos. *P. terebinthus* sēklas turku valodā sauc “menengiç” vai “melengiç”. Gaziantepas ilā augošo terpentīnkoku sēklās ir augsts eļļas saturs un taukskābju saturs ir robežās no 44 % līdz 56 %. Oleīnskābes saturs ir 53–68 %. Pastai līdzīgo produktu iegūst, žāvējot, grauzdējot un samaļot no koka zariem novāktos augļus, un tam netiek pievienoti nekādi citi produkti vai piedevas. Turpinājumā dotas dažas no attiecīgajā ģeogrāfiskajā apgabalā augošajiem augļiem iegūtā galaprodukta fizikālķīmiskās īpašības.

Fizikālķīmiskās īpašības	Vērtība
Eļļas saturs	44–56 %
Ūdens saturs	5–6 %
Olbaltumvielu saturs	18–20 %
Pelnu saturs	3–3,5 %
Cukuru saturs	6–6,5 %
Šķiedrvielu saturs	2–2,5 %

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Ekstrahētā produkta viskozitātei jābūt vismaz 1 (cP); ne vairāk kā 45 % no visām daļiņām drīkst būt lielākas par 20–25 μm. Augstā eļļas satura dēļ uz produkta virsmas ir redzams eļļas slānis. "Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi" ir pastai līdzīgs produkts ar augstu tauku saturu. Pirms lietošanas produkts tiek samaisīts, lai tas kļūtu viendabīgs. Produktam ir maiga, pastai līdzīga struktūra, tumšbrūna krāsa un pistācijām līdzīgs aromāts.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

"Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi" ražo tikai no terpentīnkoka sēklām, kas ievāktas no Gaziantepas ilā savvaļā augošiem terpentīnkokiem.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visiem ražošanas posmiem – augšanai, izejvielu novākšanai un tīrīšanai/mazgāšanai, grauzdēšanai un malšanai – jānotiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ģeogrāfiskais apgabals aptver visus ciematus un pilsētas Gaziantepas ilā, kas atrodas Turcijas dienvidaustrumos.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Gaziantepas ils atrodas Vidusjūras reģionā, konkrētāk, Anatolijas reģiona dienvidaustrumu daļā. Tas atrodas starp 36° 28′ un 38° 01′ austrumu garuma un 36° 38′ un 37° 32′ ziemeļu platuma. Vidējais saules spīdēšanas ilgums apgabalā ir vairāk nekā 200 dienu gadā. Vasaras sezonā ilgās dienasgaismas dēļ lauki saņem vairāk saules starojuma, tāpēc temperatūra paaugstinās. Apgabalam raksturīgs nelīdzens reljefs. Terpentīnkoki dod priekšroku klinšainiem, degradētiem apvidiem 600–1 500 m v. j. l. un aukstākā ziemeļu vidē aug nelabprāt. Koks ir Āzijas un Vidusjūras reģiona autohtonā suga, kas īpaši izplatīta Turcijas dienvidos, un no tā iegūst vienu no reģiona svarīgākajiem nekoksnes produktiem. Lielais saules gaismas daudzums reģionā ietekmē sēklu taukskābju sastāvu, palielina to eļļas saturu un taukskābju vērtību. Augstāks eļļas saturs un lielāks taukskābju savienojumu īpatsvars uzlabo produkta aromātiskumu.

Cilvēkfaktori

Jau kopš 17. gadsimta terpentīnkoka sēklas reģionā izmanto, lai pagatavotu kafijas aizstājēju "menengiç/melengiç". Stāsta, ka Osmaņu impērijas Bagdādes kampaņas laikā Murads IV ir atpūties Gaziantepā, kur cienāts ar "Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi", kas viņam garšojis.

Īpašu meistarību ražošanas procesā prasa grauzdēšanas posms. Sēklu grauzdēšana pareizajā mērā ir svarīga ražotāju prasme, kas novērš nevēlamu aromātu veidošanos. Terpentīnkoka sēklas, nemitīgi maisot, rūpīgi grauzdē, līdz tās kļūst brūnas. Pārmērīga grauzdēšana ir nevēlama, jo taukskābju komponentiem piešķirs rūgtu garšu. Vietējie ražotāji sēklu grauzdēšanā ir īpaši prasmīgi un prot iegūt vajadzīgo aromātu.

Produkta specifika

Produkta aromātu un garšu lielā mērā nosaka Gaziantepā augošo terpentīnkoku sēklu augstais eļļas saturs. Produktam piemīt maiga pistāciju garša.

Cēloniskā saikne

"Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi" iegūst no Gaziantepā augošo autohtono terpentīnkoku sēklām. Gaziantepas ģeogrāfiskās atrašanās vietas un lielā saules gaismas daudzuma dēļ ilā augošo terpentīnkoku sēklas satur vairāk oleīnskābes salīdzinājumā ar citos reģionos augošiem kokiem.

Ila klimats nodrošina optimālus terpentīnkoku augšanas apstākļus un lielas sēklu ražas. Terpentīnkoka sēklu izmantošanai par kafijas aizstājēju "menengiç/melengiç" Gaziantepas reģionā ir sena vēsture.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

Produkts "Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi" Turcijas Patentu un preču zīmju birojā reģistrēts 2021. gada 15. janvāra Biļetenā Nr. 93, 51.–52. lpp.