

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku 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
(2013/C 229/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„ANTEP BAKLAVASI”/„GAZIANTEP BAKLAVASI”

NR WE: TR-PGI-0005-0781-10.07.2009

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa**

„Antep Baklavasi”/„Gaziantep Baklavasi”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Turcja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 2.4. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

„Antep Baklavasi”/„Gaziantep Baklavasi” to słodkie ciasto z warstw ciasta filo przekładanych kremem z semoliny i pistacjami Antep, dosładzane syropem.

W zależności od typu handlowego (suche lub świeże) ciasto powinno zawierać składniki w podanych poniżej proporcjach (z marginesem tolerancji $\pm 3\%$):

	Normalne (świeże)	Suche
Ciasto	25 %	30 %
Pistacje Antep (<i>Antep fıstığı</i>)	10–11 %	10–11 %

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

	Normalne (świeże)	Suche
Krem z semoliny	12–13 %	—
Masło	15–20 %	20–25 %
Syrop	35–36 %	35–36 %

Różnica pomiędzy suchą i świeżą baklavą polega na tym, że do wypieku tej drugiej nie używa się kremu z semoliny.

„Antep Baklavasi”/„Gaziantep Baklavasi”:

zapach: zapach ciastu nadają pistacje Antep (*Antep fıstığı*) oraz masło;

kolor: wierzch „Antep Baklavasi”/„Gaziantep Baklavasi” ma złotawożółty kolor, spód zaś, za sprawą pistacji Antep (*Antep fıstığı*), jest ciemnozielony;

konsystencja: ułożone warstwami ciasto nadaje górnej części półkruchą konsystencję, podczas gdy dolna część jest nasączona syropem;

kształt: produkt należy kroić przed upieczeniem. Kawałki ciasta mogą mieć różne kształty, jednak najczęściej kroi się je jednak na niewysokie, identyczne prostokąty, romby, trójkąty, kwadraty lub kawałki przypominające kształtem marchewkę (długie, trójkątne kawałki wykrajane od środka do krawędzi okrągłej tacy).

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

składniki „Antep Baklavasi”/„Gaziantep Baklavasi”:

- pistacje Antep (*Antep fıstığı*): obowiązkowy składnik „Antep Baklavasi”/„Gaziantep Baklavasi”. Pistacje Antep, lokalna odmiana z prowincji Gaziantep, zostały zarejestrowane jako turecki produkt rolny. Orzechy mają ciemnozielony kolor i intensywny zapach. Zgodnie ze specyfikacją produktu wyróżnia się pięć odmian pistacji o podłużnym, owalnym lub okrągłym kształcie i ciemnozielonej barwie. Zawartość białka w pistacjach waha się pomiędzy 21,77 % a 23,77 %, zaś tłuszcz stanowi pomiędzy 56,27 % a 59,89 %. Pistacje Antep mogą być posiekane grubo lub drobno,
- masło: 99,9-procentowe masło wytwarzane z mleka, nie zawierające soli ani innych substancji dodatkowych,
- krem z semoliny (używany tylko w podstawowej (świeżej) wersji produktu): mleko gotuje się w temperaturze 105–108 °C, następnie dodaje się do niego semolinę (100 g semoliny na 1 kg mleka). Mieszanekę tę podgrzewa się do 100 °C, aż stwardnieje, a następnie zostawia się ją do schłodzenia,
- mąka: mąka z pszenicy durum,
- skrobia: skrobia pszenna,
- syrop: z dodatkiem cukru lub słodzika (dla chorych na cukrzycę). Do 1 kg mieszanki, z której wytwarza się baklawę, dodaje się ok. 350–360 g syropu. Nie należy używać miodu,
- jaja: trzy jaja na 1 kg mąki (przygotowanie ciasta);
- sól: 10 g soli kamiennej na 1 kg mąki (przygotowanie ciasta).

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

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

Przygotowanie ciasta, formowanie baklawy i pieczenie.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Ciasto „Antep Baklavasi”/„Gaziantep Baklavasi” może być sprzedawane na wagę lub w porcjach na tackach lub w opakowaniach. Jeśli produkt jest pakowany, dopuszcza się użycie kartonowych pudełek, muszą jednak być one zabezpieczone folią aluminiową lub innym wodoodpornym materiałem. Na opakowaniu może znajdować się uwaga dotycząca sugerowanej formy podania: *Isitarak servis yapımı* („podgrzać przed podaniem”).

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

W przypadku sprzedaży „Antep Baklavası”/„Gaziantep Baklavası” w wersji suchej na opakowaniu należy umieścić słowo *kuru* („suchy”).

