

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2022/C 433/24)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Antakya Künefesi“

ЕС №: PGI-TR-02451 – 14.3.2019

ЗНП () ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Antakya Künefesi“

2. **Държава членка или трета държава**

Република Турция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 2.3. Хляб, хлебни изделия, сладкарски и захарни изделия, бисквити и други печива

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Antakya Künefesi“ е един от малкото десерти в Турция, които съдържат сирене. За производството му се използват кадаиф за кюнефе (леко изпечено тесто на конци за кюнефе), прясно сирене Antakya künefelik (сирене за кюнефе), масло и сироп. Той се получава, като сиренето за кюнефе се пече в плитка тава между два слоя кадаиф за кюнефе, смесени с масло, а преди консумация се залива със сироп с желаната сладост. Размерът на тавата зависи от броя на порциите за консумация. „Antakya Künefesi“ се консумира горещ. По време на консумацията сиренето се предполага да се разтяга и да образува нишки.

„Antakya Künefesi“ е десерт с форма на диск с дебелина 1—2 cm. Диаметърът на десерта зависи от броя на порциите. Той може да варира между 10 cm и 50 cm. След изпичане горният и долният слой, състоящи се от смес от кадаиф и масло, покафеняват вследствие на реакция на Майар и образуват хрупкава кора. Междувременно сиренето Antakya künefelik в средата омеква и става на конци. Десертът се подслажда чрез добавяне на сироп. „Antakya Künefesi“ се сервира още горещ веднага след добавянето на сироп. В сурово състояние (неопечен) той може да се замрази и да се съхранява на -18 °C за транспортиране и разпространение.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Млякото за производство на сиренето Antakya künefelik трябва да е с произход от провинция Хатай. Сиренето Antakya künefelik придобива своя вкус от млякото на крави, пасящи изобилната флора на регионите Хатай.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Производството на „künefelik kadaıf“, сирене „Antakya künefelik“ и „Antakya Künefesi“ трябва да се извършва в географския район, посочен в точка 4.

(¹) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

—

3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Върху опаковките на „Antakya Künefesі“ трябва да бъде написана или напечатана четливо и по незаличим начин следната информация:

- търговско наименование и адрес, съкратено наименование и адрес или регистрирана търговска марка на дружеството;
- номер на партидата;
- наименование на стоката — „Antakya Künefesі“;
- нето тегло;
- срок на годност на непечения продукт (една седмица в хладилник или шест месеца при -18 °C).
- трябва да се пече и се консумира горещо след добавянето на сиропа;
- следното лого:



4. Кратко определение на географския район

Районът на производство на „Antakya Künefesі“ е провинция Хатай и нейните окръзи (Antakya, Altınözü, Kumlu, Belen, İskenderun, Arsuz, Kırıkhan, Payas, Dörtüol, Hassa, Erzin, Samandağ, Yayladağ, Defne, Reyhanlı). Хатай е населено място в най-южната част на Турция. То е заобиколено от Средиземно море от запад, Сирия от юг и изток, Adana от северозапад, Osmaniye от север и Gaziantep от североизток.

5. Връзка с географския район

Връзката между „Antakya Künefesі“ и неговия географски район се основава на репутацията на продукта, рецептата, уменията за производство на künefelik kadaıf, сиренето Antakya künefelik и „Antakya Künefesі“. Рецептата и уменията за производство се предават от едно поколение на друго въз основа на отношенията майстор—чирак. Има няколко важни елемента за поддържането на определено качество на продукта. Например, нужни са умения за да се улучи определена дебелина и текстура на кадаифа за кюнефе по време на бързото изпичане във въртяща се тава. Също така свойствата за изтегляне на конци на сиренето Antakya künefelik се определят по време на производството на сиренето. Тези умения се придобиват след определено ниво на опит/майсторство, постигнато под надзора на майстор. Двете съставки — кадаиф за кюнефе и сирене Antakya künefelik — трябва да бъдат произведени в определения район.

Сиренето Antakya künefelik добива своя вкус от млякото на крави, пасящи от изобилната флора в районите на Хатай. Там растат близо 2 000 растения, 300 от които са отбелязани като ендемични. Смята се, че ендемичните растения в районите, особено дивата мащерка, допринасят за вкуса на сиренето за кюнефе. За да се запази и демонстрира това изобилие, през 2017 г. губернаторът на Хатай е построил Музей на ароматичните и ендемични растения.

Сиренето, използвано в производството на „Antakya Künefesі“, е уникално с това, че се произвежда изключително само за кюнефе и е известно като сирене за кюнефе. Най-отличителните черти на сиренето Antakya künefelik е, че се произвежда от сурово краве мляко, има еластична текстура и така наречената структура на „пилешки гърди“ с рН 4,9—5,2. При температури над 65 °С то става на конци. Отличителната и функционална характеристика на сиренето е, че вътре в Antakya Künefe то се разтяга и при нагряване добива нишковидна структура.

В документи, основани на датиращи от 18-и век ислямски източници, е описано приготвянето на кюнефе (по онова време се е използвала единствено тази дума), което е било класифицирано като занаят в Antakya (Gül, 2008.117). В периода от 18-и до 20-и век има информация за кюнефето и неговите цени, класифицирането му като занаят, инструментите, използвани за приготвянето му и тяхното наследяване, спомената в документи от различни години. Например в ислямски източник № 50 (1898—1901 г.) тавата за кюнефе е изброена сред някои от стоките, дрехите и домакинските принадлежности в Antakya.

Информация за създаването на площад Künefesiler през 1930-те години се споменава веднъж в книгата на Voyacı, Н „От Антакия до Хатай 1870—1976 г.“ Там двама братя са продавали Antakya Künefesі на жителите на Antakya в заведение, известно като Kõrgübaşı между 1935 г. и 1960 г. Тъй като били тъмнокожи, станали известни с прякора „Араби“. Също така продавачът на Antakya Künefesі Насі Arab е много известен майстор на кюнефе от периода 1940—1950 г. в магазин номер 153, разположен в Uzun Çarşı, който днес е пекарна. (Nakim, B 2012)

В една вестникарска статия от 27 септември 1973 г. Süleyman Okaу, известен като Abbuş Usta, дава подробно определение на Antakya Künefe със сирене. (Okaу, 2009).

В „Туристически пътеводител за Хатай“ от Kemal Karaõmerođlu, публикуван през 1971 г. (стр. 29—31), сред ястията, типични за кухнята на Антакия, са стек тартар, змиорка, кюфте от месо и булгур и кюнефе за десерт. На 50-ата годишнина на републиката през 1973 г. в годишника на провинцията Хатай е наречена „Antakya Künefesі“. „Antakya Künefesі“ се споменава на страница 129 от „Икономически и социални туристически дейности в Антакия“, публикувана от İnaуet İnsel през 1976 г.

Всяка година в Антакия се организира фестивал от метрополна община Хатай в чест на присъединяването на Хатай към родината, на който се приготвя най-дългото кюнефе „Antakya Künefesі“ и всяка година то се удължава с 1 метър. През 2019 г. „Antakya Künefesі“ достига дължина 81 метра.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

—
