Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2024/4505)

No prazo de três meses a contar da data da publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e residente ou estabelecida num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi»

N.º UE: PDO-TR-02661 — 25.2.2021

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s) [da DOP ou IGP]**

«Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Turquia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.8. Outros produtos do anexo I do Tratado (especiarias, etc.)

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Gaziantep Menengiç Kahvesi/Gaziantep Melengiç Kahvesi» é um sucedâneo do café produzido por torrefação e moagem das sementes de terebinto ou terebintina (Pistacia terebinthus L.) que crescem nas regiões montanhosas da província de Gaziantep. O terebinto é uma árvore autóctone da área geográfica e cresce espontaneamente em regiões montanhosas. As sementes de Pistacia terebinthus L. são denominadas «menengiç» ou «melengiç» na Turquia. O fruto Menengiç/melengiç cultivado na província de Gaziantep tem um elevado teor de óleo, com um índice de ácidos gordos entre 44 % e 56 %. O índice de ácido oleico situa-se entre 53 % e 68 %. Não são adicionados outros produtos ou aditivos à pasta obtida por secagem, torrefação e moagem dos frutos colhidos no ramo. Os frutos são cultivados nesta área geográfica e algumas das propriedades físico-químicas do produto final obtido a partir destes frutos são aproximadamente as seguintes:

Propriedades físico-químicas	Índice
Óleo	44 % - 56 %.
Água	5 % - 6 %.
Proteína	18 % - 20 %.
Cinza	3 % - 3,5 %.
Açúcar	6 % - 6,5 %.
Fibra	2 % - 2,5 %.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

A viscosidade do produto extraído deve ser de, pelo menos, 1 (cP); as partículas de dimensão superior a 20-25 μm não podem exceder 45 %, no máximo, da quantidade total. Uma vez que se trata de um produto muito rico em óleo, pode observar-se uma camada de óleo na superfície do produto. O «Gaziantep Menengiç Kahvesi/Gaziantep Melengiç Kahvesi» é um produto pastoso com elevado teor de gordura, que deve ser misturado antes da utilização para se tornar homogéneo. O produto apresenta uma estrutura rugosa e pastosa, uma cor castanho-escura e um aroma semelhante ao pistácio.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

O «Gaziantep Menengiç Kahvesi/Gaziantep Melengiç Kahvesi» é unicamente produzido a partir de sementes menengiç colhidas em árvores menengiç/melengiç que crescem naturalmente em Gaziantep.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

Todas as etapas da produção, designadamente o cultivo, a colheita da matéria-prima, a limpeza-lavagem, a torrefação e a moagem do produto, devem ter lugar na área geográfica delimitada.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica abrange todas as aldeias e cidades da província de Gaziantep, situadas no sudeste da Turquia.

5. **Relação com a área geográfica**

Especificidade da área geográfica

A província de Gaziantep encontra-se entre o Mediterrâneo e a região do Sudeste da Anatólia. Está situada entre 36.º 28 ′ e 38.º 01 ′ de longitude este e 36.º 38 ′ e 37.º 32 ′ de latitude norte. A média de insolação em toda a zona é superior a 200 dias por ano. O elevado número de horas de luz durante a época estival faz com que os campos recebam mais radiação solar, aumentando assim as temperaturas. Os terrenos acidentados são comuns na zona. O terebinto prefere zonas rochosas e degradadas, situadas 600 a 1 500 m acima do nível do mar e evita ambientes mais frios e setentrionais. A árvore é autóctone da Ásia e do Mediterrâneo, e é especialmente comum no sul da Turquia, onde representa um dos produtos não lenhosos mais importantes. A elevada insolação na região afeta a composição das sementes em óleo gordo, aumentando o teor de óleo e o índice de ácidos gordos. O aumento do teor de óleo e dos compostos de ácidos gordos potencia o sabor do produto.

Fatores humanos

As sementes de terebinto têm sido utilizadas na região para a produção do sucedâneo do café menengiç/melengiç desde o século XVII. Afirma-se frequentemente que durante a Campanha de Bagdade do Império Otomano, Murad IV descansou em Gaziantep, onde lhe foi oferecido o «Gaziantep Menengiç Kahvesi/Gaziantep Melengiç Kahvesi», que ele apreciou.

No processo de produção, a fase de torrefação requer alguma mestria. A torrefação das sementes até ao ponto certo constitui uma competência essencial para os produtores, para evitar aromas indesejáveis. As sementes Menengiç são cuidadosamente torradas, misturando-as até que se tornem castanhas. A torrefação excessiva é indesejável, uma vez que deixa um sabor amargo nos componentes de ácidos gordos. Os produtores locais possuem aptidões específicas para torrar as sementes a fim de obter o aroma correto.

Especificidade do produto

O elevado teor de óleo das sementes de terebinto cultivadas em Gaziantep está na origem do aroma e do suave sabor a pistácio do produto.

Relação causal

O «Gaziantep Menengiç Kahvesi/Gaziantep Melengiç Kahvesi» é obtido a partir das sementes dos terebintos cultivados em Gaziantep, autóctones da região. As sementes menengiç/melengiç cultivadas em Gaziantep contêm níveis de ácido oleico mais elevados em comparação com outras regiões, devido à localização geográfica da província e à sua elevada exposição solar.

O clima da província proporciona as melhores condições de cultivo das árvores menengiç/melengiç e contribui para o seu alto rendimento. O consumo de sementes de terebinto como sucedâneo do café menengiç/melengiç tem uma longa história na região de Gaziantep.

Referência à publicação do caderno de especificações

O «Gaziantep Menengiç Kahvesi/Gaziantep Melengiç Kahvesi» foi registado pelo Instituto Turco de Patentes e Marcas no Boletim n.º 93 de 15.1.2021, páginas 51 e 52.