Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2024/4505

11.7.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2024/4505)

Naar aanleiding van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar bij de Commissie indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

"Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi"

EU-nr.: PDO-TR-02661 — 25.2.2021

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/Namen [van de BOB of de BGA]**

"Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi"

2. **Lidstaat of derde land**

Turkije

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.8. Andere in bijlage I bij het Verdrag genoemde producten (specerijen enz.)

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

"Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi" is een koffievervanger die wordt geproduceerd door het branden en malen van de zaden van de terebint oftewel terpentijnboom (*Pistacia terebinthus* L.) die groeit in bergachtige regio's van de provincie Gaziantep. De terpentijnboom is inheems in het geografische gebied en groeit in het wild in bergachtige gebieden. De zaden van de *Pistacia terebinthus* L. worden in Turkije "menengiç" of "melengiç" genoemd. De in de provincie Gaziantep geteelde "menengiç"/"melengiç"-vruchten hebben een hoog oliegehalte, met een vetzuurwaarde van 44-56 %. De oliezuurwaarde ligt bedraagt 53-68 %. Er worden geen producten of additieven toegevoegd aan het pasta-achtige product dat wordt verkregen door het drogen, roosteren en malen van de van de tak geoogste producten. De vruchten worden in dit geografische gebied geteeld, en enkele van de fysisch-chemische eigenschappen van het eindproduct dat uit deze vruchten wordt verkregen, zijn circa als volgt.

Fysisch-chemische eigenschappen	Waarde
Oliegehalte	44-56 %
Watergehalte	5-6 %
Eiwitgehalte	18-20 %
Asgehalte	3-3,5 %
Suikergehalte	6-6,5 %
Vezelgehalte	2-2,5 %

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

De viscositeit van het geëxtraheerde product moet ten minste 1 cP zijn; maximaal 45 % van de totale hoeveelheid deeltjes mag groter zijn dan 20-25 µm. Aangezien het zeer rijk is aan olie, kan op het oppervlak van het product een olielaag worden waargenomen. "Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi" is een pasta-achtig product met een hoog vetgehalte. Het product wordt homogeen gemaakt door het voor gebruik te roeren. Het product heeft een ruwe en pasta-achtige structuur, een donkerbruine kleur en een pistacheachtig aroma.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

"Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi" wordt uitsluitend geproduceerd uit "menengiç"-zaden die worden geoogst van "menengiç/melengiç"-bomen die van nature in Gaziantep groeien.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle productiefasen, met inbegrip van de teelt, het oogsten van de grondstof en het reinigen/wassen, het roosteren en het malen van het product, moeten in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied omvat alle dorpen en steden in de provincie Gaziantep in het zuidoosten van Turkije.

5. Verband met het geografische gebied

Specificiteit van het geografische gebied

De provincie Gaziantep is gelegen tussen de Middellandse Zee en de regio Zuidoost-Anatolië. Het gebied bevindt zich tussen 36° 28′ en 38° 01′ O.L. en 36° 38′ en 37° 32′ N.B. De gemiddelde zonneschijnduur in het gebied bedraagt meer dan tweehonderd dagen per jaar. Door de vele uren daglicht tijdens het zomerseizoen ontvangen de velden meer zonnestraling, waardoor de temperaturen stijgen. In het gebied komt veel geaccidenteerd terrein voor. Terpentijnbomen prefereren rotsachtige, gedegradeerde gebieden 600-1 500 m boven zeeniveau en vermijden koudere en noordelijke omgevingen. De boom is inheems in Azië en het Middellandse Zeegebied, komt met name veel voor in Zuid-Turkije en is een van de belangrijkste niet-houtproducten in de regio. De vele zonneschijn in de regio is van invloed op de vette-oliesamenstelling van de zaden. Hij zorgt ervoor dat het oliegehalte en de vetzuurwaarde stijgen. Door de stijging van het oliegehalte en de vetzuurverbindingen krijgt het product een sterkere smaak.

Menselijke factoren

Sinds de jaren 1600 worden de zaden van de terpentijnboom in de regio gebruikt voor de vervaardiging van een koffievervanger op basis van "menengiç/melengiç". Vaak wordt gezegd dat Murat IV toen hij tijdens de veldtocht van het Ottomaanse Rijk tegen Bagdad halt hield in Gaziantep "Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi" aangeboden kreeg, wat hem behaagde.

De productiefase van het roosteren vereist meesterschap. Het in de juiste mate roosteren van de zaden is een essentiële vaardigheid voor de producenten, om ongewenste aroma's te voorkomen. Menengiç-zaden worden onder zorgvuldig roeren geroosterd tot ze bruin worden. Overmatig roosteren is onwenselijk omdat het de vetzuurbestanddelen een bittere smaak geeft. Plaatselijke producenten zijn de kunst meester om de zaden zo te roosteren dat ze het juiste aroma verkrijgen.

Specificiteit van het product

Het hoge oliegehalte van de terpentijnzaden in Gaziantep is de bron van het aroma en de smaak van het product. Het product heeft een milde pistachesmaak.

Causaal verband

"Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi" wordt verkregen uit de zaden van de in Gaziantep geteelde terpentijnbomen, die inheems zijn in de regio. De in Gaziantep geteelde "menengiç/melengiç"-zaden bevatten een hoger oliezuurgehalte dan die van andere regio's vanwege de vele zonneschijn dankzij de geografische ligging van de provincie.

Het klimaat van de provincie zorgt voor optimale teeltomstandigheden voor menengiç/melengiç-bomen en voor hoge opbrengsten op. De consumptie van de zaden van de terpentijnboom als menengiç/melengiç-koffievervanger kent een lange geschiedenis in de regio Gaziantep.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

"Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi" werd door het Turkse octrooi- en merkenbureau geregistreerd in Bulletin nr. 93 van 15 januari 2021, blz. 51 en 52.