

**Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2022/C 433/24)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup>, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Antakya Künefesi«

EU-nr.: PGI-TR-02451 — 14.3.2019

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse**

»Antakya Künefesi«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Republikken Tyrkiet

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 2.3. Brød, wienerbrød, kager, kiks og andet bagværk samt konfekturvarer

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Antakya Künefesi« er en af de få tyrkiske desserter, der indeholder ost. I produktionen anvendes künefelik kadayıf (let bagt trådet künefe-dej), frisk Antakya künefelik-ost (ost til künefe), smør og sirup. Den fremstilles ved at bage künefelik-ost mellem de to lag künefelik kadayıf blandet med smør på en flad bageplade og påsmøre sirup med den ønskede sødme, inden desserten spises. Bagepladens størrelse afhænger af, hvor mange portioner der skal spises. »Antakya Künefesi« spises varm. Mens desserten spises, strækker den sig og får en trådet struktur.

»Antakya Künefesi« er en skiveformet dessert med en højde på 1-2 cm. Dessertens diameter afhænger af antallet af portioner. Den kan variere fra 10 cm til 50 cm. Ved bagningen får det øverste og nederste lag, der består af en blanding af künefelik kadayıf og smør, en brun farve på grund af Maillard-reaktionen og danner en sprød skorpe. I mellemtiden bliver Antakya künefelik-osten blød indeni og smeltende. Efter tilsætning af sirup smager den sødt. »Antakya Künefesi« serveres, mens den stadig er varm, straks efter tilsætningen af sirup. I rå tilstand (ubagt) kan den frys og opbevares ved -18 °C med henblik på transport og distribution.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Den mælk, der anvendes til fremstilling af Antakya künefelik-ost, skal komme fra provinsen Hatay. Antakya Künefelik-ost får sin smag fra mælk fra køer, der græsser i områderne med en rig flora i Hatay-regionerne.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Produktionen af »künefelik kadayıf«, »Antakya künefelik-ost« og »Antakya Künefesi« skal finde sted i det geografiske område, der er angivet i punkt 4.

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

3.5. Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til

—

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

Følgende oplysninger, som skal være let læselige og uudslettelige, skal skrives eller trykkes på den emballage, der anvendes til »Antakya Künefesi«:

- handelsnavn og adresse, kortform af virksomhedens navn og adresse eller virksomhedens registrerede varemærke
- partinummer
- navnet på varen — »Antakya Künefesi«
- nettovægt
- holdbarheden for det ubagte produkt (en uge ved køleskabstemperatur eller seks måneder ved  $-18\text{ °C}$ ).
- skal bages og spises varm straks efter tilsætning af sirup
- nedenstående logo:



4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Produktionsområdet for »Antakya Künefesi« er provinsen Hatay og dens distrikter (Antakya, Altınözü, Kumlu, Belen, İskenderun, Arsuz, Kırkhan, Payas, Dörtyol, Hassa, Erzin, Samandağ, Yayladağ, Defne og Reyhanlı). Hatay er det sydligste bosættelsesområde i Tyrkiet. Det er omgivet af Middelhavet mod vest, Syrien mod syd og øst, Adana mod nordvest, Osmaniye mod nord og Gaziantep mod nordøst.

5. Tilknytning til det geografiske område

Tilknytningen mellem »Antakya Künefesi« og det geografiske område er baseret på produktets omdømme og opskrift samt produktionsfærdighederne hos dem, der fremstiller künefelik kadayıf, Antakya künefelik-ost og »Antakya Künefesi«. Opskriften og produktionsfærdighederne er blevet videregivet fra generation til generation mellem mester og lærling. Der er nogle afgørende punkter, som er nødvendige for at opretholde en vis produktkvalitet. For eksempel kræver tilpasningen af tykkelsen af künefelik kadayıf og dens tekstur under hurtig bagning på en roterende bageplade visse færdigheder. Antakya künefelik-ostens smelteegenskaber bestemmes også under dens fremstilling. Disse færdigheder erhverves, efter at der er opnået et vist erfarings- og/eller færdighedsniveau under tilsyn af en læremester. To af ingredienserne — künefelik kadayıf og Antakya künefelik-osten — skal være fremstillet i det afgrænsede område.

