

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni ghar-registrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2022/C 433/24)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽¹⁾ fi żmien tliet xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

“Antakya Künefesi”

Nru tal-UE: PGI-TR-02451 - 14/03/2019

DOP () IĠP (X)

1. Isem/Ismijiet

“Antakya Künefesi”

2. Stat Membru jew pajjiż terz

Ir-Repubblika tat-Turkija

3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel

3.1. Tip ta' prodott

Klassi 2.3. Hobż, għaġina, kejkijiet, helu, gallettini u prodotti oħra tal-furnara

3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)

L-“Antakya Künefesi” hija wahda mill-ftit deżerti fit-Turkija li fihom il-ġobon. Fil-produzzjoni, jintużaw il-künefelik kadayif (għaġina donnha hjut tinhema għall-künefe), il-ġobon frisk Antakya künefelik (ġobon għall-künefe), il-butir u x-xropp. Isir billi jinhema l-ġobon künefelik bejn iż-żewġ saffi ta' künefelik kadayif imhallat mal-butir f'tilar ċatt u jinfirx ix-xropp għall-ħlewwa mixtieqa qabel il-konsum. Id-daqs tat-tilar jiddependi fuq l-għadd ta' porzjonijiet li għandhom jiġu kkunsmati. L-“Antakya Künefesi” jiġi kkunsmat shun. Matul il-konsum, il-ġobon huwa mistenni li jiġġebbed u jifforma l-fibri.

L-“Antakya Künefesi” hija deżerta f'forma ta' diska b'għoli ta' 1-2 cm. Id-dijametru tad-deżerta jiddependi min-numru ta' porzjonijiet. Jista' jvarja minn 10 cm sa 50 cm. Meta tinhema, is-saffi ta' fuq u ta' taħt li jkunu magħmulin minn tahlita ta' künefelik kadayif u butir isiru kanella minhabba r-reazzjoni ta' Maillard u jiffurmaw qoxra tqarmeċ. Sadanittant, il-ġobon Antakya künefelik fin-nofs jirtab u jsir qisu spag. Wara jizdied ix-xropp, ikollha toġhma helwa. L-“Antakya Künefesi” jiġi servut meta jkun għadu jahraq eżatt wara ż-żieda tax-xropp. Fi stat nej (forma mhux imsajra), jista' jiġi ffrizat u jinżamm f'temperatura ta' -18 °C għat-trasport u d-distribuzzjoni.

3.3. Għalf (għall-prodotti li joriginaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pprocessati biss)

Il-halib għall-produzzjoni tal-ġobon Antakya künefelik jenhtieg li jinkiseb mill-provincja ta' Hatay. Il-ġobon Antakya Künefelik jikseb it-toġhma tiegħu mill-halib tal-baqar li jirgħu fuq il-mergħat rikki tar-reġjuni ta' Hatay.

3.4. Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita

Il-produzzjoni tal-“künefelik kadayif”, tal-ġobon “Antakya künefelik” u tal-“Antakya Künefesi” trid issir fiż-żona ġeografika speċifikata fil-punt 4.

(¹) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-tahkik, l-ippakkjar, eċċ.*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

L-informazzjoni li ġejja trid tinkiteb jew tiġi stampata fuq il-pakketti tal-“Antakya Künefesi” b’mod li jkun jista’ jinqara u li ma jkunx jista’ jithassar.

— l-isem kummerċjali jew qasir tal-kumpanija u l-indirizz tagħha, jew it-trademark irreġistrata tal-kumpanija

— numru tal-lott

— isem il-prodott – “Antakya Künefesi”,

— piż nett

— ħajja fuq l-ixkaffa tal-prodott mhux moħmi (gimġha f’temperatura refriġerata jew sitt xhur f’temperatura ta’ -18 °C).

— għandu jinhema u jiġi kkonsmat shun eżatt wara li jiżdied ix-xropp.

— il-logo li ġej:



4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Ir-reġjun ta’ produzzjoni tal-“Antakya Künefesi” huwa provincja ta’ Hatay u d-distretti tagħha (Antakya, Altınözü, Kumlu, Belen, İskenderun, Arsuz, Kırıkhan, Payas, Dört Yol, Hassa, Erzin, Samandağ, Yayladağ, Defne, Reyhanlı). Hatay huwa ċentru ta’ insedjament fil-punt l-aktar fin-Nofsinhar tat-Turkija. Huwa mdawwar bil-baħar Mediterran mill-Punent, is-Sirja min-Nofsinhar u l-Lvant, Adana mill-Majjistral, Osmaniye mit-Tramuntana u Gaziantep mill-Grigal.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta bejn l-“Antakya Künefesi” u ż-żona ġeografika tiegħu hija bbażata fuq ir-reputazzjoni tal-prodott, ir-riċetta, il-hiliet ta’ produzzjoni tal-künefelik kadayif, il-ġobon Antakya künefelik u l-“Antakya Künefesi”. Ir-riċetta u l-hiliet tal-produzzjoni ġew trasferiti minn generazzjoni għall-generazzjoni li jmiss abbażi ta’ relazzjoni bejn l-imghallem u l-appredist. Hemm xi punti kruċjali biex tinzamm ċerta kwalità tal-prodott. Pereżempju, l-aġġustament tal-ħxuna tal-künefelik kadayif u s-sawra tiegħu waqt il-ħami rapidu fuq tilar li jdur jehtieg ċerti hiliet. Barra minn hekk, matul il-produzzjoni tal-ġobon Antakya künefelik jiġu ddeterminati l-proprjetajiet filamentużi tal-ġobon. Dawn il-hiliet jinkisbu wara li jintlaħaq ċertu livell ta’ esperjenza/mastership taħt is-supervizzjoni tal-imghallem. Iz-żewġ ingredjenti tal-ġobon künefelik kadayif u l-Antakya künefelik iridu jiġu prodotti fir-reġjun definit.

