

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2022/C 433/24)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Antakya Künefesi“

EU č.: PGI-TR-02451 – 14. března 2019

CHOP () CHZO (X)

1. **Název (názyvy) [(CHOP či CHZO)]**

„Antakya Künefesi“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Turecká republika

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 2.3 Chléb, pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky, sušenky a ostatní pekařské zboží

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Antakya Künefesi“ je jedním z mála tureckých dezertů, které obsahují sýr. Při výrobě se používá künefelik kadayıf (lehce pečené nítové těsto na künefe), čerstvý sýr Antakya künefelik (sýry na künefe), máslo a sirup. Získává se pečením sýru künefelik mezi dvěma vrstvami nítového těsta künefelik kadayıf smíchaného s máslem na plochém platu. Pokape se sirupem, aby byl před konzumací náležitě sladký. Velikost plata závisí na počtu porcí. Dezert „Antakya Künefesi“ se konzumuje teplý. Při konzumaci se očekává, že se sýr „potáhne“ a bude tvořit vlákna.

„Antakya Künefesi“ je dezert diskovitého tvaru o výšce 1–2 cm. Průměr dezertu závisí na počtu porcí. Může měřit od 10 do 50 cm. Při pečení se horní a spodní vrstva ze směsi nítového těsta künefelik kadayıf a másla zbarví do hněda v důsledku Maillardovy reakce a vytvoří kůrku. Mezitím sýr Antakya künefelik uprostřed změkne a získá křupavost. Po přidání sirupu má sladkou chuť. Produkt „Antakya Künefesi“ se podává ještě horký poté, co se ochutí sirupem. V syrovém (tepelně neupraveném) stavu se může zmrazit a uchovávat při teplotě –18 °C pro přepravu a distribuci.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Mléko určené k výrobě sýru Antakya künefelik by mělo pocházet z provincie Hatay. Sýr Antakya Künefelik získává svou vůni z mléka krav, které spásají bohatou flóru v regionech Hatay.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Produkce nítového těsta „künefelik kadayıf“, „sýru Antakya künefelik“ a dezertu „Antakya Künefesi“ musí probíhat v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4.

(¹) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na obalu dezertu „Antakya Künefesı“ musí být čitelně a nesmazatelným způsobem napsány nebo vytištěny tyto informace:

- obchodní název a adresa, zkrácený název a adresa nebo registrovaná ochranná známka společnosti,
- číslo šarže,
- název produktu – „Antakya Künefesı“,
- čistá hmotnost,
- trvanlivost nepečeného výrobku (jeden týden při chladírenské teplotě nebo šest měsíců při –18 °C),
- musí se péct a konzumovat teplý bezprostředně po ochucení sirupem,
- logo:



4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblastí produkce dezertu „Antakya Künefesı“ je provincie Hatay a její okresy (Antakya, Altınözü, Kumlu, Belen, İskenderun, Arsuz, Kırıkhan, Payas, Dörtyol, Hassa, Erzin, Samandağ, Yayladağ, Defne, Reyhanlı). Hatay je centrum osídlení v nejnižnějším cípu Turecka. Sousedí se Středoziemním mořem na západě, Sýrií na jihu a východě, Adanou na severozápadě, Osmanií na severu a Gaziantepem na severovýchodě.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost mezi produktem „Antakya Künefesı“ a jeho zeměpisnou oblastí je založena na pověsti produktu, receptu, schopnostech souvisejících s produkcí nítového těsta künefelik kadayıf, sýra Antakya künefelik a dezertu „Antakya Künefesı“. Receptura a dovednosti související s produkcí se předávají z generace na generaci, přičemž učni získávají zkušenosti od svých mistrů. Pro zachování určité kvality produktu existují některé zásadní body. Například úprava tloušťky nítového těsta künefelik kadayıf a jeho struktury během rychlého pečení na otočném platu vyžaduje určité dovednosti. Navíc je výroba sýra Antakya künefelik určující pro křupavost. Tyto dovednosti se získávají po dosažení určité úrovně zkušeností/mistrovství pod dohledem mistra v oboru. Ve vymezené oblasti se musí vyrábět dvě složky – nítové těsto künefelik kadayıf a sýr Antakya künefelik.

