



C/2026/723

30.1.2026

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

(C/2026/723)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ⁽¹⁾, a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

Specifikace produktu podle článku 7 nařízení (EU) č. 1151/2012 je k dispozici v unijním rejstříku zeměpisných označení.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Antep Muskası / Gaziantep Muskası“

EU č.: PGI-TR-03180 – 12. 2. 2024

CHOP () CHZO (x)

1. Název (názvy) ((CHOP nebo CHZO))

„Antep Muskası / Gaziantep Muskası“

2. Členský stát nebo třetí země

Turecko

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1 Druh produktu

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

Kód kombinované nomenklatury

1905 – Pekařské zboží, jemné nebo trvanlivé pečivo, též obsahující kakao; hostie, oplatkové toboleky používané pro farmaceutické účely, oplatky na zalepování, rýžový papír a podobné výrobky

3.2 Popis produktu, na který se vztahuje název uvedený v bodě 1

„Antep Muskası / Gaziantep Muskası“ je sladký produkt, který se získává vkládáním (zavinutím) směsi mletých pistácií sklizených před dosažením plné zralosti („Boz İç Antep fıstığı“), moučkového cukru a pšeničného škrobu mezi pásy plátu, nazývaného pestil, a jejich následným skládáním do tvaru trojúhelníku.

Pláty pestilu používané pro výrobu produktu „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“ se získávají dvěma metodami. První metodou je zahušťování čerstvé hroznové šťávy přímo vlivem samotného zpracování. Druhá metoda spočívá ve zpracování předem připravené melasy. K výrobě pestilu se používají moštové odrůdy „Dökülgen“ a „Hönüsü“.

Vrstvy pestilu se krájí na tenké pásy o průměrné šířce 6–8 cm a délce 25–27 cm. Produkt „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“ se skládá do tvaru trojúhelníku. Hmotnost jednoho kusu „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“ se pohybuje mezi 32 až 35 gramy. Pistácie v raném stupni zralosti „Boz İç Antep fıstığı“ se namelou na kousky o velikosti 1–4 mm.

⁽¹⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Vlastnosti produktu „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“

Chuť	Sladká dužina a intenzivní chuť pistácií. (Primární chuťový profil vychází z intenzivní pistáciové chuti pistácií sklizených před dosažením plné zralosti „Boz İc“, zatímco sekundární chuťový profil pak ze sladké a mírně trpké chuti hroznů použitých k výrobě ovocného plátu.)
Barva	Vnitřní barva je tmavě zelená. Vnější vrstva je lesklá a vlivem hroznové dužiny tmavě hnědá. Pokud se produkt „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“ popráší kukuřičnou moukou, aby se jednotlivé kusy k sobě nelepily a zabránilo se vzniku povrchové krusty, na hnědém povrchu se objeví slabá bílá vrstva.
Textura	Snadno se krájí nožem nebo dělí ručně na kousky, má menší pružnost a pevnou, tuhou strukturu.
Tvar	Trojúhelníkový.

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

Produkt „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“ se musí vyrábět výhradně z místních moštových odrůd pěstovaných pouze v provincii Gaziantep. Ve fázi výroby pestilu (ovocného plátu) se musí používat moštové odrůdy Dökülgen a Hönüsü, jejichž bobule se snadno oddělují od třapiny, což usnadňuje zpracování.

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

- Složky používané v roztoku na pestil.
- Příprava škrobového roztoku na pestil.
- Směs cukrářské mouky a vody.
- Příprava směsi na výrobu pestilu.
- Roztírání připravené pasty na výrobu pestilu.
- Předchlazení na čerstvém vzduchu a přemístění plátů do sušárny.
- Krájení pestilu.
- Příprava vnitřní náplně produktu „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“.
- Příprava produktu „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“.

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

Balení produktu „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“ musí zajišťovat zachování jeho vůně a bránit vysychání, přičemž se použijí čisté materiály vhodné pro styk s potravinami. Skladuje se na chladném, větraném místě (15–18 °C), mimo dosah zdrojů tepla, vlhkosti a slunečního záření. Pro optimální čerstvost je třeba ho spotřebovat do jednoho roku.

3.6 Zvláštní pravidla týkající se označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Na obalu produktu musí být uveden název „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“ a následující logo „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“.



4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Vymezená oblast zahrnuje všechny vesnice a města v provincii Gaziantep nacházející se v jihovýchodní Anatolii v Turecku.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Souvislost mezi produktem „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“ a jeho zeměpisnou oblastí vychází z pověsti produktu, specifického místního know-how používaného při jeho výrobě a řemeslné zručnosti výrobců v oblasti Gaziantep.

