



C/2024/4505

11.7.2024

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(C/2024/4505)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 <sup>(1)</sup>, wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi”**

**Nr UE: PDO-TR-02661 — 25.2.2021**

**ChNP (X) ChOG ( )**

**1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Turcja

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi” jest substytutem kawy wytwarzanym przez prażenie i mielenie nasion pistacji terpentynowej (*Pistacia terebinthus* L.), zwanej także drzewem terebintowym lub terpentynowym, która rośnie w górzystych regionach prowincji Gaziantep. Pistacja terpentynowa jest rodzima dla obszaru geograficznego i występuje dziko w regionach górskich. Nasiona pistacji terpentynowej noszą w Turcji nazwę „menengiç” lub „melengiç”. Owoce „menengiç / melengiç” uprawiane w prowincji Gaziantep charakteryzują się wysoką zawartością oleju, a zawartość kwasów tłuszczowych wynosi od 44 do 56 %. Zawartość kwasu oleinowego wynosi od 53 do 68 %. Do przypominającego pastę produktu uzyskanego przez suszenie, prażenie i mielenie owoców zebranych z gałęzi nie dodaje się żadnych produktów ani dodatków. Owoce są uprawiane na wspomnianym obszarze geograficznym, a niektóre właściwości fizykochemiczne produktu końcowego uzyskanego z tych owoców są w przybliżeniu następujące:

Właściwości fizykochemiczne	Wartość
Olej	44–56 %
Woda	5–6 %
Białko	18–20 %
Popiół	3–3,5 %
Cukier	6–6,5 %
Błonnik	2–2,5 %

<sup>(1)</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Lepkość wyekstrahowanego produktu powinna wynosić co najmniej 1 (cP); nie więcej niż 45 % całkowitej liczby cząstek powinno mieć rozmiar powyżej 20–25 µm. Ponieważ produkt jest bardzo bogaty w olej, na jego powierzchni może być widoczna warstwa oleju. „Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi” to przypominający pastę produkt o wysokiej zawartości tłuszczu. Produkt miesza się przed użyciem, aby uzyskać jednorodną konsystencję. Struktura produktu jest ziarnista, o konsystencji pasty. Ma on ciemnobrązową barwę i pistacjowy zapach.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

„Gaziantep Menengiç Kahvesi/Gaziantep Melengiç Kahvesi” produkuje się wyłącznie z nasion „menengiç” zebranych z drzew „menengiç / melengiç” naturalnie rosnących w prowincji Gaziantep.

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji, w tym uprawa, zbiór surowca, oczyszczanie i mycie, prażenie i mielenie produktu, muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

#### 4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje wszystkie wsie i miasta prowincji Gaziantep położonej w południowo-wschodniej części Turcji.

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym**

##### *Specyfika obszaru geograficznego*

Prowincja Gaziantep leży między Morzem Śródziemnym a regionem południowo-wschodniej Anatolii. Zajmuje ona obszar między 36° 28' i 38° 01' długości geograficznej wschodniej a 36° 38' i 37° 32' szerokości geograficznej północnej. Średnie nasłonecznienie na całym obszarze wynosi ponad 200 dni rocznie. Długie godziny światła dziennego w sezonie letnim sprawiają, że pola zostają bardziej nasłonecznione, co prowadzi do wzrostu temperatur. Na obszarze tym występują powszechnie nierówno ukształtowane tereny. Drzewa terebintowe preferują skaliste obszary, które uległy degradacji, położone na wysokości 600–1 500 m n.p.m. oraz unikają chłodniejszych i północnych lokalizacji. Drzewo jest rodzime dla Azji i strefy śródziemnomorskiej, występuje powszechnie zwłaszcza w południowej Turcji i jest jednym z najważniejszych produktów nieдрzewnych w regionie. Wysokie nasłonecznienie w regionie wpływa na skład kwasów tłuszczowych w nasionach i prowadzi do zwiększenia zawartości oleju i kwasów tłuszczowych. Większa zawartość oleju i związków kwasów tłuszczowych sprawia, że smak produktu jest intensywniejszy.

##### *Czynniki ludzkie*

Nasiona pistacji terpentynowej są wykorzystywane do produkcji substytutu kawy „menengiç / melengiç” w regionie począwszy od XVII w. Często mówi się, że podczas kampanii, w której Imperium Osmańskie zdobyło Bagdad, w Gaziantep zatrzymał się sułtan Murad IV. Ugoszczono go tam napojem „Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi”, który przypadł mu do gustu.

Etap prażenia wymaga opanowania odpowiednich umiejętności. Podstawową umiejętnością producentów jest zapewnienie właściwej intensywności prażenia, co zapobiega pojawieniu się wszelkich niepożądanych aromatów. Nasiona „menengiç” są ostrożnie prażone, a przy tym mieszane, aż ich kolor zmieni się na brązowy. Zbyt intensywne prażenie jest niepożądane, ponieważ składniki kwasu tłuszczowego nabierają wówczas gorzkiego smaku. Lokalni producenci są szczególnie wprawni w prażeniu nasion w taki sposób, by uzyskać właściwy aromat.

##### *Specyfika produktu*

Wysoka zawartość oleju w nasionach drzew terebintowych pochodzących z Gaziantep nadaje produktowi charakterystyczny aromat i smak. Produkt ma łagodny pistacjowy smak.

*Związek przyczynowy*

„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi” otrzymuje się z nasion drzew terebintowych rosnących w prowincji Gaziantep. Drzewa te są rodzime dla tego regionu. Nasiona „menengiç / melengiç” pochodzące z prowincji Gaziantep zawierają większą ilość kwasu oleinowego w porównaniu z nasionami z innych regionów. Dzieje się tak ze względu na położenie geograficzne prowincji, w której odnotowuje się wysokie nasłonecznienie.

Klimat panujący w prowincji zapewnia optymalne warunki wzrostu dla drzew „menengiç / melengiç” i pozwala uzyskać wysokie plony. Spożywanie nasion pistacji terpentynowej w postaci substytutu kawy „menengiç / melengiç” ma długą tradycję w regionie Gaziantep.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

Produkt „Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi” został zarejestrowany przez turecki urząd ds. patentów i znaków towarowych w Biuletynie nr 93 z 15.1.2021 r., s. 51 i 52.