

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2023/C 287/05)

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

„Maraş Tarhanası”**Nr UE: PGI-TR-02611 – 1.6.2020****ChNP () ChOG (X)****1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Maraş Tarhanası”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Turcja

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

Klasa 2.3. Chleb, ciasta, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

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

„Maraş Tarhanası” to sfermentowana żywność, która jest wysuszoną mieszanką gotowanej pszenicy, jogurtu, tymianku i soli, z dodatkiem czarnego sezamu, pieprzu, orzechów włoskich i migdałów. Pszenica, jogurt, sól i tymianek są obowiązkowe, a czarny sezam, pieprz, orzechy włoskie i migdały są opcjonalne. Po fermentacji można dodać czarny sezam, pieprz, przyprawy, orzechy włoskie i migdały do smaku. Zależy to już od osobistych preferencji. Zawartość dodanego tymianku (obowiązkowo) wynosi 0,1–0,3 %, czarnego sezamu (opcjonalnie) 5–20 %, a pieprzu, przypraw, orzechów włoskich, migdałów (opcjonalnie) 20–30 % na 100 kg. Produkt ma płaski kształt i postać cienkich płatków. Jest chrupiący.

Wyrób „Maraş Tarhanası” produkuje się sezonowo, ponieważ jest on suszony na słońcu, lecz można go jeść przez cały rok. Wyrób ten można spożywać sam lub na różne sposoby (przygotowując zupę, smażąc na oleju, piekąc, mocząc w bulionie).

Dwa główne składniki „Maraş Tarhanası” to jogurt i rozdrobniona pszenica.

Wyrób zawiera składniki odżywcze pochodzące z naturalnie występujących składników metabolicznych znajdujących się w jogurcie i rozdrobnionej pszenicy. W procesie produkcji „Maraş Tarhanası” jogurtu nie gotuje się, co pozwala zachować naturalne kultury probiotyczne. Naturalne drożdże fermentacyjne pochodzące z jogurtu i pszenicy wzbogacają aromatyczny smak „Maraş Tarhanası”.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Produkt ma właściwości funkcjonalne dzięki naturalnym dodatkom prebiotycznym pochodzącym z rozdrobnionej pszenicy.

„Maraş Tarhanası” łączy w sobie białka roślinne i zwierzęce, a jego wartość odżywcza wynosi ok. 370 kalorii na 100 gramów.

„Maraş Tarhanası” suszy się na słońcu w cienkich jak papier warstwach (w piecach, jeśli warunki pogodowe nie są odpowiednie).

Właściwości fizyczne:

Zgodnie ze standardem produkcyjnym grubość „Maraş Tarhanası” wynosi od 1 mm do 3 mm, jeśli wyrób jest przeznaczony do spożycia jako samodzielna przekąska. Produkt jest chrupiący i wysuszony. W przypadku produkcji wyłącznie do zup grubość może być większa na życzenie.

Grubość: od 1 mm do 3 mm

Długość: nie ma bezwzględnie zakresu długości. Suszona tarhana jest łamana i skracana.

Postać: w zależności od sposobu złamania struktura produktu charakteryzuje się brzegami o nieokreślonym kształcie.

Barwa: od jasnokremowej do ciemnokremowej

Właściwości organoleptyczne:

kwasowość „Maraş Tarhanası” jest powyżej średniej ze względu na proces fermentacji zawartego w nim jogurtu. W zależności od temperatury, w której został wyprodukowany, produkt ten może być mniej lub bardziej kwaśny.

„Maraş Tarhanası” ma przyjemny zapach wynikający z mieszanki suszonego sfermentowanego jogurtu i tymianku.

Właściwości chemiczne:

Skład 100 gramów „Maraş Tarhanası”:

Parametry	Wartość maksymalna	Wartość minimalna
Białko	16,77 %	13,23 %
Tłuszcz	4,99 %	1,7 %
Wilgotność	9,13 %	6,24 %
Sól	3,00 %	0,00 %
pH	3,7	2,79
Kwasowość	40,85 %	17,75 %
Zawartość kwasu mlekowego	7 %	0,5 %

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

Składniki „Maraş Tarhanası”:

— rozdrobniona pszenica (obowiązkowo);

— jogurt (obowiązkowo)

jogurt dodaje się do ugotowanej pszenicy w proporcji co najmniej jeden do dwóch;

— tymianek (obowiązkowo);

— sól (obowiązkowo).

Zawartość dodanej soli powinna wynosić 0–3 %.

Zawartość dodanego tymianku powinna wynosić 0,1–0,3 %.

