

**Publicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2022/C 433/24)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Antakya Künefesi»

N. UE: PGI-TR-02451 – 14 marzo 2019

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome**

«Antakya Künefesi»

2. **Stato membro o paese terzo**

Repubblica di Turchia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 2.3. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

L'«Antakya Künefesi» è uno dei pochi dessert turchi contenenti formaggio. Per la preparazione si utilizzano künefelik kadayif (fili di pasta leggermente cotti al forno per il künefe), formaggio fresco Antakya künefelik (formaggio per il künefe), burro e sciroppo. Si prepara cuocendo al forno il formaggio künefelik tra due strati di künefelik kadayif mescolati con burro in una teglia piatta e cospargendo il tutto di sciroppo per ottenere la dolcezza desiderata prima del consumo. Le dimensioni della teglia dipendono dal numero di porzioni da consumare. L'«Antakya Künefesi» si consuma caldo. Durante il consumo il formaggio dovrebbe filare.

L'«Antakya Künefesi» è un dessert a forma di disco con uno spessore di 1-2 cm. Il diametro del dessert dipende dal numero di porzioni. Può variare da 10 fino a 50 cm. Durante la cottura al forno lo strato superiore e quello inferiore, composti da una miscela di künefelik kadayif e burro, assumono un colore marrone a causa della reazione di Maillard e formano una crosta croccante. Nel frattempo il formaggio Antakya künefelik, che costituisce la parte centrale del dessert, si ammorbidisce e diventa filante. L'aggiunta di sciroppo gli conferisce un sapore dolce. L'«Antakya Künefesi» si serve caldo, subito dopo aver aggiunto lo sciroppo. Può essere congelato crudo (prima della cottura) e mantenuto a -18 °C per il trasporto e la distribuzione.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Il latte usato per la produzione del formaggio Antakya künefelik dovrebbe provenire dalla provincia di Hatay. Il formaggio Antakya Künefelik deve il suo sapore al latte delle vacche che pascolano la ricca flora delle regioni di Hatay.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La produzione del «künefelik kadayif», del formaggio «Antakya künefelik» e dell'«Antakya Künefesi» deve avvenire nella zona geografica specificata al punto 4.

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Le seguenti informazioni devono essere scritte o stampate in maniera leggibile e indelebile sull'imballaggio dell'«Antakya Künefesi»:

- la ragione sociale e l'indirizzo, la denominazione abbreviata e l'indirizzo, o il marchio registrato della società;
- il numero del lotto;
- il nome della merce – «Antakya Künefesi»;
- il peso netto;
- la durata di conservazione del prodotto non cotto (una settimana a temperatura refrigerata o sei mesi a -18 °C);
- dev'essere cotto al forno e consumato caldo subito dopo aver aggiunto lo sciroppo;
- il logo seguente:



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La regione di produzione dell'«Antakya Künefesi» è la provincia di Hatay con i suoi distretti (Antakya, Altınözü, Kumlu, Belen, İskenderun, Arsuz, Kırkhan, Payas, Dörtyol, Hassa, Erzin, Samandağ, Yayladağ, Defne, Reyhanlı). L'Hatay è una zona di insediamento sita all'estremità meridionale della Turchia. È circondata dal mar Mediterraneo a ovest, dalla Siria a sud e ad est, da Adana a nord-ovest, da Osmaniye a nord e da Gaziantep a nord-est.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame tra l'«Antakya Künefesi» e la sua zona geografica si basa sulla reputazione del prodotto, sulla ricetta e sulle competenze necessarie per la preparazione del künefelik kadayıf, del formaggio Antakya künefelik e dell'«Antakya Künefesi». La ricetta e le competenze produttive sono trasferite da una generazione all'altra sulla base della relazione tra artigiano e apprendista. Per mantenere una determinata qualità del prodotto occorre tener conto di alcuni punti essenziali. È necessaria ad esempio una certa abilità per adeguare lo spessore e la consistenza del künefelik kadayıf durante la rapida cottura al forno in una teglia girevole. Anche le proprietà del formaggio Antakya künefelik a pasta filata sono determinate durante la sua produzione. Si tratta di competenze che si acquisiscono dopo aver raggiunto un certo grado di esperienza/abilità sotto la guida di un maestro artigiano. Due ingredienti, il künefelik kadayıf e il formaggio Antakya künefelik, devono essere prodotti nella zona delimitata.