Opakowanie musi być opatrzone etykietami z napisem „PGI” („ChOG”) i „Antep Baklavası” lub „Gaziantep Baklavası” umieszczonymi w widocznym miejscu oraz następującym logiem:



4. Związek określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji obejmuje całą prowincję Gaziantep, leżącą w południowo-wschodniej Anatolii. Prowincja ta na południu graniczy z Syrią, na wschodzie z miejscowościami Birecik i Halfeti, na północnym wschodzie z prowincją Adiyaman, na północy z prowincją Kahramanmaraş, na zachodzie z prowincją Osmaniye, zaś na południowym zachodzie z prowincją Hatay.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Prowincja Gaziantep stanowi tureckie centrum uprawy pistacji. W Turcji pistacje nazywane są *Antep fıstığı* („pistacje Antep”), od nazwy miasta Gaziantep.

Produkty z pistacji Antep wytwarzane są i spożywane w Gaziantep od wieków.

Doświadczenie rzemieślników:

Przygotowanie ciasta na bakławę, jego wyrabianie i wałkowanie, spryskiwanie poszczególnych warstw skrobią, układanie ich na tacy, przekładanie kremem i pistacjami Antep, krojenie baklawy na identyczne kawałki, natłuszczenie masłem, pieczenie i dodawanie syropu – wszystkie te czynności wymagają dużych umiejętności. Ciasto „Antep Baklavası”/„Gaziantep Baklavası” powinno być przygotowane i wypiekane przez rzemieślników, którzy umiejętności te nabyli w okolicach Gaziantep.

5.2. Specyfika produktu

„Antep Baklavası”/„Gaziantep Baklavası” wyróżnia się spośród innych odmian baklawy złocistożółtą, jasną barwą, teksturą, konsystencją i ciemnozielonym spodem. Główne różnice kryją się jednak w smaku i aromacie pistacji Antep i masła.

Przygotowanie „Antep Baklavası”/„Gaziantep Baklavası” wymaga dużych umiejętności.

Renoma „Antep Baklavası”/„Gaziantep Baklavası” wynika z połączenia bogactwa składników i techniki ręcznego wypieku przez doświadczonych rzemieślników. Przed rozpoczęciem jedzenia uwagę zwraca przede wszystkim zapach masła. Odpowiednio przygotowana bakława momentalnie rozplywa się w ustach. Wyżej wymienione właściwości stanowią najważniejsze cechy charakterystyczne „Antep Baklavası”/„Gaziantep Baklavası”.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

„Antep Baklavası”/„Gaziantep Baklavası” z Gaziantep od XIX w. cieszy się uznaniem ze względu na wyjątkowy proces produkcji, specjalne właściwości składników i ręczne wypiekanie przez doświadczonych rzemieślników. Wypiekiem „Antep Baklavası”/„Gaziantep Baklavası” od pokoleń zajmowały się liczne znane rodziny, począwszy od lat 70. XIX w.

Najważniejszym surowcem są pistacje Antep (*Antep fıstığı*) – zarejestrowany turecki produkt rolny. Ich intensywny smak i aromat zostają zachowane w produkcji końcowym, nadają one także ciemnozieloną barwę podstawie „Antep Baklavası”/„Gaziantep Baklavası”.

Wzmianki o „Antep Baklavası”/„Gaziantep Baklavası” znaleźć można w książkach o Gaziantep i tureckiej kuchni oraz w ulotce o Gaziantep tureckiego ministerstwa kultury i turystyki.

W książce *Gaziantep Folklorundan Notlar* („Zapiski o folklorze Gaziantep”) z 1959 r. autorstwa Cemila Cahita Güzelbeya, wyspecjalizowanego badacza z Gaziantep, znajduje się wzmianka (s. 86) o „pistacjach używanych do produkcji baklawy”. W książce przytoczona zostaje także historia podróży tureckiego ministra zdrowia do Gaziantep (s. 87). Na kolacji, podczas której podano supę z pistacjami, ryż z pistacjami, baklawę z pistacjami i w końcu lody pistacjowe, zażartował on: „Czy mógłbym poprosić o szklankę wody bez pistacji?”.

W wydaniu przewodnika *Frommer's Turkey* (Lynn A. Levine, 2001, John Wiley & Sons) z 2001 r. nadmienia się, że Gaziantep słynie przede wszystkim z doskonałej baklawy. W mieście, w którym znajduje się ponad 500 cukierni wypiekających baklawę, „wycieczka szlakiem baklawy” to obowiązkowa atrakcja, szczególnie podczas wrześniowych zbiorów pistacji.

W książce *Cooking the Turkish Way* (Kari Cornell, 2004, s. 14) znajduje się następująca wzmianka: „leżące we wschodniej Anatolii miasto Gaziantep słynie z pistacji i słodkiej, nasączonej syropem baklawy”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

Turecka administracja rozpoczęła bieg krajowej procedury sprzeciwu, publikując wniosek w sprawie rejestracji chronionego oznaczenia geograficznego „Antep Baklavası”/„Gaziantep Baklavası” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Tureckiej* nr 26505 z dnia 27 kwietnia 2007 r.

Pełny tekst specyfikacji produktu znajduje się na stronie internetowej Tureckiego Instytutu Patentowego:

http://www.turkpatent.gov.tr/portal/default_en.jsp?sayfa=172 (należy kliknąć napis „Antep Baklavası”/„Gaziantep Baklavası”).

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.