Czarny sezam (opcjonalnie, zawartość 5–20 %).

Pieprz, przyprawy, orzech włoski, migdał (opcjonalnie, zawartość 20–30 %).

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

Wszystkie etapy w procesach produkcji muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym wskazanym w pkt 4.

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*

Etykiety muszą zawierać następujące informacje:

- nazwę oznaczenia „Maraş Tarhanası”,
- nazwę handlową i adres lub skróconą nazwę i adres lub zarejestrowany znak towarowy producenta,
- logo ChOG Unii Europejskiej,
- zawartość produktu, stosunek składników, ilość netto produktu, zalecaną datę spożycia, informacje dotyczące przechowywania i użytkowania, numer seryjny lub numer partii, datę zatwierdzenia produkcji,
- sposób suszenia.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji obejmuje całą prowincję Kahramanmaraş.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyficzny charakter produktu

Produkcja „Maraş Tarhanası” obejmuje warunki specyficzne dla przedmiotowej granicy geograficznej i wymaga mistrzowskich umiejętności. Z tego powodu wszystkie etapy produkcji wyrobu „Maraş Tarhanası”, który cieszy się renomą w prowincji, odbywają się w ramach określonej granicy geograficznej.

Związek przyczynowy opiera się na cechach produktu wynikających z czynników naturalnych i ludzkich pochodzenia geograficznego oraz jego reputacji.

„Maraş Tarhanası” ma szczególne właściwości ze względu na swoje pochodzenie. W przeciwieństwie do innych tarhan „Maraş Tarhanası” charakteryzuje się wyjątkowym dla tego regionu sposobem produkcji, ponieważ do przygotowania tego produktu używa się jogurtu, który dodaje się ugotowaniu rozdrobnionej pszenicy tuż przed rozpoczęciem procesem suszenia. Ten sposób produkcji nadaje mu kwaśny smak i umożliwia przechowywanie przez długi czas. Produkt charakteryzuje się tym, że jest sfermentowany i ma właściwości probiotyczne oraz że nadaje się do bezpośredniego spożycia. Najważniejszą cechą odróżniającą „Maraş Tarhanası” od innych tarhan jest to, że jogurt nie jest gotowany, a wyrób spożywa się bez dodatków czy obróbki. Charakter symbiotyczny powstaje z połączenia prebiotyku z rozdrobnionej pszenicy i probiotyku z jogurtu. Ta fermentacja wydobywa niepowtarzalny zapach i smak żywności, a mianowicie jej aromat.

„Maraş Tarhanası” kładzie się na „çiğ” (matach) i suszy na słońcu (w piecach, jeśli warunki pogodowe nie są odpowiednie).

Mimo że taki sposób produkcji nie jest preferowany, gdy warunki pogodowe nie są odpowiednie, w bezsłoneczne i bardzo pochmurne dni produkt można suszyć w piecach. Jest to konieczne w przypadku nagłych zmian pogody w słoneczne dni, zwłaszcza biorąc pod uwagę zmianę klimatu. W przeciwnym razie rozłożony produkt należy wyrzucić. Na etykiecie opakowania musi znaleźć się informacja o metodzie suszenia. Metoda ta jest techniką suszenia polegającą na przejściu przez pas transmisyjny w układzie obejmującym cyrkulację powietrza i tunel. Maksymalna temperatura suszenia nie może przekraczać 60 stopni Celsjusza. W temperaturze powyżej 70 stopni Celsjusza wszystkie bakterie jogurtowe giną i produkt nie zawiera już żadnych prebiotyków. Jediną różnicą między tarhaną suszoną na słońcu i na pasie transmisyjnym w odpowiednich warunkach jest zawartość witaminy D. Wyrób „Maraş Tarhanası” suszony wyłącznie na słońcu zawiera witaminy z grupy D. Ogólnie rzecz biorąc, nie preferuje się tarhany, której nie suszono na słońcu, w związku z czym na etykiecie opakowania musi znaleźć się informacja o metodzie suszenia.

Wyrób „Maraş Tarhanası” ma wysoką zawartość bakterii mlekowych, dlatego w smaku jest średnio lub bardzo kwaśny.

„Maraş Tarhanası” ma również określony kształt, ponieważ składa się z cienkich płatków.

Produkt ten wyróżnia się metodą przygotowania specyficzną dla regionu Kahramanmaraş. Jego skład chemiczny, produkcja i sposoby konsumpcji sprawiają, że różni się on od tarhany z innych regionów.