Produkt „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“ se vyrábí jemným namletím pistácií sklizených před dosažením plné zralosti „Boz İc“ Antep a jejich smísením s moučkovým cukrem a pšeničným škrobem. Tato směs se poté vkládá mezi pásy ovocného plátu, který je znám pod názvem pestil, a pečlivě skládá do tvaru trojúhelníku. Ačkoli se výrobní proces může zdát jednoduchý, vyžaduje pečlivou pozornost k detailům. Kombinace plátu pestilu a pistáciové náplně dává vzniknout produktu, který je vyroben jednoduše, avšak na vysoké úrovni řemeslné zručnosti, v čemž se odráží bohaté kulinářské tradice oblasti.

Příznačné aroma produktu „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“ lze charakterizovat primárním a sekundárním chuťovým profilem. Primární chuťový profil vychází z intenzivního aromatu pistácií sklizených před dosažením plné zralosti „Boz İc“ Gaziantep, zatímco sekundární chuťový profil pramení ze sladké a mírně trpké chuti hroznů použitých k výrobě ovocného plátu (pestilu). Harmonická kombinace těchto dvou prvků dodává produktu bohaté pistáciové aroma s vyváženým poměrem sladké a kyselé chuti. Toto jedinečné složení tvoří charakteristický chuťový profil produktu „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“.

Pistácie „Boz İc“ Antep se sklízí na začátku srpna, přibližně měsíc před dosažením plné zralosti. Díky tomuto ranému období sklizně si pistácie zachovávají svou charakteristickou zářivou a sytě zelenou barvu, která je ve srovnání s jinými odrůdami výraznější. Pistácie sklizené před dosažením plné zralosti „Boz İc“ mají čerstvou a pevnou texturu, která produktu „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“ propůjčuje dlouhotrvající a intenzivní pistáciovou chuť. Tuto specifickou vlastnost u jiných odrůd pistácií nenajdeme. Navíc tento druh pistácií dodává produktu esteticky příjemnou zářivě zelenou barvu, což zvyšuje jeho vizuální i senzorickou přitažlivost.

Další hlavní složkou produktu „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“ je pestil, který se získává z hroznů. V oblasti Gaziantep se k tomuto účelu používají zejména dvě moštové odrůdy, „Dökülgen“ a „Hönüsü“. Tyto místní odrůdy se přizpůsobily zeměpisným podmínkám oblasti a mají obdobné vlastnosti. Jejich bobule jsou velké, masité a šťavnaté a mají sladkou a mírně navinulou chuť. Při výrobě pestilu se dává přednost hroznům, které lze snadno oddělovat od trápiny. Hrozny „Dökülgen“ a „Hönüsü“ se snadno oddělitelnými bobulemi usnadňují proces zpracování. Tyto hrozny ve srovnání s jinými odrůdami v oblasti umožňují získat větší množství moštu s hodnotami Brix mezi 15 a 17. Jejich celková kyselost, která se pohybuje mezi 4,0 a 4,2 g/l, je vyšší než u jiných odrůd, což přispívá k mírně navinulé chuti, která podtrhuje intenzivní hroznové aroma pestilu z nich vyrobeného. Hrozny „Dökülgen“ a „Hönüsü“ mají bílou barvu, jejich bobule jsou průsvitné a velké a semena malá, což je pro výrobu pestilu ideální. Výsledný pestil má hladký povrch a požadovanou tenkost, což usnadňuje balení náplně do pásů pestilu při výrobě produktu „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“.

Nařezané pásy pestilu se naplní směsí pistácií „Boziç“ Antep, moučkového cukru a pšeničného škrobu a poté složí do trojúhelníkového tvaru technikou „dibiklama“. Tato technika spočívá v tom, že se jeden konec pestilu s milimetrovou přesností zahne pod úhlem 45 stupňů dovnitř a při závěrečném skladu se technikou „dibiklama“ zasune konec dovnitř, čímž se stlačí výplň a zachová tvar. Úspěšné zasunutí technikou dibiklama poznáme podle symetričnosti rohů produktu „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“ a nepřítomnosti jakéhokoli chrastivého zvuku při zatřesení. Tento proces se tradičně provádí na měděném podkladu, čímž se zachovává pružnost pestilu.

V oblasti Gaziantep hraje produkt „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“ ústřední roli při různých kulturních rituálech a tradicích. Během večerů Sıra Geceleri, uznávaných organizací UNESCO, vítají touto pochoutkou hostitelé hosty a účastníci, často oblečení do tradičních oděvů, si užívají hudby, hraní her a konverzace. Podobně i setkávání Feke Sofrası, které je v oblasti Gaziantep jedinečné, spojuje za zimních večerů rodiny a sousedy, kdy „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“ posiluje jejich vazby a odráží kulinářské dědictví oblasti. Při zvláštních příležitostech, jako jsou Arefe, Aşúra, Ramadán a Bayram, komunita tuto pochoutku společně připravuje a dělí se o ni, což podporuje jednotu a zachování kulturní identity. Tyto tradice podtrhují roli produktu „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“ jako sladkosti i symbolu bohatého dědictví oblasti Gaziantep.

