

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2022/C 433/24)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Antakya Künefesi»

N.º UE: PGI-TR-02451 - 14.3.2019

DOP () IGP (X)

1. **Nombre [de DOP o IGP]**

«Antakya Künefesi»

2. **Estado miembro o tercer país**

República de Turquía

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 2.3. Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

«Antakya Künefesi» es uno de los pocos postres turcos que contienen queso. Los ingredientes necesarios para prepararlo son kadaif para kanafeh (una masa en forma de hilo, ligeramente cocida, especial para kanafeh), queso «Antakya künefelik» fresco (queso para kanafeh de Antioquía), mantequilla y almíbar. El postre se elabora en una bandeja plana en la que se hornea el queso para kanafeh entre dos capas de kadaif para kanafeh con mantequilla. Antes de servirlo, el plato se empapa en almíbar, ajustando la cantidad según el dulzor deseado. El tamaño de la bandeja depende del número de porciones que se vayan a consumir. El «Antakya Künefesi» se consume caliente. Al comerlo, el queso debe estirarse formando hebras.

El «Antakya Künefesi» es un postre en forma de disco, con una altura de 1-2 cm. Su diámetro varía en función del número de porciones que se quiera obtener, pero puede oscilar entre 10 y 50 cm. Al hornearlo, las capas superior e inferior, elaboradas con la mezcla de kadaif para kanafeh y mantequilla, se vuelven de color dorado debido a la reacción de Maillard y forman una corteza crujiente. Por su parte, el queso para kanafeh de Antioquía usado como relleno se funde y adquiere una textura filamentososa. El almíbar que se añade aporta un sabor dulce al postre. El postre se sirve cuando todavía está caliente, inmediatamente después de añadirle el almíbar. En crudo (sin cocer), puede congelarse y mantenerse a -18 °C para su transporte y distribución.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

La leche destinada a la producción de queso para kanafeh de Antioquía debe obtenerse en la provincia de Hatay. En efecto, el queso adquiere su sabor de la leche de las vacas que pastan en las regiones de dicha provincia, caracterizadas por una flora de gran riqueza.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La producción del kadaif para kanafeh y del queso para kanafeh de Antioquía, así como la del propio «Antakya Künefesi», debe llevarse a cabo en la zona geográfica definida en el punto 4.

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

—

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

La información siguiente debe figurar escrita o impresa de forma legible e indeleble en los envases de «Antakya Künefesi»:

- nombre comercial y dirección, nombre abreviado y dirección, o marca registrada de la empresa,
- número de lote,
- nombre del producto: «Antakya Künefesi»,
- peso neto,
- vida útil de almacenamiento del producto sin cocer (una semana a temperatura de refrigeración o seis meses a -18 °C),
- debe hornearse y consumirse caliente, inmediatamente después de añadir el almíbar,
- el logotipo siguiente:



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La región de producción del «Antakya Künefesi» abarca la provincia de Hatay y sus distritos (Antioquía, Altınözü, Kumlu, Belen, Alejandreta, Arsuz, Kırıkhan, Payas, Dörtüol, Hassa, Erzin, Samandağ, Yayladağ, Defne y Reyhanlı). Hatay es un centro de población que se encuentra en el punto más meridional de Turquía. La provincia está rodeada por el mar Mediterráneo al oeste, Siria al sur y al este, Adana al noroeste, Osmaniye al norte y Gaziantep al nordeste.

5. Vínculo con la zona geográfica

El vínculo entre el «Antakya Künefesi» y su zona geográfica se basa en la reputación del producto, la receta y la destreza en la producción del kadaif para kanafeh, el queso para kanafeh de Antioquía y el propio «Antakya Künefesi». La receta y las destrezas necesarias para la producción se han traspasado de generación en generación sobre la base de una relación maestro-aprendiz. En lo que respecta al mantenimiento de una determinada calidad del producto, hay algunos puntos cruciales. Por ejemplo, ajustar el espesor y la textura del kadaif para kanafeh durante la cocción rápida en una bandeja giratoria requiere ciertas destrezas. Asimismo, la textura filamentososa del queso viene determinada por el método de su producción. Estas destrezas se adquieren tras alcanzar un determinado nivel de experiencia o maestría bajo la supervisión de un profesional. Tanto el kadaif para kanafeh como el queso para kanafeh de Antioquía deben producirse en la región definida.