„Maraş Tarhanası” różni się od wszystkich tarhan w Turcji z uwagi na swój charakterystyczny smak, kształt, sposób przygotowania i zbierania.

Inne tarhany w Turcji, z wyjątkiem „Maraş Tarhanası”, mają postać proszku – tę sproszkowaną odmianę tarhany zwykle wytwarza się z mąki i jogurtu i używa wyłącznie do przygotowania zupy tarhana i – w przeciwieństwie do „Maraş Tarhanası” – nie można spożywać jej bezpośrednio.

Czynniki naturalne

Bryza – wszechobecna w regionie Kahramanmaraş w lipcu i sierpniu – odgrywa istotną rolę w procesie suszenia w produkcji tarhany, powodując że produkt staje się niepowtarzalny. Produkcja tarhany odbywa się w odpowiednich warunkach pogodowych. Z uwagi na suche powietrze i brak deszczu ważny jest również wiatr, który pełni rolę klimatyzatora w tym procesie.

Kierunek i siła wiatrów są ważnym wymogiem w produkcji autentycznych „Maraş Tarhanası”.

W Turcji prowincja Kahramanmaraş charakteryzuje się ponadprzeciętnym nasłonecznieniem, które jest kolejnym ważnym czynnikiem w produkcji tarhany.

- W miesiącach letnich aż do wczesnej jesieni nieprzerwanie wieje bryza.
- Brak deszczu i suche powietrze pomagają wiatrowi działać jako naturalny osuszacz.

Średnia miesięczna wilgotność (2020):

Kahramanmaraş:	lipiec 46,61 % – sierpień 41,56 % (Dyrekcja Meteorologiczna Prowincji Kahramanmaraş)
Turcja:	lipiec 51,7 % – sierpień 47,7 %

- Kierunek i siła wiatru

Średnia miesięczna prędkość wiatru (2020):

Kahramanmaraş:	lipiec 5,7 (m/s) – sierpień 6,28 (m/s)
Turcja:	lipiec 1,8 (m/s) – sierpień 2,1 (m/s)

- Wysokie nasłonecznienie

Średnia miesięczna intensywność nasłonecznienia (2020):

Kahramanmaraş:	lipiec 668,3 (cal/cm ²) – sierpień 632,7 (cal/cm ²)
Turcja:	lipiec 535,7 (cal/cm ²) – sierpień 483,2 (cal/cm ²)

- Wysokie temperatury

Średnia miesięczna temperatura (2020):

Kahramanmaraş:	lipiec 30,25 °C – sierpień 29,25 °C
Turcja:	lipiec 25,6 °C – sierpień 24,8 °C

Czynniki ludzkie

W całej Turcji „Maraş Tarhanası” kojarzy się z prowincją Kahramanmaraş. Jest to produkt spożywczy specyficzny dla regionu Kahramanmaraş, w którym zajmuje ważne miejsce jako tradycyjna żywność.

Produkt „Maraş Tarhanası” – przygotowywany inną metodą specyficzną dla Kahramanmaraş – stał się nieodłącznym pożywieniem mieszkańców tego regionu. W prowincji Kahramanmaraş tarhana zajmuje ważne miejsce w życiu miasta jako odrębny element kulturowy. „Maraş Tarhanası” jest ważny nie tylko z historycznego punktu widzenia, ale także pozostaje etniczno-kulturowym elementem regionu.

Po pierwszym zagotowaniu i schłodzeniu mieszaniny dodaje się jogurt, a mieszaninę odstawia się w celu fermentacji. Na tym etapie produkcji rozwijają się bakterie mlekowe. Następnie produkt „Maraş Tarhanası” wykłada się na ciąż (maty), aby wysechł na słońcu. Prawidłowe rozprowadzenie mieszaniny na matach wymaga dużego doświadczenia, ponieważ musi ona mieć jednakową gęstość i grubość. Wszystkie te doświadczenia są przekazywane z pokolenia na pokolenie.

W każdym regionie Turcji zmieloną pszenicę i mąkę wykorzystuje się w lokalnych produktach zwanych „tarhaną”. Produkt „Maraş Tarhanası” wyróżnia się pod względem składników, procesu produkcji i różnych sposobów spożywania. Specyficzny rodzaj pszenicy, kształt tarhany (cienkie płatki) i naturalny proces suszenia to cechy charakterystyczne autentycznego produktu „Maraş Tarhanası”.

Dodatek tymianku i czarnego sezamu (opcjonalnie) nadaje aromatyczny ziołowy smak, który dodatkowo odróżnia ten produkt od pozostałych tarhan.