Produkt „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“ je k dispozici na mnoha předních online prodejních platformách v Turecku i v zahraničí a je vysoce ceněn širokou spotřebitelskou základnou. Mezi důvody jeho oblíbenosti patří dodržování tradičních výrobních metod, používání lokálně vyvinutých technik přípravy a zručnost výrobců oblasti Gaziantep. Produkt „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“ patří mezi častou volbu spotřebitelů při online nákupech, neboť oceňují jeho charakteristickou chuť a kvalitu.

Prezentace místních produktů prostřednictvím tradičních trhů s potravinami hraje důležitou roli při prezentaci kulinařského dědictví oblasti Gaziantep. Srdcem prodeje produktu „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“ je již více než 250 let historický trh „Gaziantep Almacı“, jehož se účastní jak velkoobchodníci, tak maloobchodníci. Tento trh slouží jako klíčové místo, kde si místní obyvatelé i návštěvníci mohou tuto kultovní pochoutku vychutnat.

Historický zájezdní hostinec Anadolu Han a restaurace Gane jsou navíc stěžejními místy pro vyzdvížení tradičních pokrmů, které mají jedinečné postavení v kulinařské kultuře města Gaziantep. Restaurace Gane klade ve svém jídelním lístku důraz na místní speciality, jako je produkt „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“, a láká tak místní obyvatele i turisty a současně propaguje gastronomické dědictví města.

Podobně Büdeyri Han, historický karavanseraj (zájezdní hostinec), funguje jako významné obchodní centrum s 32 obchody s místními produkty. Kavárna Büdeyri Ala Cafe se se svým nádvořím stala místem, kde se obchoduje s produktem „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“ a dalšími tradičními pochoutkami, což dále obohacuje kulturní a kulinařský svět spojený s oblastí Gaziantep.

Produkt „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“ je pochoutka, která se prostřednictvím speciálních prezentačních akcí představuje veřejnosti na každoročních veletrzích a festivalech. Na Mezinárodním festivalu gastronomie ve městě Gaziantep vyniká díky symbolické účasti členů veřejné správy při výrobě hroznové melasy (şıra), řemeslné výrobě produktu „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“ z ovocného plátu (zde pod názvem bastık) a rekonstrukcí tradičních postupů řemeslníky oblečených do místních oděvů. Tito řemeslníci v tradičních oděvech připravují hroznovou melasu drcením hroznů v kamenných kádích a jejím vařením vytvářejí bastık, z něhož následně tvarují „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“. Tento způsob propagace se opakuje na akcích, jako je veletrh místních produktů (YÖREX-Antalya) a další festivaly po celém Turecku, což posiluje viditelnost produktu „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“ a představuje klíčovou složku úsilí o zvýšení celosvětového uznání místní kuchyně.

V článku s názvem „Gaziantep: více než jen baklava a kebab“ zveřejněným portálem Gezi ve yorum (<https://geziveyorum.com/author/geziveyorum/>) dne 15. října 2018 je produkt „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“ zmiňován jako „jedinečný charakteristický prvek oblasti Gaziantep“.

Studie autorů Karahana, Uzuna a Uca (2022) s názvem „Obsahová analýza videí na YouTube o kuchyni oblasti Gaziantep“ zkoumala, jak turisté hodnotí gastronomické speciality provincie v sociálních médiích, se zvláštním zaměřením na tradiční pochoutku „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“. Cílem výzkumu bylo odhalit, jak jsou chutě oblasti Gaziantep vnímány v sociálních médiích a jak na tyto kulinařské nabídky pohlížejí turisté.

V článku A. Baycara „Místo pistácií a výrobků z nich v místní gastronomické identitě oblasti Gaziantep“ (13. července 2022) je položen důraz na jedinečné postavení pistácií v gastronomické identitě provincie Gaziantep a na význam produktu „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“ v rámci této identity. Tato pochoutka se stala symbolem reprezentujícím historické a kulturní dědictví oblasti a byly zkoumány její souvislosti s prvky, jako jsou gastronomické kurzy, umělecké produkty a Mezinárodní festival pistáciové kultury a umění. Výzkum odhaluje, že produkt „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“ není jen pouhým dezertem, ale také nositelem kultury.

