

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2022/C 433/24)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾ în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Antakya Künefesi”

Nr. UE: PGI-TR-02451 - 14.3.2019

DOP () IGP (X)

1. Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]

„Antakya Künefesi”

2. Statul membru sau țara terță

Republica Turcia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 2.3. Pâine, produse de patiserie, prăjituri, produse de cofetărie, biscuiți și alte produse de panificație

3.2. Descrierea produsului căruiua i se aplică denumirea de la punctul 1

„Antakya Künefesi” este unul dintre puținele deserturi din Turcia care conțin brânză. În procesul de producție se utilizează künefelik kadayıf (aluat ușor copt sub formă de fire pentru künefe), brânză Antakya künefelik proaspătă (brânză pentru künefe), unt și sirop. Acest produs se obține prin coacerea brânzei künefelik între două straturi de künefelik kadayıf amestecat cu unt, pe o tavă plată, iar la final, înainte de consum, pe produs se presară cantitatea de sirop dorită. Dimensiunea tăvii depinde de numărul de porții care urmează a fi consumate. „Antakya Künefesi” se consumă fierbinte. În timpul consumării desertului, brânza trebuie să se întindă, formând fire.

„Antakya Künefesi” este un desert în formă de disc cu o înălțime de 1-2 cm. Diametrul desertului depinde de numărul de porții. Poate varia de la 10 cm la 50 cm. Când sunt coapte, stratul superior și cel inferior, constituite dintr-un amestec de künefelik kadayıf și unt, dobândesc o culoare maro, din cauza reacției Maillard, și formează o crustă crocantă. Totodată, brânza Antakya künefelik din mijloc se topește și se întinde în fire. După ce se adaugă sirop, produsul are gust dulce. „Antakya Künefesi” se servește când este încă fierbinte, imediat după ce se adaugă sirop. Când este crud (negătit), desertul poate fi congelat și păstrat la - 18 °C în scopuri de transport și distribuție.

3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)

Laptele folosit pentru producerea brânzei Antakya künefelik trebuie să fie obținut în provincia Hatay. Gustul brânzei Antakya künefelik se datorează laptelui obținut de la vacile care pasc flora bogată a regiunii Hatay.

3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

„Künefelik kadayıf”, brânza „Antakya künefelik” și „Antakya Künefesi” trebuie produse în aria geografică indicată la punctul 4.

(1) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată

—

3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

Pe ambalajul „Antakya Künefesi” trebuie scrise sau tipărite, în mod lizibil și în așa fel încât să nu poată fi șterse, următoarele informații:

- denumirea comercială și adresa, denumirea scurtă și adresa sau marca înregistrată a societății;
- numărul lotului;
- denumirea produsului – „Antakya Künefesi”;
- greutatea netă;
- perioada de valabilitate a produsului necopt (o săptămână la temperatură de refrigerare sau șase luni la - 18 °C).
- mențiunea că produsul trebuie copt și apoi consumat fierbinte, imediat după adăugarea siropului;
- următorul logo:



4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria de producție a „Antakya Künefesi” este constituită din provincia Hatay și din districtele acesteia (Antakya, Altınözü, Kumlu, Belen, İskenderun, Arsuz, Kırıkhan, Payas, Dört Yol, Hassa, Erzin, Samandağ, Yayladağ, Defne, Reyhanlı). Hatay este cea mai sudică zonă populată a Turciei. Se învecinează cu Marea Mediterană la vest, Siria la sud și est, Adana la nord-vest, Osmaniye la nord și Gaziantep la nord-est.

5. Legătura cu aria geografică

Legătura dintre „Antakya Künefesi” și aria sa geografică se bazează pe reputația produsului, pe rețetă și pe priceperea necesară pentru producția de „Künefelik kadayıf”, de brânză „Antakya künefelik” și de „Antakya Künefesi”. Rețeta și priceperea necesară producției au fost transmise din generație în generație grație relației dintre măștri și ucenici. Pentru menținerea unei anumite calități a produsului este necesară respectarea anumitor condiții esențiale. De exemplu, ajustarea grosimii firelor de künefelik kadayıf și a texturii lor în timpul coacerii rapide pe o tavă rotativă necesită o anumită îndemânare. De asemenea, proprietățile care determină modul în care se întinde brânza Antakya künefelik depind de modul în care este produsă aceasta. Această pricepere este considerată dobândită după atingerea unui anumit nivel de experiență sub îndrumarea unui maestru. Două ingrediente, și anume künefelik kadayıf și brânza Antakya künefelik, trebuie să fie produse în aria delimitată.