Proces wytwarzania „Maraş Tarhanası” jest również specyficzny dla tego produktu. W produkcji tarhany wytwarzanej w innych miejscowościach bakterie mlekowe, które są mikroorganizmami probiotycznymi zawartymi w jogurcie, giną na etapie gotowania, tracąc całą swoją korzystną żywotność. W produkcji „Maraş Tarhanası” jogurtu nie dodaje się na etapie gotowania, lecz po ostygnięciu ugotowanej rozdrobnionej pszenicy. Wówczas do mieszanki ewentualnie dodaje się również tymianek i czarny sezam, pieprz, przyprawy, orzechy włoskie, migdały (opcjonalnie), a następnie pozostawia się ją do fermentacji w koszach wyłożonych tkaniną przez około 10–12 godzin, po czym rozprowadza się na matach do wyschnięcia.

Jest to typowa tradycyjna potrawa, która wymaga wykwalifikowanej siły roboczej. Na etapie tworzenia mieszaniny proces łączenia rozdrobnionej pszenicy z przegotowaną wodą, zwany „kürekleme”, również wymaga dużej wiedzy specjalistycznej, ponieważ mieszanina nie powinna się przypalić. *Kürekleme* opiera się na wykorzystaniu własnej metody. Proces ten odbywa się przy pomocy narzędzia zwanego *tarhana küreği*, które jest wyrzeźbione z drewna o długości 120–150 cm.

Łopatkę *tarhana küreği* należy trzymać i poruszać nią w taki sposób, aby mogła swobodnie obracać się w dłoni, tak aby dłoń osoby, która będzie mieszać, nie puchła. Mieszanie ma nie dopuścić do przypalenia się mieszaniny na dnie kotła, a łopatkę należy od czasu do czasu zwilżać, po czym *kürekleme* powinno być kontynuowane. Aby wysuszyć ugotowaną tarhanę, wymagana jest biegłość i doświadczenie w procesie rozprowadzania. Proces *kürekleme* został zmechanizowany w nowoczesnej produkcji w fabrykach, w której stosuje się mieszalniki chromowe, lecz istnieją pewne kluczowe punkty, aby utrzymać określoną jakość produktu. Mieszaninę wytwarza się pod nadzorem mistrza, aby uniknąć polewania, przywierania do dna zbiornika i przypalenia. Osiągnięcie odpowiedniej konsystencji wymaga nadzoru mistrza, ponieważ nie jest możliwe podanie standardowego czasu gotowania mieszaniny. W zależności od rodzaju użytego jogurtu i rozdrobnionej pszenicy każda mieszanina może osiągnąć odpowiednią konsystencję w różnym czasie. Nie jest możliwa produkcja, w której proces mieszania będzie wyłącznie automatyczny.

Po wysuszeniu „Maraş Tarhanası” zbiera się w duże i małe paski w kształcie chipsów.

Produkt staje się sfermentowany, a fermentujące drożdże z rozdrobnionej pszenicy i bakterie mlekowe z jogurtu przeprowadzają jednoczesną fermentację. Jest to najważniejsza cecha „Maraş Tarhanası”, która odróżnia ten produkt od innych rodzajów tarhany. Proces wytwarzania „Maraş Tarhanası” jest wyjątkowy i specyficzny dla tego produktu.

Cały ten proces nadaje temu wyrobowi kwaśny smak. Co więcej, proces fermentacji sprawia, że produkt można przechowywać przez dłuższy czas i spożywać przez cały rok. „Maraş Tarhanası” można przechowywać przez rok w suchym i chłodnym miejscu. Okres przygotowywania tarhany trwa od początku czerwca do końca października.

Renoma

Związek między wyrobem „Maraş Tarhanası” a obszarem geograficznym, na którym odbywa się jego produkcja, opiera się również na renomie wynikającej np. z jego specyfikacji, czynników naturalnych i czynników ludzkich charakterystycznych dla tego obszaru geograficznego.

Według legendy za czasów Księstwa Dulkadiroğlu sułtan Selim I Groźny nakazał mieszkańcom regionu przygotowanie „Maraş Tarhanası” dla swojej armii, gdy przekraczał pustynię na półwyspie Synaj podczas kampanii ar-rajdanijskiej w drodze do Egiptu. Plotka głosi, że Sułtan nauczył się „Maraş Tarhanası” od swojej matki, Ayşe Hatun (Sułtanka Gülbahar), która pochodziła z Kahramanmaraş, i wolał tarhanę, ponieważ jest lekka, ma wysoką wartość odżywczą i pozwala długo utrzymać sytość oraz jest wystarczająco trwała, aby nie zepsuć się w upale i zimnie. Wzmiankę o tej opowieści można znaleźć we wszystkich źródłach lokalnych i krajowych i zna ją każdy mieszkaniec Maras. (Simsekli, N., Dogan, I. (2015). „Traditional and Maraş Tarhana as a Functional Product”. *Czasopismo Wyższej Szkoły Nauk Ścisłych i Stosowanych Uniwersytetu w Iğdırze*. tom 5 wyd. 4: s. 33–40).