Il-ġobon Antakya künefelik jikseb it-togħma tiegħu mill-ħalib tal-baqar li jirgħu fuq il-mergħat rikki tar-reġjuni ta’ Hatay. Hemm madwar 2 000 impjant, li 300 minnhom huma rreġistrati bhala endemiċi. Huwa maħsub li l-pjanti endemiċi tar-reġjuni, b’mod partikolari ż-żakter (is-sagħtar selvaġġ), jikkontribwixxu għat-togħma tal-ġobon künefelik. Sabiex jippreserva u juri din ir-rikkezza, il-gvernatur ta’ Hatay bena mużew, il-Mużew dwar il-Pjanti Aromatiċi u Endemiċi, fl-2017.

Il-ġobon użat fil-produzzjoni tal-“Antakya Künefesi” huwa uniku hafna peress li huwa ġobon prodott esklussivament għall-künefe u magħruf bhala ġobon künefelik. L-aktar karatteristiċi distintivi tal-ġobon Antakya künefelik huma li jiġi prodott mill-ħalib tal-baqra mhux ipproċessat, għandu konsistenza elastika u l-hekk imsejha struttura qisha “sider tat-tiġieġ” b’pH ta’ 4.9-5.2. Għandu karatteristiċi filamentużi f’temperaturi oghla minn 65 °C. Il-karatteristika distintiva u funzjonali tal-ġobon hija li jinfirex fl-Antakya Künefe u jiehu struttura fibruża meta jissahħan.

Hemm dokumenti li jmorru lura għar-Rekords Iżlamiċi tas-seklu 18 li jindikaw il-preżenza tal-produzzjoni tal-künefe (dak iż-żmien kienet tintuża l-kelma künefe biss) li għet ikklassifikata bhala professjoni f’Antakya (Gül, 2008.117). Mis-seklu 18 sas-seklu 20, kien hemm informazzjoni dwar il-künefe u l-ipprezzar tal-künefe, il-klassifikazzjoni bhala grupp professjonali, l-oġġetti użati għall-künefe u l-wirt tagħhom imsemmija fid-dokumenti fi snin differenti. Pereżempju, f’Antakya, ir-Rekords Iżlamiċi Nru 50 (1898-1901), it-tilar tal-Künefe jingħadd fost uhud mill-oġġetti, il-hwejjeġ u l-oġġetti tad-dar f’Antakya.

Informazzjoni dwar l-istabbiliment tal-Pjazza Künefeciler fis-snin tletin, issemmiet darba fil-ktieb minn Boyacı, H intitolat “Minn Antakya lil Hatay 1870-1976”. Hemmhekk iż-żewġ aħwa li bieghu l-Antakya Künefesi servew lill-poplu ta’ Antakya fil-post magħruf bhala Köprübaşı bejn l-1935 u l-1960. Peress li l-ġilda tagħhom hija sewda, kienu magħrufa bil-laqam “Gharab”. Għal darb’ oħra, il-bejgiegħ Hacı Gharbi tal-Antakya Künefesi kien imgħallem famuż hafna tal-künefe bejn l-1940 u l-1950 fil-hanut nru 153 li jinsab f’Uzun Çarşı, li llum huwa forn. (Nakim, B 2012)

F’kolonna tal-gazzetti datata s-27 ta’ Settembru 1973, Süleyman Okay, li huwa magħruf bhala Abbuş Usta, jagħti d-definizzjoni ta’ Antakya Künefe bil-ġobon fid-dettall. (Okay, 2009).

Fil-“Gwida Turistika tal-Hatay” ta’ Kemal Karaömeroğlu, ippubblikat fl-1971 (pp.29-31), il-pulpetti tal-isteak tartar, is-sallura, u l-ikkapuljat u l-burger tal-burghul u l-künefe bhala dezerta huma fost il-platti tal-kċina ta’ Antakya. Fil-50 anniversarju tar-Repubblika fl-1973, Hatay ġie msemmi “Antakya Künefesi” fil-ktieb tas-sena tal-provincja. L-“Antakya Künefesi” tisemma fil-paġna 129 tal-“Attivitajiet tat-Turizmu Ekonomiku u Soċjali f’Antakya”, li għet ippubblikata minn fl-1976 minn İnayet İnsel.

Kull sena jiġi organizzat il-festival ta’ Antakya mill-Municipalità Metropolitana ta’ Hatay minhabba s-sena tal-adeżjoni ta’ Hatay ma’ art twelidha, u matulu jithejja l-itwal “Antakya Künefesi” u kull sena jagħmluh metru itwal. Fl-2019, l-“Antakya Künefesi” lahaq it-tul ta’ 81 metru.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispicifikazzjoni tal-Prodott

—
