C/2024/4505

11.7.2024

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în conformitate cu articolul 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2024/4505)

În urma prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și fiind stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de 3 luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi”

Nr. UE: PDO-TR-02661 — 25.2.2021

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea/denumirile [a (ale) DOP sau IGP]**

„Gaziantep Menengiç Kahvesi/Gaziantep Melengiç Kahvesi”

2. **Statul membru sau țara terță**

Turcia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.8. Alte produse enumerate în anexa I la tratat (condimente etc.)

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Gaziantep Menengiç Kahvesi/Gaziantep Melengiç Kahvesi” este un înlocuitor de cafea produs prin prăjirea și măcinarea boabelor terebintului (*Pistacia terebinthus L.*), arbore care crește în regiunile montane din provincia Gaziantep. Terebintul este indigen în aria geografică delimitată și crește spontan în regiunile montane. În Turcia, boabele de *Pistacia terebinthus* se numesc „menengiç” sau „melengiç”. Fructele „menengiç/melengiç” cultivate în provincia Gaziantep au un conținut ridicat de ulei, cu un procentaj al acizilor grași de 44-56 %. Conținutul de acid oleic este de 53-68 %. Nu se adaugă niciun produs sau aditiv produsului, care are consistența unei paste și este obținut prin uscarea, prăjirea și măcinarea fructelor culese de pe ramură. Fructele sunt cultivate în aria geografică delimitată, iar câteva dintre proprietățile fizico-chimice aproximative ale produsului finit obținut din aceste fructe sunt următoarele.

Proprietăți fizico-chimice	Conținut
Ulei	44-56 %
Apă	5-6 %
Proteine	18-20 %
Cenușă	3-3,5 %
Zaharuri	6-6,5 %
Fibre	2-2,5 %

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Vâscozitatea produsului extras trebuie să fie de cel puțin 1 (cP); maximum 45 % din numărul total de particule ar trebui să fie mai mare de 20-25 μm. Deoarece produsul este bogat în ulei, pe suprafața sa se poate observa un strat de ulei. „Gaziantep Menengiç Kahvesi/Gaziantep Melengiç Kahvesi" este un produs care are consistența unei paste cu un conținut ridicat de grăsimi. Înainte de utilizare, produsul se omogenizează prin amestecare. Produsul are o structură rugoasă și consistența unei paste, este de culoare maro închis și are o aromă asemănătoare cu cea a fisticului.

3.3. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală) și materii prime (numai pentru produsele prelucrate)*

Înlocuitorul de cafea „Gaziantep Menengiç Kahvesi/Gaziantep Melengiç Kahvesi" se produce numai din boabele „menengiç" culese din arborii „menengiç/melengiç" care cresc în mod spontan în Gaziantep.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele producției, inclusiv cultivarea, recoltarea materiei prime și curățarea-spălarea, prăjirea și măcinarea produsului trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria geografică cuprinde toate satele și orașele din provincia Gaziantep, situată în sud-estul Turciei.

5. Legătura cu aria geografică

Specificitatea ariei geografice

Provincia Gaziantep se află între Marea Mediterană și regiunea Anatoliei de Sud-Est. Provincia Gaziantep este situată între 36° 28' și 38° 01' longitudine estică și 36° 38' și 37° 32' latitudine nordică. Vremea însorită durează în medie peste 200 de zile pe an în regiunea respectivă. Datorită numărului ridicat de ore de lumină din timpul verii, câmpurile primesc mai multe radiații solare, ceea ce duce la creșterea temperaturilor. Relieful ariei geografice delimitate este destul de accidentat. Terebintul preferă zonele stâncoase și degradate, situate la 600-1 500 m deasupra nivelului mării și evită mediile mai reci și mai nordice. Arborele este originar din Asia și din regiunea mediteraneeană, este răspândit în special în sudul Turciei și este unul dintre cele mai importante produse nelemnoase din regiune. Expunerea prelungită la soare caracteristică regiunii afectează compoziția uleiului gras din boabe, mărind conținutul de ulei și procentajul acizilor grași. Mărirea conținutului de ulei și de compuși ai acizilor grași potențează gustul produsului.

Factorii umani

Fructele terebintului sunt utilizate în regiune pentru a produce înlocuitorul de cafea „menengiç/melengiç" din secolul al XVII-lea. Se spune adesea că, în timpul campaniei de la Bagdad din perioada Imperiului Otoman, Murad al IV-lea s-a oprit în Gaziantep pentru a se odihni și i s-a oferit „Gaziantep Menengiç Kahvesi/Gaziantep Melengiç Kahvesi", care a fost pe placul său.

Etapa de prăjire din timpul producției necesită o bună stăpânire a tehnicii. Pentru producători, prăjirea adecvată a boabelor este o abilitate esențială, care previne aromele nedorite. Boabele „menengiç" sunt prăjite cu grijă până ce devin maro. Prăjirea excesivă trebuie evitată, deoarece dă un gust amar compușilor acizilor grași. Producătorii locali stăpânesc extrem de bine metoda de prăjire a boabelor prin care se obține aroma potrivită.

Specificitatea produsului

Aroma și gustul produsului se datorează conținutului ridicat de ulei din boabele de terebint din regiunea Gaziantep. Produsul are un gust ușor asemănător cu cel al fisticului.

Legătura cauzală

„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi” este un înlocuitor de cafea obținut din boabele terebinților care cresc în regiunea Gaziantep, acești arbori fiind indigeni în această regiune. Boabele „menengiç/melengiç” produse în Gaziantep conțin niveluri mai ridicate de acid oleic decât boabele de „menengiç/melengiç” din alte regiuni, datorită localizării geografice a provinciei, care asigură o expunere prelungită la soare.

Clima provinciei asigură condiții optime de creștere a arborilor „menengiç/melengiç” și o producție bogată. În regiunea Gaziantep, consumul boabelor de terebint sub forma înlocuitorului de cafea „menengiç/melengiç” are o istorie îndelungată.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

Denumirea „Gaziantep Menengiç Kahvesi/Gaziantep Melengiç Kahvesi” a fost înregistrată de Oficiul Turc pentru Brevete și Mărci în Buletinul nr. 93 din 15.1.2021, paginile 51 și 52.