W 1919 r. amerykański oficer Stanley Kerr zrobił zdjęcie przedstawiające rozprowadzanie tarhany w Kahramanmaraş. Mieszanina do wyrobu „Maraş Tarhanası” zostaje rozprowadzona pod nadzorem trenera w amerykańskim sierocińcu, aby zapewnić żywność na zimę.

Jeśli chodzi o strukturę, w słowniku Divan-ı Lügat-it Türk słowo „tar” oznacza jogurt przechowywany od lata do zimy, przy czym w języku perskim używa się słów „terhuvane” i „terhime” (Dayısoylu, İnanç, Duman, Gezginç i Özsisli, 2003).

Proces wyrobu „Maraş Tarhanası” w regionie Kahramanmaraş można zobaczyć w filmie dokumentalnym pt. „Maraş Tarhanası Nasıl Üretiliyor?- Ev Yapımı -TRT Avaz”, przygotowanym przez Turecką Korporację Radiowo-Telewizyjną (TRT) Izmir Television latem 2012 r. pod patronatem Prowincjonalnej Dyrekcji Kultury i Turystyki.

W książce, która zawiera liczne przepisy na tradycyjne potrawy z całego świata, napisanej przez Kristberga Kristbergs-sona i Jorge'a Oliveirę, „Traditional Foods, General and Consumer Aspects”, Springer; wydanie pierwsze z 10 marca 2016 r., na s. 94 można znaleźć przepis na „Maraş Tarhanası” z Kahramanmaraş.

Wyrób „Maraş Tarhanası” jest przedmiotem wielu artykułów naukowych, czasopism, rozpraw i sympozjów poświęconych jego wartości, procesowi produkcji oraz aspektom etnicznym i kulturowym.

W artykule badawczym opublikowanym w *Journal of Social and Humanities Sciences*, „Maraş Tarhanası ve Gelişim Süreci”, Kaya, M. i Seçim, Y. (2020), wspomniano, że tarhana jest produktem spożywczym znanym w całej Turcji, ale „Maraş Tarhanası” jest zróżnicowany pod względem metod i treści i staje się niepowtarzalny dla regionu, a spożywany jest przez ogół społeczeństwa. W tym aspekcie „Maraş Tarhanası” wyróżnia się jako produkt lokalny. Dzięki temu w lipcu 2010 r. produkt osiągnął swój znak geograficzny, który jest bardzo ważny w świecie gastronomii.

W czasopiśmie *Food Bioscience*, które ma stanowić forum dla najnowszych osiągnięć w dziedzinie badań biologicznych nad żywnością, kładzie się nacisk zarówno na badania podstawowe, jak i stosowane na całym świecie, ze szczególnym uwzględnieniem etnicznych i kulturowych aspektów badań biologicznych nad żywnością, opublikowano badanie dotyczące monitorowania tworzenia się kwasu w fermentacji „Maraş Tarhanası”. „The study is about using different yoghurt cultures and its effects on »Maraş Tarhanası«” (Dağ, Ü. i İnanç, A. L. (2019). *Farklı Endüstriyel Yoğurt Kültürleri Kullanarak Maraş Tarhana Hamurunun Fermantasyonunda Asit Gelişiminin İzlenmesi ve Tarhanaya Etkileri*. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi*, tom 22 wyd. 1, s. 1–9. DOI: 10.17780/ksujes.436311).

Związek przyczynowy

Zawdzięcza się go czynnikom naturalnym obszaru geograficznego, który charakteryzuje się długim suchym latem, podczas którego więcej stałe wiatry, oraz czynnikom ludzkim, dzięki którym rozwinięto szczególną tradycję i specyficzne umiejętności wymagające zastosowania określonych składników (jogurtu) i metody (jogurt dodaje się po ugotowaniu mieszaniny). „Maraş Tarhanası” ma charakterystyczne cechy, które zawdzięcza wytwarzaniu w prowincji Kahramanmaraş.

Odesłanie do publikacji specyfikacji