Podle vydání časopisu Economy Culture Politics Analysis Journal ze září roku 2019 sloužil istanbulský veletrh WorldFood jako zásadní platforma pro představování role produktu „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“ v gastronomické diplomacii. Z analýzy časopisu vyplývá, že tato akce konaná v areálu výstaviště TÜYAP od 4. do 7. září 2019 ztělesnila funkci tradičních chutí jako nositelů kulturní identity. Zejména v soutěži „Nejlepší talíř šéfkuchaře“ (Chef's Best Plate) pořádané ve spolupráci s Asociací gastronomického cestovního ruchu (GTD) a Platformou pro spolehlivé produkty (GÜP) odrážely moderní interpretace produktu „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“ slovy časopisu „transformaci kulinařské paměti Anatolie v procesu globalizace“ (Economy Culture Politics Analysis Journal, září 2019, s. 47).

Podle zprávy portálu Turizm Dosyası ze září 2019 posloužil mezinárodní festival gastronomie oblasti Gaziantep GastroAntep (konaný 12.–15. září 2019) jako významná platforma pro představení pochoutky s chráněným zeměpisným označením „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“ místním i mezinárodním gastronomickým kruhům. Během festivalových workshopů a degustačních akcí byl tradiční způsob výroby produktu „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“ propojen s moderními technikami prezentace, což tento speciální dezert povýšilo nad rámec pouhé místní pochoutky. Díky tomuto přístupu se produkt „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“ stal univerzálním zástupcem bohatého kulinářského dědictví oblasti Gaziantep, což dokazuje, že festival splnil v oblasti gastronomické diplomacie svůj účel.

V článku autorky Gülşah Elikbank „Magické město: Gaziantep“ (časopis Martı ze dne 20. ledna 2015) je zkoumána okouzlující podstata oblasti Gaziantep a jeho místních chutí. Na druhém festivalu jídla a nápojů Şirehan pořádaném spisovatelem Ahmet Ümit byly představeny tradiční pochoutky jako „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“ a vyzdvíženo bohaté kulinářské dědictví města Gaziantep. Toto tenké pečivo plněné pistáciemi Antep a cukrem je dodnes vyhlášeným symbolem gastronomické tradice města.

V článku nazvaném „Chutí zázraku: Şire“, který vyšel v listopadovém čísle (č. 260) časopisu Atlas v roce 2015, se vysvětluje, že produkt „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“ a mnoho dalších tradičních produktů se vyrábí ze šťávy, tzv. şire, která vzniká vařením hroznové šťávy. Cukrovinky, jako je basdik, vyráběné během procesu přípravy şire, znají jen ti, kteří tento obřad osobně zažili. Autor článku uvádí, že patří k těm šťastným lidem. Šťastným proto, že výroba şire není jen o výrobě sladkostí určených ke konzumaci po celý rok, ale je to také oslava, svátek, a jakýsi chuťový rituál, kterého se účastní všichni – mladí i staří, muži i ženy, příbuzní, sousedé i známí. Tato událost nám připomíná, že na světě nejsme sami, umožňuje nám zakusit nádherné vzrušení ze společné práce a dokazuje, že na Zemi existuje radost ze života. Příprava şire je tradicí, která krásně odráží kulturní strukturu oblasti Gaziantep a solidaritu mezi jeho obyvateli. (<https://www.atlasdergisi.com/arsiv/mucizenin-tadi-sire>).

Renomovaný šéfkuchař Wilco Van Herpen ve svém dokumentárním filmu In Pursuit of Green Gold (V honbě za zeleným zlatem) prozkoumal oblast Gaziantep a sledoval původ pistácií Antep, známých jako „zelené zlato“. Ve filmu byl produkt „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“ představen jako tradiční pochoutka, která se vyrábí z těchto ceněných pistácií a tím představil a vyzdvihl bohatou kulinářskou kulturu oblasti Gaziantep. Renomovaný šéfkuchař Wilco zdůraznil roli pistácií Antep v místní kuchyni a vyzdvihl tenké vrstvy těsta, pistáciovou náplň a sladkou chuť dezertu jako ikonické prvky tohoto dědictví. Cílem dokumentu je představit kulinářské dědictví oblasti Gaziantep po celém světě a propojit tak dobrodružství spojené s jídlem s kulturním objevováním (Zdroj: Bein Connect, 21. října 2014).

Starostka města Gaziantep Fatma Şahin vysvětlila proces výroby a historii produktu „Antep Muskası / Gaziantep Muskası“ v pořadu Ülke TV Değerlerin Daveti (Pozvání k hodnotám). Zdůraznila použití pistácií Antep a konkrétních odrůd hroznů, které mají zásadní význam pro barvu a texturu produktu, a současně se zabývala i tématem obnovení historického zájezdního hostince Şire Han. V pořadu zazněly postřehy výrobců a záběry z workshopů, které ukázaly odhodlání zachovat tradiční pochoutky oblasti Gaziantep. (Zdroj: Ülke TV – 18. března 2025).

Odkaz na zveřejnění specifikace

Elektronický úřední věstník tureckého úřadu pro patenty a ochranné známky, č. 31 ze dne 18. června 2018, s. 35