

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2022/C 433/24)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Antakya Künefesi”

Nr UE: PGI-TR-02451 – 14.3.2019

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Antakya Künefesi”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Republika Turcji

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 2.3 Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Antakya Künefesi” jest w Turcji jednym z niewielu deserów zawierających ser. W jego produkcji wykorzystuje się künefelik kadayif (lekko podpieczone nitki ciasta, takiego jak ciasto na künefe), świeży ser Antakya künefelik (ser do wyrobu künefe), masło i syrop. Otrzymuje się go poprzez pieczenie sera künefelik pomiędzy dwiema warstwami künefelik kadayif zmieszanych z masłem na płaskiej tacy i rozprowadzanie syropu do otrzymania pożądanej słodczy przed spożyciem. Wielkość tacy zależy od liczby porcji, które mają zostać spożyte. „Antakya Künefesi” spożywa się na gorąco. Oczekuje się, że podczas konsumpcji ser rozciągnie się, tworząc włókna.

„Antakya Künefesi” to deser w kształcie okręgu o wysokości 1–2 cm. Średnica okręgu zależy od liczby przygotowywanych porcji. Może ona wynosić od 10 cm do 50 cm. Po upieczeniu górna i dolna warstwa sporządzone z mieszaniny künefelik kadayif i masła stają się brązowe z uwagi na reakcję Maillarda i tworzą chrupiącą skórkę. Jednocześnie ser Antakya künefelik znajdujący się w środku mięknie i staje się włóknisty. Po dodaniu syropu deser staje się słodki. Deser „Antakya Künefesi” jest podawany na gorąco, tuż po dodaniu syropu. Deser w stanie surowym (niepoddany obróbce cieplnej) można zamrozić i przechowywać w temperaturze -18 °C w celu transportu i dystrybucji.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Mleko wykorzystywane do produkcji sera Antakya künefelik powinno pochodzić z prowincji Hatay. Aromat serowi Antakya Künefelik nadaje mleko krów wypasanych na bogatej florz w prowincji Hatay.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Produkcja „künefelik kadayif”, sera „Antakya künefelik” i deseru „Antakya Künefesi” musi odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Na opakowaniu „Antakya Künefesi” należy podać w czytelny i nieusuwalny sposób następujące informacje:

- nazwę handlową i adres, skróconą nazwę i adres lub zarejestrowany znak towarowy przedsiębiorstwa
- numer partii
- nazwę towaru: „Antakya Künefesi”
- masę netto
- okres trwałości niepieczonego produktu (jeden tydzień w temperaturze chłodniczej lub sześć miesięcy w temperaturze -18°C)
- musi być pieczony i spożywany na gorąco tuż po dodaniu syropu
- następujące logo:



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Region produkcji „Antakya Künefesi” to prowincja Hatay i jej okręgi (Antakya, Altınözü, Kumlu, Belen, İskenderun, Arsuz, Kırıkhan, Payas, Dörtyol, Hassa, Erzin, Samandağ, Yayladağ, Defne, Reyhanlı). Hatay jest ośrodkiem osadniczym w najbardziej wysuniętej na południe części Turcji. Otacza ją Morze Śródziemne od zachodu, Syria od południa i wschodu, Adana od północnego zachodu, Osmaniye od północy i Gaziantep od północnego wschodu.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek między deserem „Antakya Künefesi” a obszarem geograficznym opiera się na renomie produktu, recepturze, umiejętnościach koniecznych przy produkcji „künefelik kadayıf”, sera „Antakya künefelik” i deseru „Antakya Künefesi”. Umiejętności w zakresie receptury i produkcji były przekazywane z pokolenia na pokolenie w oparciu o relację mistrz-uczeń. Jest kilka kluczowych elementów koniecznych do utrzymania pewnej jakości produktu. Na przykład dostosowanie grubości künefelik kadayıf i jego konsystencji podczas szybkiego pieczenia na obrotowej tacy wymaga pewnych umiejętności. Ponadto w trakcie produkcji sera Antakya künefelik określa się włóknistość sera. Umiejętności te nabywane są po osiągnięciu pewnego poziomu doświadczenia pod nadzorem mistrza. W określonym regionie muszą być produkowane dwa składniki: künefelik kadayıf i ser Antakya künefelik.

