

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2022/C 433/24)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Antakya Künefesi”

EU-nr: PGI-TR-02451 – 14.3.2019

SUB () SGB (X)

1. Namn [på SUB eller SGB]

”Antakya Künefesi”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Republiken Turkiet

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1. Produkttyp

Klass 2.3 Bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror

3.2. Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig

”Antakya Künefesi” är en av få desserter i Turkiet som innehåller ost. Vid produktionen används *künefelik kadayif* (lätt gräddad trådig deg som i *künefe*-deg), färsk *Antakya künefelik*-ost (ost för *künefe*), smör och sirap. Tillagningen sker genom att *künefelik*-osten gräddas i ugn mellan två lager av *künefelik kadayif* blandat med smör i en form. Innan desserten aväts spritsas sirap över, allt efter vilken sötma som önskas. Storleken på formen bestäms av hur många portioner som tillagas. ”Antakya Künefesi” äts varm. När den äts ska osten bilda sega trådar.

”Antakya Künefesi” är rund till formen och 1–2 cm hög. Diametern beror på antalet portioner och kan variera mellan 10 och 50 centimeter. De övre och nedre lagren, som består av en blandning av *künefelik kadayif* och smör, blir vid gräddning bruna på grund av en Maillard-reaktion som ger en knaprig yta. Samtidigt smälter *Antakya künefelik*-osten mellan lagren och blir trådig. När sirap tillsätts blir desserten söt. ”Antakya Künefesi” serveras varm, omedelbart efter att sirap tillsatts. I ogräddat tillstånd kan den frysas och bevaras vid -18 °C för transport och distribution.

3.3. Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Den mjölk som används för tillagning av *Antakya künefelik*-ost ska komma från provinsen Hatay. Osten får sin smak från mjölken från kor som betar den rika floran på marker i provinsen Hatay.

3.4. Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Produktionen av *künefelik kadayif*, *Antakya künefelik*-ost och ”Antakya Künefesi” måste ske inom det geografiska område som anges i punkt 4.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.5. Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

—

3.6. Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Följande information ska finnas skriven eller tryckt, läsligt och outplånligt, på förpackningar med "Antakya Künefesi":

- Företagets firmanamn och adress, kortnamn och adress eller registrerat varumärke.
- Partinummer.
- Produktens namn: "Antakya Künefesi".
- Nettovikt.
- Hållbarhet för ogräddad produkt (en vecka vid kylskåpstemperatur och sex månader vid -18 °C).
- Ska gräddas i ugn och konsumeras varm efter att sirap tillsatts.
- Följande logotyp:



4. Kortfattad beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för "Antakya Künefesi" utgörs av provinsen Hatay med distrikt (Antakya, Altınözü, Kumlu, Belen, İskenderun, Arsuz, Kırıkhan, Payas, Dört Yol, Hassa, Erzin, Samandağ, Yayladağ, Defne och Reyhanlı). Provinsen Hatay ligger i Turkiets sydligaste del. Den har kust mot Medelhavet i väster och gränsar till Syrien i söder och öster, provinsen Adana i nordväst, Osmaniye i norr och Gaziantep i nordost.

5. Samband med det geografiska området

Sambandet mellan "Antakya Künefesi" och det geografiska området baseras på produktens anseende, recept och de färdigheter som krävs för att producera *künefelik kadayıf*, *Antakya künefelik-ost* och "Antakya Künefesi". Recept och färdigheter har förts vidare från generation till generation, från mästare till lärling. Det finns några viktiga faktorer för att produkten ska kunna hålla en viss kvalitet. Bland annat krävs det särskilda färdigheter för att *künefelik kadayıf* ska hålla rätt tjocklek och konsistens vid snabb tillagning i en roterande form. Och *Antakya künefelik-ostens* smältegenskaper beror på hur osttillverkningen går till. De färdigheter som krävs förutsätter att en viss nivå av erfarenhet eller expertis har uppnåtts, under överinseende av en mästare. Två av ingredienserna – *künefelik kadayıf* och *Antakya künefelik-ost* – måste framställas inom det fastställda området.

Antakya künefelik-osten får sin smak från mjölken från kor som betar den rika floran på marker i provinsen Hatay. Där finns cirka 2 000 växter, varav 300 anges som endemiska. De endemiska växterna i regionen, framför allt *zahter* (backtimjan), anses bidra till *künefelik-ostens* smak. För att denna rika flora ska bevaras och uppmärksammas byggde Hatays guvernör 2017 ett museum med provinsens aromatiska och endemiska växter.

Den ost som används för produktionen av "Antakya Künefesi" är unik genom att den framställs enbart för tillagning av *künefe* och följaktligen kallas *künefelik*-ost. De mest utmärkande egenskaperna hos *Antakya künefelik*-osten är att den framställs av råmjölk från ko, har en elastisk textur och tät trådig struktur med ett pH på 4,9–5,2. Sina karakteristiska smälteegenskaper får osten vid temperaturer över 65 °C. Ostens distinkta och tillagningsrelaterade egenskaper är att den vid upphettning flyter ut inne i desserten "Antakya Künefesi" och får en trådig struktur.

Det finns belägg i islamiska dokument från 1700-talet för att framställning av *künefe* (på den tiden användes endast namnet *künefe*) ansågs som ett yrke i Antakya (Gül, 2008.117). I dokument från 1700-talet fram till 1900-talet finns det uppgifter om *künefe* och priset på *künefe*, om tillverkare av *künefe* som en yrkesgrupp och om redskap som användes för framställning av *künefe* och om hur de ärvdes. Enligt *Islamic Records* nr 50 (1898–1901) räknades t.ex. en *künefe*-form in bland vissa ägodelar, kläder och hushållsredskap i Antakya.

Tillkomsten av Künefeciler-torget på 1930-talet nämns i boken *Från Antakya till Hatay 1870–1976* av Boyacı. Två bröder sålde "Antakya Künefesi" till folket i Antakya på den plats som kallades Köprübaşı 1935–1960. På grund av brödernas mörka hy gavs de tilläggsnamnet "Arab". "Antakya Künefesi"-försäljaren Hacı Arab var 1940–1950 en mycket känd mästare i butik nr 153 i Uzun Çarşı, där det nu finns ett bageri (Nakim, B 2012).

I en tidningsartikel från den 27 september 1973 ger Süleyman Okay, även kallad Abbuş Usta, en detaljerad beskrivning av *Antakya Künefe* med ost (Okay, 2009).

I Kemal Karaömeroğlu's turistguide för provinsen Hatay som kom ut 1971 nämns tartarköttbullar, ål och köttfärs- och bulgurburgare samt *künefe*-dessert som typiska rätter från Antakya (s. 29–31). I samband med Turkiets 50-årsjubileum 1973 gavs provinsen Hatay namnet "Antakya Künefesi" i provinsens årsbok. "Antakya Künefesi" nämns på sidan 129 i en publikation om den ekonomiska och sociala turismverksamheten i Antakya som gavs ut av İnayet İnsel 1976.

Varje år anordnas Antakya-festivalen av Hatay-provinsens huvudstad med anledning av provinsens anslutning till Turkiet. Vid festivalen bakas den längsta "Antakya Künefesi", som varje år görs en meter längre än föregående år. Vid festivalen 2019 uppmätte denna "Antakya Künefesi" 81 meter.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

—
