C/2024/4505

11.7.2024

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2024/4505)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“

EÚ č.: PDO-TR-02661 – 25.2.2021

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Názov (názvy) [CHOP alebo CHZO]**

„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Turecko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.8. Iné výrobky prílohy I k zmluve (korenie atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“ je náhrada kávy, ktorá sa vyrába pražením a mletím semien terebínt alebo terpentínových stromov (*Pistacia terebinthus* L.), ktoré rastú v horských oblastiach provincie Gaziantep. Terebinta pochádza z tejto zemepisnej oblasti a rastie voľne v horských regiónoch. Semená stromu *P. terebinthus* sa v Turecku nazývajú „menengiç“ alebo „melengiç“. Ovocie menengiç/melengiç, ktoré sa pestuje v provincii Gaziantep, má vysoký obsah oleja s hodnotou mastných kyselín pohybujúcou sa v rozmedzí 44 – 56 %. Hodnota kyseliny olejovej je v rozmedzí 53 – 68 %. Do pastovitého výrobku získaného sušením, pražením a mletím plodov pozbieraných z konárov sa nepridávajú žiadne produkty ani prídavné látky. Ovocie sa pestuje v tejto zemepisnej oblasti a niektoré fyzikálno-chemické vlastnosti konečného výrobku získaného z tohto ovocia sú približne takéto.

Fyzikálno-chemické vlastnosti	Hodnota
Olej	44 – 56 %
Voda	5 – 6 %
Bielkoviny	18 – 20 %
Popol	3 – 3,5 %
Cukor	6 – 6,5 %
Vláknina	2 – 2,5 %

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Viskozita extrahovaného výrobku by mala byť aspoň 1 (cP); pokiaľ ide o veľkosť častíc, maximálne 45 % z celkového množstva by malo prekračovať 20 – 25 µm. Keďže výrobok je veľmi bohatý na olej, na jeho povrchu je viditeľná olejová vrstva. „Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“ je pastovitý výrobok s vysokým obsahom tuku. Výrobok sa pred použitím mieša, aby bol homogénny. Výrobok má hrubú pastovitú štruktúru, tmavohnedú farbu a arómu podobnú pistáciám.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“ sa vyrába iba zo semien menengiç pozbieraných zo stromov menengiç/melengiç, ktoré rastú prirodzene v Gaziantepe.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky fázy výroby vrátane pestovania, zberu surovín a čistenia/umývania, praženia a mletia výrobku sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť zahŕňa všetky dediny a mestá provincie Gaziantep, ktorá sa nachádza na juhovýchode Turecka.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Špecifickosť zemepisnej oblasti

Provincia Gaziantep sa nachádza medzi Stredozemným morom a juhovýchodným regiónom Anatólia. Rozprestiera sa medzi 36° 28’ a 38° 01’ východnej zemepisnej dĺžky a 36° 38’ a 37° 32’ severnej zemepisnej šírky. Priemerná dĺžka slnečného svitu v celej oblasti presahuje 200 dní ročne. Vďaka vysokému počtu hodín denného svetla v lete dostávajú polia viac slnečného žiarenia, čím dochádza k zvyšovaniu teplôt. V oblasti je bežný členitý terén. Terebinty uprednostňujú skalnaté, degradované oblasti vo výške 600 – 1 500 m nad morom a vyhýbajú sa chladnejšiemu a severnejšiemu prostrediu. Strom pochádza z Ázie a zo Stredozemia, vyskytuje sa najmä v južnom Turecku a ide o jeden z najdôležitejších nedrevných výrobkov v regióne. Vysoké množstvo slnečného svitu v regióne má vplyv na mastné olejové zloženie semien, zvyšuje obsah oleja a hodnotu mastných kyselín. Väčší obsah oleja a zlúčenín mastných kyselín zvyšuje chuť výrobku.

Ľudské faktory

Semená terebínt sa v regióne používajú na výrobu náhrady kávy menengiç/melengiç už od roku 1600. Často sa spomína, že keď Murad IV. počas ťaženia Osmanskej ríše na Bagdad odpočíval v Gaziantepe, bol mu ponúknutý nápoj „Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“, ktorý mu chutil.

Fáza praženia vo výrobe si vyžaduje dokonalé ovládanie tejto techniky. Praženie semien správne dlho je pre výrobcov základná zručnosť, ktorá zabraňuje vzniku nežiaducich arómy. Semená menengiç sa opatrne pražia za pomoci miešania, až kým nezhnednú. Nadmerné praženie je nežiaduce, pretože na zložkách mastných kyselín zanechá horkú chuť. Miestni výrobcovia pražia semená s osobitnou zručnosťou, aby získali správnu arómu.

Špecifickosť výrobku

Vysoký obsah oleja v semenách terebínt pestovaných v Gaziantepe je zdrojom arómy a chuti výrobku. Výrobok má jemnú pistáciovú príchuť.

Príčinná súvislosť

„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“ sa získava zo semien terebínt pestovaných v Gaziantepe, ktoré pochádzajú z tohto regiónu. Semená menengiç/melengiç zo stromov pestovaných v Gaziantepe obsahujú vyššie hladiny kyseliny olejovej v porovnaní s inými regiónmi, keďže zemepisná poloha provincie sa vyznačuje vysokým množstvom slnečného svitu.

Podnebie provincie poskytuje stromom menengiç/melengiç optimálne podmienky na rast, vďaka ktorým majú vysokú úrodnosť. Konzumácia semien terebínt vo forme náhrady kávy menengiç/melengiç má v regióne Gaziantep dlhú históriu.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

Výrobok „Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“ bol zaregistrovaný tureckým úradom pre patenty a ochranné známky vo vestníku č. 93 zo dňa 15. 1. 2021, strana 51 a 52.