Il formaggio Antakya künefelik deve il suo sapore al latte delle vacche che pascolano la ricca flora delle regioni di Hatay. Vi sono circa 2 000 varietà di piante, 300 delle quali considerate endemiche. Le piante endemiche della regione, in particolare lo zahter (timo selvatico), contribuirebbero al sapore del formaggio künefelik. Per preservare e valorizzare questa ricchezza il governatore della provincia di Hatay ha istituito nel 2017 il Museo delle piante aromatiche ed endemiche.

Il formaggio usato per produrre l'«Antakya Künefesi» è unico nel suo genere: serve unicamente per il künefe ed è noto come formaggio künefelik. Il formaggio Antakya künefelik è contraddistinto in particolare dalle seguenti caratteristiche: si ottiene dal latte di vacca crudo, ha consistenza elastica e la cosiddetta struttura a «petto di pollo» con un pH di 4,9-5,2. A temperature superiori a 65 °C diventa filante. Caratteristica distintiva e funzionale di questo formaggio è quella di estendersi all'interno dell'Antakya Künefe; riscaldato, mostra una struttura filante.

Alcuni documenti risalenti ai Registri islamici del diciottesimo secolo segnalano la presenza della produzione di künefe (all'epoca si usava soltanto la parola künefe), che ad Antakya era classificata come professione (Gül, 2008.117). Dal diciottesimo al ventesimo secolo, documenti risalenti ad anni diversi offrono informazioni sul künefe e i suoi prezzi, sulla classificazione come gruppo professionale, sui componenti e gli oggetti usati per il künefe e la loro trasmissione. Ad Antakya per esempio, nei Registri islamici n. 50 (1898-1901), la teglia per il Künefe è menzionata insieme ad alcuni beni, abiti e suppellettili domestiche.

Il libro di H. Boyacı intitolato «Da Antakya ad Hatay 1870-1976» fornisce alcune informazioni sull'azienda attiva in piazza Künefeciler negli anni Trenta, dove due fratelli hanno venduto l'Antakya Künefesi ai cittadini di Antakya nel luogo noto come Köprübaşı tra il 1935 e il 1960. Poiché avevano la pelle scura, erano conosciuti col soprannome di «arabi». Anche il venditore di Antakya Künefesi Hacı Arab fu un famoso produttore artigianale di künefe tra il 1940 e il 1950 nel suo negozio al numero 153 di Uzun Çarşı, che oggi ospita un panificio (Nakim, B. 2012).

In un articolo apparso sulla stampa quotidiana il 27 settembre 1973 Süleyman Okay, noto come Abbuş Usta, fornisce una dettagliata descrizione dell'Antakya Künefe con il formaggio (Okay, 2009).

La «Guida turistica della provincia di Hatay» di Kemal Karaömeroğlu, pubblicata nel 1971, (pagg. 29-31), elenca, tra le specialità gastronomiche di Antakya, le polpette alla tartara, l'anguilla, i burger di carne trita e bulgur e infine il künefe come dessert. In occasione del cinquantesimo anniversario della Repubblica nel 1973, l'Hatay è stato chiamato «Antakya Künefesi» nell'annuario della provincia. L'«Antakya Künefesi» è menzionato a pagina 129 in «Attività economiche e sociali del turismo ad Antakya», pubblicato da İnayet İnsel nel 1976.

Ogni anno il comune metropolitano di Hatay organizza il festival di Antakya per celebrare l'anniversario dell'unione dell'Hatay al resto del Paese. Durante il festival si prepara l'«Antakya Künefesi» più lungo, che ogni anno supera di un metro quello dell'anno precedente. Nel 2019 l'«Antakya Künefesi» ha raggiunto la lunghezza di 81 metri.

#### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

---