C/2024/4505

11.7.2024

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2024/4505)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 [1] får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi”

EU-nr: PDO-TR-02661 – 25.2.2021

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn [på SUB eller SGB]**

”Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Turkiet

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp*

Klass 1.8 Övriga produkter i bilaga I till fördraget (kryddor etc.)

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi” är ett kaffesurrogat som framställs genom att rosta och mala fröna från terebint eller terpentinträd (*Pistacia terebinthus* L.) som växer i bergsregioner i provinsen Gaziantep. Terpentinträd förekommer naturligt i det geografiska området och växer vilt i bergsområden. Fröna från *P. terebinthus* kallas ”menengiç” eller ”melengiç” i Turkiet. Menengiska frukter som växer i provinsen Gaziantep har en hög oljehalt med ett fettsyravärde på 44–56 %. Oljesyrevärdet ligger på 53–68 %. Inga produkter eller tillsatser används i den pastaliknande produkt som erhålls genom att torka, rosta och mala frukterna som plockas från grenarna. Frukterna växer i det geografiska området, och några av de fysikalisk-kemiska egenskaperna hos slutprodukten från dessa frukter uppgår ungefär till:

Fysikalisk-kemiska egenskaper	Värde
Olja	44–56 %
Vatten	5–6 %
Proteiner	18–20 %
Aska	3–3,5 %
Socker	6–6,5 %
Fibrer	2–2,5 %

[1] Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Viskositeten i den utvunna produkten ska vara minst 1 cP. Högst 45 % av den totala mängden partikelstorlek får överstiga 20–25 µm. Eftersom oljehalten är mycket hög kan ett oljigt lager ses på produktens yta. ”’Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi” är en pastaliknande produkt med hög fetthalt. Produkten blandas till en jämn massa före användning. Produkten har en sträv och pastaliknande struktur, är mörkt brunt till färgen och har en pistaschliknande doft.

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

”Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi” framställs endast av frön från terpentinträd som förekommer naturligt i provinsen Gaziantep.

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla steg i produktionsprocessen, inklusive odling, skörd av råvaror och rengöring, rostning och malning av produkten måste ske i det angivna geografiska området.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området omfattar alla byar och städer i provinsen Gaziantep i sydöstra Turkiet.

5. Samband med det geografiska området

Det geografiska områdets särskilda egenskaper

Provinsen Gaziantep ligger mellan Medelhavet och regionen sydöstra Anatolien. Den ligger mellan 36° 28’ och 38° 01’ östlig longitud och 36° 38’ och 37° 32’ nordlig latitud. Solen skiner i snitt mer än 200 dagar per år. Dagsljuset under stora delar av dygnet sommartid ökar solstrålningen i marken och höjer temperaturen. Oländig terräng är vanligt förekommande i området. Terpentinträd trivs bäst i steniga, sluttande områden belägna 600–1 500 meter över havet och trivs inte i kallare områden längre norrut. Det är en inhemsk trädart i Asien och Medelhavsområdet som är särskilt vanlig i södra Turkiet och är en av de viktigaste icke-träbaserade produkterna i området. Det stora antalet soltimmar i området påverkar frönas fettsammansättning och ökar oljehalten och fettsyravärdet. Den ökade oljehalten och fettsyraföreningen gör produkten mer smakrik.

Mänskliga faktorer

Fröna från terpentinträd har använts för att framställa kaffesurrogat i området sedan 1600-talet. Det berättas ofta att sultanen av Osmanska riket, Murad den fjärde, under invasionen av Bagdad stannade till i Gaziantep och då avnjöt ”Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi”.

Rostningsfasen i produktionen kräver yrkeskompetens. Det är viktigt att fröna rostas rätt för att undvika oönskade dofter. Fröna från terpentinträd rostas omsorgsfullt genom att blandas tills de blir bruna. Överdriven rostning bör undvikas då den kan ge fettsyrorna en bitter smak. Lokala producenter har särskild yrkeskunskap när det gäller rostning av fröna för att få fram önskvärd doft.

Specifika uppgifter om produkten

Den höga oljehalten i frön från terpentinträd som växer i Gaziantep är vad som ger produkten dess doft och smak. Produkten har en mild pistaschsmak.

Orsakssamband

”Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi” framställs av fröna från terpentinträdet som är en inhemsk trädart i Gaziantep. Fröna från terpentinträd som växer i Gaziantep innehåller mer oljesyra jämfört med andra områden tack vare områdets geografiska läge i provinsen med många soltimmar per år.

Klimatet i provinsen skapar gynnsamma optimala odlingsförutsättningar för terpentinträd och leder till stora skördar. I provinsen Gaziantep har fröna från terpentinträd använts i århundraden för att producera kaffesurrogat.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

”Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi” registrerades i Turkiets patent- och varumärkesbyrås officiella bulletin nr 93 av den 15 januari 2021, sidan 51 och 52.