Aromat serowi Antakya Künefelik nadaje mleko krów wypasanych na bogatej florze w prowincji Hatay. Istnieje około 2 000 roślin, z których 300 jest zarejestrowanych jako endemiczne. Uważa się, że rośliny endemiczne dla przedmiotowych regionów, w szczególności dziki tymianek, przyczyniają się do powstawania aromatu sera Antakya künefelik. W celu zachowania i zaprezentowania tego bogactwa gubernator prowincji Hatay założył w 2017 r. Muzeum Roślin Aromatycznych i Endemicznych.

Ser wykorzystywany do produkcji „Antakya Künefesi” jest wyjątkowy, ponieważ jest serem produkowanym wyłącznie do wyrobu künefe i znanym jako ser Antakya künefelik. Najbardziej charakterystyczne cechy sera Antakya künefelik to: jest on wytwarzany z surowego mleka krowiego, ma elastyczną konsystencję i tak zwaną strukturę „piersi kurczaka”, a jego pH wynosi 4,9–5,2. W temperaturach powyżej 65 °C ser staje się włóknisty. Odrębną i funkcjonalną cechą charakterystyczną sera jest to, że rozciąga się on wewnątrz „Antakya Künefe” i posiada strukturę włóknistą po podgrzaniu.

W Antakya (Gül, 2008.117) istnieją dokumenty pochodzące z islamskich rejestrów z XVIII w., wskazujące na obecność produkcji künefe (w tym czasie używano jedynie słowa künefe). Od XVIII do XX wieku w dokumentach z różnych lat można znaleźć informacje na temat deserów künefe i ich cen, klasyfikacji producentów jako grupy zawodowej, przedmiotów używanych do produkcji künefe i ich dziedziczenia. Na przykład w Antakya, w islamskich rejestrach nr 50 (1898-1901), taca do wypieku Künefe jest wymieniona wśród niektórych towarów, odzieży i artykułów należących do gospodarstwa domowego w Antakya.

Informacje o utworzeniu placu Künefeciler w latach 30. XX w. zostały wymienione w książce autorstwa H. Boyaciego zatytułowanej „Od Antakya do Hatay 1870-1976”. Jest tam mowa o dwóch braciach sprzedających „Antakya Künefesi”, którzy służyli mieszkańcom Antakya w miejscu znanym jako Köprübaşı w latach 1935–1960. Ponieważ ich skóra była ciemna, znano ich pod przydomkiem „Arab”. Jednocześnie sprzedawca deseru „Antakya Künefesi” Hacı Arab był bardzo słynnym mistrzem künefe w latach 1940–1950 w sklepie nr 153 zlokalizowanym w Uzun Çarşı, który dzisiaj jest piekarnią. (Nakim, B 2012)

W artykule prasowym z dnia 27 września 1973 r. Süleyman Okay, znany również jako Abbuş Usta, podaje szczegółową definicję „Antakya Künefe” z serem. (Okay, 2009).

W „Przewodniku turystycznym po Hatay” Kemala Karaömeroğlua opublikowanym w 1971 r. (s. 29–31) wśród dań kuchni z Antakya wymieniono kulki z tatarą, węgorza, burgera z mielonym mięsem i bulgurem, oraz künefe jako deser. W 50. rocznicę Republiki w 1973 r. Hatay nadano nazwę „Antakya Künefesi” w roczniku prowincji. „Antakya Künefesi” jest wymieniona na stronie 129 publikacji pt. „Gospodarczo-społeczna działalność turystyczna w Antakya” opublikowanej przez İnyet Insel w 1976 r.

Każdego roku gmina miejska Hatay organizuje festiwal Antakya w rocznicę przystąpienia Hatay do ojczyzny, podczas którego przygotowany jest najdłuższy deser „Antakya Künefesi”, który każdego roku jest o jeden metr dłuższy. W 2019 r. „Antakya Künefesi” osiągnął długość 81 metrów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

—
