

**Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012
Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2022/C 433/24)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Antakya Künefesi“

EU št.: PGI-TR-02451 – 14.3.2019

ZOP () ZGO (X)

1. Ime [ZOP ali ZGO]

„Antakya Künefesi“

2. Država članica ali tretja država

Republika Turčija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1. Vrsta proizvoda

Skupina 2.3 Kruh, fino pecivo, slaščice, keksi in drugi pekovski izdelki

3.2. Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

„Antakya Künefesi“ je ena od redkih turških slaščic, ki vsebujejo sir. Pri proizvodnji se uporabljajo künefelik kadayıf (manj pečeno vlaknasto testo za kunafo), sveži sir Antakya künefelik (sir za kunafo), maslo in sirup. Sir künefelik se speče med dvema slojema testa künefelik kadayıf, zmešanega z maslom, na nizkem pekaču, preden je sladica postrežena, pa se nanjo nanese sirup zelene sladkobe. Velikost pekača je odvisna od števila predvidenih porcij. Proizvod „Antakya Künefesi“ se postreže vroč. Med uživanjem naj bi se sir vlaknasto vlekel.

Proizvod „Antakya Künefesi“ je ploščata okrogla slaščica, visoka 1–2 cm. Premer slaščice je odvisen od števila porcij. Znaša lahko od 10 cm do 50 cm. Ko sta zgornji in spodnji sloj iz mešanice testa künefelik kadayıf in masla pečena, zaradi Maillardove reakcije porjavita, skorja pa postane hrustljava. Sir Antakya künefelik med slojema testa se zmehta in se vleče. Po dodatku sirupa je sladkega okusa. Proizvod „Antakya Künefesi“ se postreže, ko je še vroč, takoj po dodajanju sirupa. Surov (toplotno neobdelan) se lahko zamrzne in hrani pri –18 °C za namene prevoza in distribucije.

3.3. Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Mleko za proizvodnjo sira Antakya künefelik mora biti pridobljeno iz province Hatay. Okus tega sira izhaja iz mleka krav, ki se pasejo na bogatem rastlinju v regijah province Hatay.

3.4. Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Testo künefelik kadayıf, sir Antakya künefelik in proizvod „Antakya Künefesi“ morajo biti proizvedeni na geografskem območju, opredeljenem v točki 4.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

–

3.6. Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Naslednji podatki morajo biti čitljivo in neizbrisno napisani ali natisnjeni na pakiranju proizvoda „Antakya Künefesi“:

- trgovsko ime in naslov, kratko ime in naslov ali registrirana blagovna znamka podjetja;
- številka serije;
- ime blaga – „Antakya Künefesi“;
- neto teža;
- rok uporabnosti nepečenega proizvoda (en teden v hladilnika ali šest mesecev pri –18 °C);
- proizvod je treba speči in zaužiti, ko je še vroč, takoj po dodajanju sirupa;
- naslednji logotip:



4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Proizvodna regija slaščice „Antakya Künefesi“ so provinca Hatay in njena okrožja (Antakya, Altınözü, Kumlu, Belen, İskenderun, Arsuz, Kırıkhan, Payas, Dört Yol, Hassa, Erzin, Samandağ, Yayladağ, Defne, Reyhanlı). Hatay je naseljitveno središče na najjužnejši točki Turčije. Obdajajo ga Sredozemsko morje na zahodu, Sirija na jugu in vzhodu, Adana na severozahodu, Osmaniye na severu in Gaziantep na severovzhodu.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Povezava med proizvodom „Antakya Künefesi“ in njegovim geografskim območjem temelji na slovesu proizvoda, receptu ter proizvodnih spretnostih pri izdelavi testa künefelik kadayıf, sira Antakya künefelik in slaščice „Antakya Künefesi“. Recept in proizvodne spretnosti so se prenašali iz generacije v generacijo na podlagi odnosa med mojstrom in vajencem. Da bi se ohranila določena kakovost proizvoda, je treba upoštevati nekaj ključnih točk. Za prilagajanje debeline testa künefelik kadayıf in njegove teksture med hitrim pečenjem na vrtečem se pekaču so na primer potrebne nekatere določene spretnosti. Prav tako se lastnost vlečenja sira Antakya künefelik zagotovi pri proizvodnji sira. Te spretnosti se pridobijo, ko je pod nadzorom mojstra dosežena določena raven izkušenj/mojstrstva. V opredeljeni regiji morata biti proizvedeni dve sestavini, in sicer testo künefelik kadayıf in sir Antakya künefelik.

