

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2022/C 433/24)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely az e közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Antakya Künefesi”

EU-szám: PGI-TR-02451 – 2019.3.14.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Antakya Künefesi”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Török Köztársaság

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

2.3. osztály: kenyér, péksütemények, cukrászsütemények, édesipari termékek, kekszek és egyéb pékáru

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

Az „Antakya Künefesi” azon kevés török desszertek egyike, amelyek sajtot tartalmaznak. Az előállítás során künefelik kadayıf tésztát (küneféhez használt, világosra süített cérnaszertű tésztát), friss Antakya künefelik sajtot (küneféhez használt sajtot), vaját és szirupot használnak fel. A künefelik sajtot a vajjal elkevert künefelik kadayıf két rétege között lapos tepsiben megsütik, majd fogyasztás előtt a kívánt édességnek megfelelően szirupot öntenek rá. A tepsi mérete az elfogyasztandó adagok számától függ. Az „Antakya Künefesi”-t melegen fogyasztják. A fogyasztás során a sajtnak nyúlóssá kell válnia és szálatokat kell képeznie.

Az „Antakya Künefesi” 1–2 cm magas, korong formájú desszert. A desszert átmérője az adagok számától függ. 10 centimétertől 50 centiméterig terjedhet. Sütéskor a künefelik kadayıf és vaj keverékéből készült felső és alsó rétegek a Maillard-reakció révén barna színűvé válnak és ropogós kéreget alkotnak. Ezzel egyidejűleg középen az Antakya künefelik sajt megpuhul és szálasan nyúlós textúrájává válik. A szirup hozzáadását követően a künefe édes ízű. Az „Antakya Künefesi”-t közvetlenül a szirup hozzáadását követően, még forrón tálalják. Nyers állapotban (megsütés nélkül) lefagyasztható, és szállítás és forgalmazás céljából –18 °C-on tárolható.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

Az Antakya künefelik sajt előállításához használt tejet Hatay tartományból kell beszerezni. Az Antakya künefelik sajt az ízét a hatayi régiók gazdag növényvilággal borított mezőin legeltetett tehének tejéből nyeri.

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A „künefelik kadayıf”, az „Antakya künefelik sajt” és az „Antakya Künefesi” előállítását a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell végezni.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

–

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

Az „Antakya Künefesi” csomagolásán a következő információkat kell feltüntetni kézzel írott vagy nyomtatott formában, olvashatóan és letörölhetetlen módon:

- a vállalat kereskedelmi neve és címe, rövid neve és címe vagy lajstromozott védjegye,
- a tétel száma,
- az áru neve – „Antakya Künefesi”,
- nettó tömeg,
- a nyers termék eltarthatósága (hűtött hőmérsékleten egy hét vagy -18 °C -on hat hónap),
- meg kell sütni, és a szirup hozzáadása után melegen fogyasztandó,
- a következő logó:



4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Az „Antakya Künefesi” előállítási régiója Hatay tartomány és annak körzetei (Antakya, Altınözü, Kumlu, Belen, İskenderun, Arsuz, Kırıkhan, Payas, Dörtyol, Hassa, Erzin, Samandağ, Yayladağ, Defne, Reyhanlı). Hatay egy települési központ Törökország legdélebbi részén. Nyugatról a Földközi-tenger, délről és keletről Szíria, északnyugatról Adana, északról Osmaniye, északkeletről pedig Gaziantep veszi körül.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

Az „Antakya Künefesi” és földrajzi területe közötti kapcsolat a künefelik kadayıf, az Antakya künefelik sajt és az „Antakya Künefesi” termék hírnevén, receptjén, valamint az e termékek előállításához szükséges készségeken alapul. A recept és az előállításához szükséges készségeket nemzedékről nemzedékre szállták át a mester–tanonc kapcsolat alapján. Ahhoz, hogy fenn lehessen tartani a termék megfelelő minőségét, teljesülnie kell néhány elengedhetetlen feltételnek. Szükség van például bizonyos készségekre a künefelik kadayıf vastagságának és állagának a forgó tepsin történő gyors sütés során való beállításához. Emellett az Antakya künefelik sajt nyúlási tulajdonságait a sajt készítés folyamata határozza meg. Ezeket a készségeket egy mester felügyelete alatt, bizonyos szintű tapasztalat/mesterségbeli tudás megszerzése után sajátítják el. Két összetevőt, a künefelik kadayıf tésztát és az Antakya künefelik sajtot a meghatározott régióban kell előállítani.

