



C/2025/1380

26.2.2025

Pubblicazione 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

(C/2025/1380)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

Il disciplinare di produzione di cui all'articolo 7 del regolamento (UE) n. 1151/2012 è disponibile nel registro delle indicazioni geografiche dell'Unione.

DOCUMENTO UNICO

«Antep Fıstık Ezmesi»/«Antepfıstığı Ezmesi»/«Gaziantep Fıstık Ezmesi»

N. UE: PGI-TR-03045 — 29.11.2023

DOP () IGP (X)

1. **Nome (della DOP o IGP)**

«Antep Fıstık Ezmesi»/«Antepfıstığı Ezmesi»/«Gaziantep Fıstık Ezmesi»

2. **Stato membro o paese terzo**

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'«Antep Fıstık Ezmesi»/«Antepfıstığı Ezmesi»/«Gaziantep Fıstık Ezmesi» si ottiene miscelando i pistacchi Gaziantep raccolti precocemente (i pistacchi raccolti precocemente sono denominati boziç) con quantità definite di acqua e zucchero di barbabietola. Dopo la miscelazione e l'ebollizione degli ingredienti, si ottiene un impasto che è poi steso, fino a quando si ottiene uno spessore di 3-4 cm, e tagliato in fette.

L'«Antep Fıstık Ezmesi»/«Antepfıstığı Ezmesi»/«Gaziantep Fıstık Ezmesi» contiene almeno il 45 % di zucchero. Per la sua produzione possono essere utilizzate le varietà di pistacchi Uzun, Nizip, Urfa o Barak Yıldızı. La materia prima da utilizzare per la produzione dell'«Antep Fıstık Ezmesi»/«Antepfıstığı Ezmesi»/«Gaziantep Fıstık Ezmesi» deve avere un tenore massimo di umidità del 5 %.

L'«Antep Fıstık Ezmesi»/«Antepfıstığı Ezmesi»/«Gaziantep Fıstık Ezmesi» presenta la composizione specifica di seguito indicata: pistacchi: 45 % (minimo); zucchero: 45 % (minimo) e umidità: 8-10 %.

Il tenore di grasso dell'«Antep Fıstık Ezmesi»/«Antepfıstığı Ezmesi»/«Gaziantep Fıstık Ezmesi» è compreso tra il 25 e il 30 %.

⁽¹⁾ Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

L'«Antep Fıstık Ezmesi»/«Antepfıstığı Ezmesi»/«Gaziantep Fıstık Ezmesi» presenta i valori cromatici seguenti: L: 25 - 30 a: (-5.50) - (-7.00) e b: 14.50 - 16.50.

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

Per la produzione sono utilizzati i pistacchi Gaziantep raccolti prematuramente (boziç), comprese le varietà Uzun, Nizip, Urfa o Barak Yıldızı. I pistacchi raccolti precocemente, noti come boziç, presentano un colore più chiaro rispetto ai pistacchi arrivati a piena maturazione e i loro semi sono meno sviluppati. Il frutto presenta al suo interno un colore verde scuro. Il tenore di umidità non può superare il 5 %.

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

- Raccolta, essiccazione, sgusciatura e macinazione dei pistacchi boziç;
- miscelazione dello zucchero e dell'acqua;
- ebollizione dello sciroppo;
- miscelazione dello sciroppo e dei pistacchi;
- raffreddamento della miscela;
- impastatura della miscela;
- lavorazione e stesura della miscela;
- processo di porzionatura.

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*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica delimitata per la produzione dell'«Antep Fıstık Ezmesi»/«Antepfıstığı Ezmesi»/«Gaziantep Fıstık Ezmesi» è la provincia di Gaziantep in Turchia.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame tra l'«Antep Fıstık Ezmesi»/«Antepfıstığı Ezmesi»/«Gaziantep Fıstık Ezmesi» e la zona geografica si basa sulla reputazione del prodotto, le specificità della ricetta e le competenze produttive dei produttori di Gaziantep.

Il primo riferimento all'«Antep Fıstık Ezmesi» / «Antepfıstığı Ezmesi» / «Gaziantep Fıstık Ezmesi» di cui si abbia notizia risale al 1963 (Ejder Kalelioğlu, Türk Coğrafya Dergisi, 1963). Nell'«Antepfıstığı Araştırma Dergisi (Giornale della ricerca sui pistacchi) si legge che nel 1970 il prodotto «Antep Fıstık Ezmesi» / «Antepfıstığı Ezmesi» / «Gaziantep Fıstık Ezmesi» veniva servito come dessert. (Istituto per la ricerca sui pistacchi del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, Giornale della ricerca sui pistacchi, vol.: 7, 2019, Gaziantep)

Nel 2015 Gaziantep ha aderito alla rete delle città creative dell'UNESCO. L'«Antep Fıstık Ezmesi»/«Antepfıstığı Ezmesi»/«Gaziantep Fıstık Ezmesi» è un dessert di Gaziantep, una città nota e ufficialmente riconosciuta come importante destinazione gastronomica.

