C/2024/4505

11.7.2024

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2024/4505)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“

EU št.: PDO-TR-02661 — 25.2.2021

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime [ZOP ali ZGO]**

„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“

2. **Država članica ali tretja država**

Turčija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.8 Ostali proizvodi iz Priloge I k Pogodbi (začimbe itn.)

3.2. *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“ je kavni nadomestek, ki se pridobiva s praženjem in mletjem semen terebinta ali lihopernate rujevine (*Pistacia terebinthus L.*), ki raste v gorskih predelih province Gaziantep. Lihopernata rujevina je drevo, ki je avtohtono na tem geografskem območju in divje raste v gorskih predelih. Semena lihopernate rujevine se v Turčiji imenujejo „menengiç“ ali „melengiç“. Njeni sadeži, pridelani v provinci Gaziantep, imajo visoko vsebnost olja, vsebnost maščobnih kislin pa je med 44 in 56 %. Vsebnost oleinske kisline je med 53 in 68 %. Proizvodu, pridobljenem s sušenjem, praženjem in mletjem sadežev, pobranih z vej drevesa, se ne dodajajo nobeni proizvodi ali dodatki. Sadeži se gojijo na tem geografskem območju, nekatere fizikalno-kemijske lastnosti končnega proizvoda, pridobljenega iz teh sadežev, pa so približno naslednje.

Fizikalno-kemijske lastnosti	Vsebnost
Olje	44–56 %
Voda	5–6 %
Beljakovine	18–20 %
Pepel	3–3,5 %
Sladkorji	6–6,5 %
Vlaknine	2–2,5 %

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Viskoznost pridobljenega proizvoda mora biti najmanj 1 (cP); delcev, večjih od 20–25 μm, je lahko največ 45 %. Zaradi visoke vsebnosti olja je na površini proizvoda vidna oljna plast. „Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“ je proizvod, podoben pasti, z visoko vsebnostjo maščob. Homogen postane z mešanjem pred uporabo. Je temno rjave barve, ima grobo, pasti podobno strukturo in pistacijam podobno aromo.

3.3. *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“ se proizvaja samo iz semen lihopernate rujevine, ki naravno raste v Gaziantepu.

3.4. *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje, vključno z gojenjem, pobiranjem surovin in čiščenjem, praženjem in mletjem proizvoda, morajo potekati na opredeljenem geografskem območju.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6. *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje zajema vse vasi in mesta province Gaziantep na jugovzhodu Turčije.

5. Povezava z geografskim območjem

Posebnosti geografskega območja

Provinca Gaziantep leži med Sredozemljem in Jugovzhodno Anatolijo. Leži med 36° 28′ in 38° 01′ vzhodne zemljepisne dolžine ter 36° 38′ in 37° 32′ severne zemljepisne širine. Povprečna osončenost na celotnem območju je več kot 200 dni letno. Zaradi veliko ur dnevne svetlobe v poletni sezoni polja prejemajo več sončnega sevanja, s čimer se temperature zvišajo. Razgibanost ozemlja je za to območje običajna. Lihopernata rujevina najbolje uspeva na skalnatih, degradiranih območjih na 600–1 500 m nadmorske višine, slabše pa v hladnejšem in severnemu okolju. Avtohtona je v Aziji in Sredozemlju, posebej pogosta pa je v južni Turčiji, kjer se iz nje pridobivajo eni najpomembnejših nelesnih proizvodov v regiji. Izdatna osončenost regije vpliva na sestavo maščobnih olj v semenih, tako da povečuje vsebnost olja in maščobnih kislin. Zaradi večje vsebnosti olja in spojin maščobnih kislin je okus proizvoda bolj intenziven.

Človeški dejavniki

Semena lihopernate rujevine se v regiji za proizvodnjo kavnega nadomestka uporabljajo že od 17. stoletja. Pogosto pravijo, da je med vojaško kampanjo v Bagdadu v Otomanskem cesarstvu Murad IV počival v Gaziantepu, kjer so mu ponudili „Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“, ki mu je bil zelo všeč.

Faza praženja v postopku pridobivanja proizvoda zahteva posebno znanje. Bistvena spretnost proizvajalcev je, da znajo semena pražiti ravno prav dolgo, s čimer preprečijo razvoj neželenih arom. Semena je treba pražiti previdno in mešati, dokler ne porjavijo. Prekomerno praženje je nezaželeno, saj povzroči grenak okus sestavin maščobnih kislin. Lokalni pridelovalci imajo posebno znanje o tem, kako pražiti semena, da pridobijo pravilno aromo.

Posebnosti proizvoda

Visoka vsebnost olja v semenih lihopernate rujevine, pridelanih v Gaziantepu, je vir arome in okusa proizvoda. Proizvod ima blag okus po pistaciji.

Vzročna povezava

„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“ se pridobiva iz semen lihopernate rujevine, ki raste v Gaziantepu in je v tej provinci avtohtona. Njena semena vsebujejo višje ravni oleinske kisline v primerjavi z drugimi območji zaradi geografske lege in izdatne osončenosti province.

Podnebje province zagotavlja optimalne pogoje za rast lihopernate rujevine in velike donose. Uživanje njenih semen v obliki kavnega nadomestka ima v provinci Gaziantep dolgo zgodovino.

Sklic na objavo specifikacije

„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“ je turški urad za patente in znamke registriral v Biltenu št. 93 z dne 15. januarja 2021, str. 51 in 52.