Antakya künefelik-osten får sin smag fra mælk fra køer, der græsser i områderne med en rig flora i Hatay-regionerne. Der vokser ca. 2 000 planter, hvoraf 300 er registreret som endemiske. De endemiske planter i regionerne, navnlig zahter (vild timian), menes at bidrage til künefelik-ostens smag. For at bevare og fremvise denne rigdom har guvernøren i provinsen Hatay i 2017 opført museet Museum of Aromatic and Endemic Plants.

Den ost, der anvendes til fremstilling af »Antakya Künefesi«, er meget unik, da det er en ost, der udelukkende fremstilles til künefe og er kendt som künefelik-ost. De mest karakteristiske træk ved Antakya künefelik-osten er, at den fremstilles af rå komælk og har en elastisk tekstur og en såkaldt »kyllingebryst«-struktur med en pH-værdi på 4,9-5,2. Osten har smelteegenskaber ved temperaturer over 65 °C. Ostens karakteristiske og funktionelle kendetegn er, at den strækker sig inde i »Antakya Künefesi« og får en trådet struktur, når den opvarmes.

Der findes dokumenter, som går tilbage til islamiske optegnelser fra det 18. århundrede, hvoraf det fremgår, at fremstillingen af künefe (på daværende tidspunkt blev kun ordet »künefe« anvendt) var klassificeret som et erhverv i Antakya (Gül, 2008.117). Fra det 18. til det 20. århundrede er der i dokumenterne fra forskellige år indeholdt oplysninger om künefe og prisfastsættelsen for künefe, klassificeringen som en faggruppe, de genstande, der er blevet anvendt til fremstilling af künefe, og arven herfra. Bageplader til künefe er f.eks. nævnt i islamisk optegnelse nr. 50 (1898-1901) blandt de genstande, tøj og husholdningsartikler, der blev anvendt i Antakya.

Anlæggelsen af Künefeciler Square i 1930'erne blev engang omtalt i en bog af H. Boyacı med titlen »Fra Antakya til Hatay 1870-1976«. På det sted, der var kendt som Köprübaşı mellem 1935 og 1960, blev Antakya Künefesi solgt af to brødre til befolkningen i Antakya. På grund af deres mørke hud var de kendt under tilnavnet »Arab«. Endvidere var Antakya Künefesi-sælgeren Hacoman Arab en meget berømt künefe-bager i perioden 1940-1950 i forretning nr. 153 i Uzun Çarşı, som i dag er et bageri. (B. Nakim, 2012).

I en avisklumme af 27. september 1973 giver Süleyman Okay, der er kendt som Abbuş Usta, en detaljeret definition af »Antakya Künefesi« med ost. (Okay, 2009).

I Kemal Karaömeroğlus »Hatay Tourism Guide«, der blev offentliggjort i 1971 (s. 29-31), er boller af oksetatar, ål, hakket kød samt bulgurburger og desserten künefe nævnt blandt nogle af retterne i Antakyas køkken. Ved 50-års jubilæet for republikkens oprettelse i 1973 blev Hatay kaldt »Antakya Künefesi« i provinsens årbog. »Antakya Künefesi« er nævnt på side 129 i bogen »Economic and Social Tourism Activities in Antakya«, der blev offentliggjort af İnayet İnsel i 1976.

Hvert år afholdes Antakya-festivalen af hovedstadskommunen Hatay i anledning af årsdagen for Hatays tilslutning til hjemlandet, og den længste »Antakya Künefesi« tilberedes under festivalen og forlænges med en meter hvert år. I 2019 blev der lavet en »Antakya Künefesi« på 81 meter.

#### **Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

—

---