Nell'articolo intitolato «Antep Fıstığı ve Türevlerinin Gaziantep Ythe Gastronomik Kimliğindeki Yeri» (Il ruolo del pistacchio e dei prodotti derivati nell'identità gastronomica locale di Gaziantep), Abdullah Baycar fornisce una spiegazione dettagliata dell'importanza del prodotto «Antep Fıstık Ezmesi»/«Antepfıstığı Ezmesi»/«Gaziantep Fıstık Ezmesi» per la cultura e la gastronomia di Gaziantep. (Baycar, A. (2022). Antep Fıstığı ve Türevlerinin Gaziantep Yerel Gastronomik Kimliğindeki Yeri. Abant Sosyal Bilimler Dergisi, 22(2), 749 - 764. doi: 10.11616/asbi.1097983)

Il luogo di origine e la storia dell'«Antep Fıstık Ezmesi»/«Antepfıstığı Ezmesi»/«Gaziantep Fıstık Ezmesi» nella cucina di Gaziantep sono illustrati inoltre in opere poetiche che vi sono dedicate. Ad esempio, in una poesia che elogia la cucina e i dolci di Gaziantep, viene menzionato anche il prodotto «Antep Fıstık Ezmesi»/«Antepfıstığı Ezmesi»/«Gaziantep Fıstık Ezmesi». (Bacı, Rakkuş & Tokuz Gonca (1995). Antep Sofrası. Gaziantep Tatlıları. Pubblicazione della fondazione dell'università di Gaziantep n.: 3, Gaziantep, pag. 133) Il primo studio scientifico dedicato all'«Antep Fıstık Ezmesi»/«Antepfıstığı Ezmesi»/«Gaziantep Fıstık Ezmesi» risale al 2001. Nell'opera intitolata «Antepfıstığı Yetiiririciliği» (La coltivazione dei pistacchi), pubblicata dalla direzione dell'Istituto di ricerca sui pistacchi di Gaziantep, si legge che l'«Antep Fıstık Ezmesi»/«Antepfıstığı Ezmesi»/«Gaziantep Fıstık Ezmesi» è venduto in grandi quantità sia sul mercato interno che su quelli esteri. (Antepfıstığı Yetidiiriciliği, Pubblicazione n. 13, 2001, Gaziantep, pubblicazioni dell'Istituto di ricerca sui pistacchi)

Le caratteristiche uniche dell'indicazione geografica «Antep Fıstık Ezmesi»/«Antepfıstığı Ezmesi»/«Gaziantep Fıstık Ezmesi» impongono ai produttori della zona geografica delimitata di utilizzare nella loro produzione i pistacchi raccolti precocemente (boziç). La raccolta della componente essenziale della produzione (boziç) nel momento più opportuno è possibile grazie alle conoscenze e alle competenze specifiche dei produttori. Per questo motivo la selezione dei pistacchi da utilizzare per la produzione dell'«Antep Fıstık Ezmesi»/«Antepfıstığı Ezmesi»/«Gaziantep Fıstık Ezmesi» costituisce la fase più delicata del processo produttivo.

Le competenze maturate dai produttori si tramandano di generazione in generazione. La fase fondamentale nella produzione dell'«Antep Fıstık Ezmesi»/«Antepfıstığı Ezmesi»/«Gaziantep Fıstık Ezmesi» è la raccolta della materia prima, ossia i pistacchi precoci noti come boziç. Il momento più adatto per la raccolta dei boziç è compreso tra la fine di luglio e la prima metà di agosto, ossia 30-40 giorni prima del normale periodo di raccolta dei pistacchi. Le competenze acquisite dai produttori fanno sì che la raccolta dei boziç avvenga nel momento giusto e in modo corretto. Al momento della selezione il produttore deve scegliere i pistacchi di forma regolare. Tali competenze sono diffuse all'interno della comunità locale e vengono tramandate grazie alla relazione maestri/apprendisti.

Nella produzione dell'«Antep Fıstık Ezmesi»/«Antepfıstığı Ezmesi»/«Gaziantep Fıstık Ezmesi» un'altra tappa importante che richiede competenze specifiche è la lavorazione dell'impasto del pistacchio perché, se tale lavorazione è insufficiente, i pistacchi non si amalgamano correttamente nella miscela. Le competenze sono particolarmente importanti perché, ad esempio, una lavorazione eccessiva dell'impasto rischia di far perdere grasso al prodotto con effetti negativi sulla qualità dello stesso.

Una volta adeguatamente lavorato l'«Antep Fıstık Ezmesi»/«Antepfıstığı Ezmesi»/«Gaziantep Fıstık Ezmesi», è steso su una superficie di marmo; anche qui entrano in gioco le competenze del mastro dolciario in quanto il marmo deve essere ricoperto di olio ma nella quantità giusta. Infatti, sia un uso insufficiente che un uso eccessivo di olio rischierebbero di rovinare il prodotto.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

Bollettino elettronico ufficiale dell'Ufficio turco dei brevetti e dei marchi n. 18, dell'1.12.2017, pag. 26.