El queso para kanafeh de Antioquía adquiere su sabor de la leche de las vacas que pastan en las regiones de la provincia de Hatay, caracterizadas por una flora de gran riqueza. Hay aproximadamente 2 000 plantas, de las cuales 300 están registradas como endémicas. Se cree que las plantas endémicas de dichas regiones, en particular el *zahter* (serpol), contribuyen al sabor del queso. Para conservar y mostrar esta riqueza, el gobernador de Hatay construyó un museo en 2017, el Museo de Plantas Medicinales y Aromáticas.

El queso utilizado en la producción del «Antakya Künefesi» es realmente especial, ya que se utiliza exclusivamente para preparar este postre, razón por la cual se conoce como queso para kanafeh («künefelik»). Entre las características más distintivas de este queso destacan su elaboración a partir de leche de vaca cruda, su textura elástica y su estructura llamada de «pechuga de pollo», con un pH de entre 4,9 y 5,2. A temperaturas de más de 65 °C adquiere una textura filamentosa. Las principales características diferenciales y funcionales del queso son que se extiende en el interior del kanafeh y que presenta una estructura fibrosa al calentarse.

Existen documentos que se remontan a los registros islámicos del siglo XVIII que demuestran que la fabricación de kanafeh se consideraba una profesión en Antioquía, si bien en aquel entonces el postre se conocía solo como «künefe» (Gül, 2008: 117). Entre los siglos XVIII y XX aparece información, en documentos de distintos años, sobre el kanafeh y su precio, la clasificación como grupo profesional de su elaboración, los artículos utilizados para prepararlo y su herencia. Por ejemplo, en los registros islámicos n.º 50 (1898-1901), la bandeja para kanafeh se cita entre los bienes, la ropa y los artículos de uso doméstico de Antioquía.

En el libro de Boyacı, H., titulado *De Antioquía a Hatay 1870-1976*, el autor ofrece información acerca del establecimiento de la plaza Künefeciler en la década de 1930. Allí, dos hermanos que vendían «Antakya Künefesi» sirvieron el famoso postre a los ciudadanos de Antioquía en un local llamado «Köprübaşı» entre 1935 y 1960. Como eran de tez oscura, se los conocía con el apodo de «árabes». Otro famoso vendedor de «Antakya Künefesi» fue Hacı «el árabe», un gran maestro del kanafeh que ejerció su actividad entre 1940 y 1950 en la tienda n.º 153 de Uzun Çarşı, que actualmente es una panadería. (Nakim, 2012).

En una columna de prensa con fecha de 27 de septiembre de 1973, Süleyman Okay, conocido como «Abbuş Usta», proporciona una definición detallada del «Antakya Künefesi» con queso. (Okay, 2009).

En su guía turística de Hatay, publicada en 1971 (pp. 29-31), Kemal Karaömeroğlu incluye las albóndigas de *steak tartar*, la anguila, la hamburguesa de carne picada y bulgur, y el kanafeh como postre entre los platos de la gastronomía típica de Antioquía. En el 50.º aniversario de la República en 1973, se designó a Hatay como «Antakya Künefesi» en el anuario de la provincia. En la página 129 del documento «Actividades económico-sociales y turísticas en Antioquía», publicado por İnyet İnsel en 1976, se menciona el «Antakya Künefesi».

Todos los años, para conmemorar la adhesión de Hatay al país, el ente metropolitano de la provincia organiza el festival de Antioquía, durante el cual se prepara un «Antakya Künefesi» lo más largo posible, añadiendo 1 metro de longitud cada año. En 2019, se alcanzó una longitud de 81 metros.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

—