Gustul brânzei Antakya künefelik se datorează laptelui obținut de la vacile care pasc flora bogată a regiunii Hatay. Acolo cresc aproximativ 2 000 de plante, dintre care 300 sunt înregistrate ca endemice. Se crede că plantele endemice din aceste zone, îndeosebi *zahter* (cimbru sălbatic), contribuie la aroma brânzei künefelik. Pentru a conserva și a prezenta această bogăție a zonei, guvernatorul provinciei Hatay a construit un muzeu în 2017: Muzeul plantelor aromatice și endemice.

Brânza folosită la producția de „Antakya Künefesi” este unică, fiind produsă numai pentru acest desert și fiind cunoscută ca brânza künefelik (pentru künefe). Caracteristicile cele mai distinctive ale brânzei Antakya künefelik constau în faptul că este produsă din lapte de vacă crud, că are o textură elastică și că prezintă o structură așa-numită „de piept de pui”, cu un pH de 4,9-5,2. Se întinde la temperaturi de peste 65 °C. Caracteristica distinctivă și funcțională a brânzei este faptul că se întinde în interiorul desertului numit „künefe”, prezentând o structură fibroasă când este încălzită.

Există documente care datează din vremea registrelor islamice din secolul al XVIII-lea și care indică faptul că producerea de künefe (în vremurile respective se folosea doar cuvântul „künefe”) era clasificată ca profesie în Antakya (Gül, 2008.117). Din secolul al XVIII-lea până în secolul al XX-lea au existat informații, menționate în documente în diverși ani, despre künefe și prețul acestui produs, despre clasificarea ca grup profesional și despre uneltele utilizate pentru künefe și moștenirea lor. De exemplu, în Antakya, în registrul islamic nr. 50 (1898-1901), tava pentru künefe este enumerată printre bunuri diverse, haine și bunuri gospodărești.

Cartea lui Boyacı, H. intitulată „Din Antakya în Hatay 1870-1976” conține informații despre crearea pieței Künefecilor în anii 1930. Erau acolo doi frați care vindeau „Antakya Künefesi”, servind locuitorii din Antakya în locul cunoscut cu numele de Köprübaşı în perioada 1935-1960. Deoarece pielea lor era neagră, erau cunoscuți cu porecla „arabii”. De asemenea, vânzătorul de „Antakya Künefesi” Hacı Arab era un maestru al desertului künefe foarte faimos în perioada 1940-1950 și ocupa magazinul nr. 153, aflat în Uzun Çarşı, care în prezent este o brutărie. (Nakim, B., 2012)

Într-un articol de ziar din 27 septembrie 1973, Süleyman Okay, cunoscut și cu numele de Abbuş Usta, definea în detaliu desertul cu brânză „Antakya Künefesi”. (Okay, 2009).

În „Ghidul turistic al provinciei Hatay” al lui Kemal Karaömeroğlu, publicat în 1971 (p. 29-31), printre mâncărurile bucătăriei din Antakya sunt enumerate chiftelele de friptură tartar, țiparul, hamburgerul cu bulgur și carne tocată și desertul künefe. În anuarul provinciei pentru anul 1973, cu ocazia aniversării de 50 de ani a republicii, Hatay a fost numită „Antakya Künefesi”. „Antakya Künefesi” figurează la pagina 129 din lucrarea „Activități turistice economice și sociale în Antakya”, publicată de İnyet İnsel în 1976.

În fiecare an, pentru a sărbători aderarea la Turcia a regiunii Hatay, municipalitatea metropolitană din Hatay organizează festivalul Antakya, în timpul căruia este preparat cel mai lung „Antakya Künefesi”, cu 1 metru mai lung în fiecare an. În 2019, „Antakya Künefesi” a ajuns la lungimea de 81 de metri.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

—