Az Antakya künefelik sajt az ízét a hatayi régiók gazdag növényvilággal borított mezőin legeltetett tehének tejéből nyeri. Körülbelül 2 000 növény létezik, amelyek közül 300-at endemikusként tartanak nyilván. Az általános vélekedés szerint a régiók endemikus növényei, különösen a zahter (vad kakukkfű), hozzájárulnak a künefelik sajt ízéhez. Ennek a gazdagságnak a megőrzése és bemutatása érdekében Hatay kormányzója 2017-ben létrehozott egy múzeumot, az Aromás és Endemikus Növények Múzeumát.

Az „Antakya Künefesi” előállításához használt sajt nagyon egyedülálló, mivel ez egy kizárólag a küneféhez készült sajt, amelyet künefelik sajtnak neveznek. Az Antakya künefelik sajt leginkább megkülönböztető jellemzői, hogy nyers tehéntejből készül, rugalmas állagú, és úgynevezett „csirkemell-szerkezete” van, 4,9–5,2 közötti pH-értékkel. 65 °C feletti hőmérsékleten szálasan nyúlóssá válik. A sajt egyedi és funkcionális jellemzője, hogy az Antakya Künefe belsejében megnyúlik, és melegítéskor rostos szerkezetet mutat.

Vannak a 18. századi Iszlám Nyilvántartásra visszanyúló dokumentumok, amelyek arra utalnak, hogy a künefekészítés (akkoriban csak a künefe szót használták) Antakiában szakmának minősült (Gül, 2008, 117). A 18. századtól a 20. századig különböző években keletkezett dokumentumok információkkal szolgálnak a künefére és a künefe árazására, készítőinek szakmai csoportként való besorolásra, a küneféhez használt tárgyakra és azok öröklésére vonatkozóan. Antakiában például az Iszlám Nyilvántartás 50. számában (1898–1901) a künefesítő tepsit az antakiai áruk, ruhák és háztartási cikkek közé sorolják.

A Künefeciler tér 1930-as évekbeli létrehozásával kapcsolatban információkkal szolgált H. Boyacı az „Antakiától Hatayig 1870–1976” című könyvében. Volt két Antakya Künefesit áruló fivér, akik 1935 és 1960 között a Köprübaşı nevű helyen szolgálták ki az antakiaiakat. Fekete bőrük miatt „Arab” néven ismerték őket. Továbbá az Antakya Künefesit áruló Hacı Arab 1940 és 1950 között nagyon híres künefekészítő mester volt az Uzun Çarşı 153. sz. alatti boltban, amely ma pékség (Nakim, B 2012).

Egy 1973. szeptember 27-i újságcikkben az Abbuş Usta néven ismert Süleyman Okay részletesen leírja a sajtos Antakya Künefe meghatározását (Okay, 2009).

Kemal Karaömeroğlu 1971-ben kiadott „Hatayi útikalauz” című kiadványában (29–31. o.) az antakiai konyha ételei között sorolja fel a nyers húsgombócot, az angolnát, a darált húst, a bulgurburgert és a künefét mint desszertet. A köztársaság létrejöttének 50. évfordulóján, 1973-ban Hatay az „Antakya Künefesi” név alatt szerepelt a tartomány évkönyvében. Az „Antakya Künefesi”-t az İnayet İnsel által 1976-ban közreadott „Gazdasági és szociálutizmussal kapcsolatos tevékenységek Antakiában” című kiadvány is megemlíti a 129. oldalon.

Hatay város önkormányzata minden évben Antakya fesztivált szervez Hatay szülőföldhöz csatolásának évére tekintettel, és a fesztivál során elkészítik a leghosszabb „Antakya Künefesi”-t, amely évente 1 méterrel hosszabb. 2019-ben az „Antakya Künefesi” hossza elérte a 81 métert.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

—