Sýr Antakya künefelik získává svou vůni z mléka krav, které spásají bohatou flóru v regionech Hatay. Jedná se o přibližně 2 000 rostlin, z nichž 300 je označeno za endemické. Má se za to, že endemické rostliny v těchto regionech, zejména zahter (planě rostoucí tymián), mají svůj podíl na chuti sýru künefelik. S cílem zachovat a prezentovat toto bohatství vybudoval guvernér oblasti Hatay v roce 2017 muzeum aromatických a endemických rostlin.

Sýr používaný při výrobě produktu „Antakya Künefesi“ je velmi jedinečný, neboť se jedná o sýr vyráběný výhradně pro produkci künefe, který je známý jako sýr künefelik. Nejvýraznější rysy sýru Antakya künefelik spočívají v tom, že se vyrábí ze syrového kravského mléka, má pružnou strukturu a strukturu tzv. „kuřecích prsou“ s pH 4,9–5,2. Při teplotách nad 65 °C vykazuje křupavost. Charakteristickou a funkční vlastností sýra je, že se uvnitř produktu Antakya Künefe táhne a při zahřátí má vláknitou strukturu.

Existují dokumenty z islámských záznamů pocházejících z 18. století o výrobě künefe (v té době se používalo pouze slovo künefefe), jež byla v Antakyi považována za povolání (Gül, 2008.117). Od 18. do 20. století se v dokumentech v různých letech objevují informace o künefe a jeho cenách, zařazení jako profesní skupiny, předmětech používaných v souvislosti s künefe a jejich dědictví. Například v Antakyi islámské záznamy č. 50 (1898–1901) uvádějí mezi některými výrobky, oděvy a domácími potřebami v Antakyi i plát k pečení Künefe.

V knize od autora Boyacı, H. s názvem „Z Antakyy do Hatay 1870–1976“ byla jednou zmíněna informace o založení Künefecilerova náměstí v 30. letech minulého století. V letech 1935–1960 dva bratři, kteří prodávali dezert Antakyi Künefesiové, prokazovali služby lidem v Antakyi na místě známém jako Köprübaşı. Jelikož měli černou barvu pleti, přezdívalo se jim „Arab“. Prodavač Antakya Künefesi Hacı Arab je v letech 1940–1950 velmi proslulým mistrem ve výrobě künefe v obchodě č. 153 v Uzunu Çarı, jenž je dnes pekařstvím. (Nakim,B 2012)

V novinovém sloupku z 27. září 1973 Süleyman Okay, který je známý jako Abbuş Usta, podrobně definuje Antakya Künefe se sýrem. (Okay, 2009).

V „Turistickém průvodci po oblasti Hatay“ od Kemala Karaömeroğlua vydaném v roce 1971 (s. 29–31) jsou mezi jídly antakyské kuchyně uvedeny tatarské bifteky, úhoř a mleté maso, burghulský burger a künefe jako dezert. U příležitosti 50. výročí vzniku republiky v roce 1973 byla oblast Hatay v ročence provincie pojmenována „Antakya Künefesi“. „Antakya Künefesi“ se zmiňuje na straně 129 dokumentu „Činnosti v oblasti hospodářského a společenského cestovního ruchu v Antakyi“, který v roce 1976 vydal İnalet İnel.

Každoročně pořádá městská samospráva v Hatay festival Antakya v souvislosti s rokem přičlenění Hatay k zemi. Na festivalu se vyrábí nejdelší dezert „Antakya Künefesi“, jenž je každým rokem o metr delší. V roce 2019 dosáhl „Antakya Künefesi“ délky 81 metrů.

Odkaz na zveřejnění specifikace