Okus sira Antakya künefelik izhaja iz mleka krav, ki se pasejo na bogatem rastlinju v regijah province Hatay. V teh regijah raste približno 2 000 vrst rastlin, od katerih je 300 zabeleženih kot endemičnih. Domneva se, da k okusu sira künefelik prispevajo endemične rastline iz teh regij, zlasti zahter (divji timijan). Da bi ohranil in predstavil to pestrost, je guverner province Hatay leta 2017 zgradil muzej aromatičnih in endemičnih rastlin.

Sir, ki se uporablja pri proizvodnji slaščice „Antakya Künefesi“, je zelo edinstven, saj se proizvaja izključno za kunafa in je znan kot sir künefelik. Najznačilnejše lastnosti sira Antakya künefelik so, da je proizveden iz surovega kravjega mleka, je elastičen in ima tako imenovano strukturo „piščančjih prsi“ z vrednostjo pH 4,9–5,2. Nad temperaturo 65 °C se sir vleče. Značilna in funkcionalna lastnost sira je, da se v slaščici vleče in ima pri segrevanju vlaknasto strukturo.

Obstajajo dokumenti z islamskimi zapisi iz 18. stoletja, glede na katere naj bi bila izdelava kunafe (takrat se je uporabljal le izraz kunafa) v mestu Antakya opredeljena kot poklic (Gül, 2008.117). Od 18. do 20. stoletja so bile v dokumentih iz različnih let navedene informacije o kunafi in cenah kunafe, opredelitvi poklicne skupine, pripomočnikih za izdelavo kunafe in njihovem dedovanju. V islamskih zapisih št. 50 (1898–1901) iz mesta Antakya se na primer pekač za kunafa v mestu Antakya šteje med nekatere dobrine, oblačila in gospodinjske predmete.

Informacije o ustanovitvi trga Künefeciler v tridesetih letih 20. stoletja so vključene v knjigo avtorja Boyacı, H. z naslovom „From Antakya to Hatay 1870-1976“ (Od mesta Antakya do province Hatay 1870–1976). V njej nastopata brata, ki prodajata slaščico „Antakya Künefesi“ in ki sta prebivalcem mesta Antakya v obdobju 1935–1960 stregla v kraju Köprübaşı. Ker sta bila temne polti, sta bila znana pod vzdevkom „Arabca“. Poleg tega je bil prodajalec slaščice „Antakya Künefesi“ Hacı Arab (Hacı Arabec) v obdobju 1940–1950 zelo znan mojster kunafe v trgovini št. 153 v predelu mesta Uzun Çarşı, kjer je danes pekarna (Nakim, B., 2012).

V časopisni rubriki z dne 27. septembra 1973 je Süleyman Okay, znan kot Abbuş Usta, podrobno opisal slaščico „Antakya Künefe“ s sirom (Okay, 2009).

V turističnem vodniku „Hatay Tourism Guide“ avtorja Kemala Karaömeroğlu, objavljenem leta 1971 (str. 29–31), so kroglice iz tatarskega bifteka, jegulja, polpet iz mletega mesa in bulgurja ter kunafa za sladico navedene kot značilne jedi mesta Antakya. Ob 50. obletnici republike leta 1973 je bila provinca Hatay v zborniku province poimenovana „Antakya Künefesi“. Proizvod „Antakya Künefesi“ je omenjen na strani 129 publikacije „Economic and Social Tourism Activities in Antakya“ (Dejavnosti gospodarskega in socialnega turizma v mestu Antakya), ki jo je İnyet İnsel objavila leta 1976.

Mestna občina Hatay v obeležje priključitve province domovini vsako leto organizira festival mesta Antakya, na katerem se pripravi najdaljša slaščica „Antakya Künefesi“, ki je vsako leto en meter daljša. Leta 2019 je ta slaščica merila 81 metrov.

Sklic na objavo specifikacije

—
