Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/1380

26.2.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2025/1380)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

Die Produktspezifikation gemäß Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ist im Unionsregister der geografischen Angaben enthalten.

EINZIGES DOKUMENT

„Antep Fıstık Ezmesi“ / „Antepfıstığı Ezmesi“ / „Gaziantep Fıstık Ezmesi“

EU-Nr.: PGI-TR-03045 — 29.11.2023

g. U. ( ) g. g. A. (X)

1. **Name(n) (der g. U. oder der g. g. A.)**

„Antep Fıstık Ezmesi“ / „Antepfıstığı Ezmesi“ / „Gaziantep Fıstık Ezmesi“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Türkei

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 2.3. Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren, Kleingebäck

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Das Erzeugnis mit der g. g. A. „Antep Fıstık Ezmesi“ / „Antepfıstığı Ezmesi“ / „Gaziantep Fıstık Ezmesi“ wird aus einer Mischung vorzeitig geernteter Pistazien aus Gaziantep (vorzeitig geerntete Pistazien werden als Boziç bezeichnet) und genau bestimmten Anteilen an Wasser und Rübenzucker hergestellt. Nach dem Vermischen und Kochen der Zutaten wird die Mischung zu einem Teig geknetet, der anschließend 3-4 cm dick ausgerollt und in Stücke geschnitten wird.

„Antep Fıstık Ezmesi“ / „Antepfıstığı Ezmesi“ / „Gaziantep Fıstık Ezmesi“ enthält mindestens 45 % Zucker. Zur Erzeugung können die Pistaziensorten Uzun, Nizip, Urfa oder Barak Yıldızı verwendet werden. Der Rohstoff für „Antep Fıstık Ezmesi“ / „Antepfıstığı Ezmesi“ / „Gaziantep Fıstık Ezmesi“ darf einen Feuchtigkeitsgehalt von maximal 5 % aufweisen.

„Antep Fıstık Ezmesi“ / „Antepfıstığı Ezmesi“ / „Gaziantep Fıstık Ezmesi“ muss mindestens 45 % Pistazien, mindestens 45 % Zucker und 8-10 % Wasser enthalten.

Der Fettgehalt von „Antep Fıstık Ezmesi“ / „Antepfıstığı Ezmesi“ / „Gaziantep Fıstık Ezmesi“ beträgt 25-30 %.

[1] Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Die Farbwerte von „Antep Fıstık Ezmesi“ / „Antepfıstığı Ezmesi“ / „Gaziantep Fıstık Ezmesi“ lauten wie folgt: L: 25-30 a: (-5.50) - (-7.00) und b: 14.50 - 16.50.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Für die Erzeugung werden vorzeitig geerntete Pistazien aus Gaziantep (Boziç), unter anderem Sorten wie Uzun, Nizip, Urfa oder Barak Yıldızı, verwendet. Vorzeitig geerntete Pistazien, Boziç genannt, weisen eine hellere Farbe als vollreife Pistazien auf, und ihre Kerne sind noch weniger entwickelt. Das Innere der Steinfrucht hat eine dunkelgrüne Farbe. Der Feuchtigkeitsgehalt beträgt höchstens 5 %.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

— Ernten, Trocknen, Schälen und Mahlen von Boziç-Pistazien

— Mischen von Zucker und Wasser

— Kochen des Sirups

— Zusammenfügen des gekochten Sirups mit den Pistazien

— Herunterkühlen der Mischung

— Kneten der Mischung

— Aus- und aufrollen der Mischung

— Portionierung

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das abgegrenzte geografische Gebiet für die Erzeugung von „Antep Fıstık Ezmesi“ / „Antepfıstığı Ezmesi“ / „Gaziantep Fıstık Ezmesi“ ist die Provinz Gaziantep in der Türkei.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang zwischen „Antep Fıstık Ezmesi“ / „Antepfıstığı Ezmesi“ / „Gaziantep Fıstık Ezmesi“ und dem geografischen Gebiet ergibt sich aus dem Ansehen, der besonderen Rezeptur und der Expertise der Erzeuger in Gaziantep.

Der älteste bekannte Hinweis auf „Antep Fıstık Ezmesi“ / „Antepfıstığı Ezmesi“ / „Gaziantep Fıstık Ezmesi“ stammt aus dem Jahr 1963 (Ejder Kalelioğlu, Türk Coğrafya Dergisi, 1963). In der *Antepfıstığı Araıtırma Dergisi* (Zeitschrift für Pistazienforschung) wird erläutert, dass das Erzeugnis „Antep Fıstık Ezmesi“ / „Antepfıstığı Ezmesi“ / „Gaziantep Fıstık Ezmesi“ im Jahr 1970 als Süßigkeit angeboten wurde (Ministerium für Land- und Forstwirtschaft, Pistazienforschungsinstitut, Zeitschrift für Pistazienforschung, Bd.: 7, 2019, Gaziantep).

Im Jahr 2015 wurde Gaziantep Mitglied des UNESCO Creative Cities Network. „Antep Fıstık Ezmesi“ / „Antepfıstığı Ezmesi“ / „Gaziantep Fıstık Ezmesi“ ist eine Süßspeise aus Gaziantep, einer Stadt, die für ihre gastronomische Bedeutung ausgezeichnet und offiziell anerkannt ist.

In seinem Artikel mit dem Titel „Antep Fıstığı ve Türevlerinin Gaziantep Yerel Gastronomik Kimliğindeki Yeri“ (Die Rolle von Pistazien und Erzeugnissen daraus in der lokalen Gastronomie von Gaziantep) erläutert Abdullah Baycar ausführlich die Bedeutung des Erzeugnisses „Antep Fıstık Ezmesi“ / „Antepfıstığı Ezmesi“ / „Gaziantep Fıstık Ezmesi“ für die Kultur und Gastronomie von Gaziantep (Baycar, A. (2022). Antep Fıstığı ve Türevlerinin Gaziantep Yerel Gastronomik Kimliğindeki Yeri. Abant Sosyal Bilimler Dergisi, 22(2), 749 - 764. doi: 10.11616/asbi.1097983).

Die Bedeutung und die Geschichte von „Antep Fıstık Ezmesi“ / „Antepfıstığı Ezmesi“ / „Gaziantep Fıstık Ezmesi“ in der Küche von Gaziantep werden auch in ihr gewidmeten Gedichten deutlich. In einem Gedicht, in dem die Küche und die Süßspeisen von Gaziantep positiv hervorgehoben werden, wird auch das Erzeugnis der g. g. A. „Antep Fıstık Ezmesi“ / „Antepfıstığı Ezmesi“ / „Gaziantep Fıstık Ezmesi“ erwähnt (Bacı, Rakkuş & Tokuz Gonca (1995). Antep Sofrası. Gaziantep Tatlıları. Gaziantep University Foundation, Publikation Nr. 3, Gaziantep. S. 133). Die früheste wissenschaftliche Studie, die „Antep Fıstık Ezmesi“ / „Antepfıstığı Ezmesi“ / „Gaziantep Fıstık Ezmesi“ behandelt, stammt aus dem Jahr 2001. In dem von der Direktion des Pistazienforschungsinstitut von Gaziantep veröffentlichten Werk mit dem Titel „Antepfıstığı Yetiriciliği“ (Pistazienanbau) heißt es, dass „Antep Fıstık Ezmesi“ / „Antepfıstığı Ezmesi“ / „Gaziantep Fıstık Ezmesi“ sowohl auf dem inländischen als auch auf dem ausländischen Markt in sehr großen Mengen verkauft wird (Antepfıstığı Yetiştiriciliği, Publikation Nr. 13, 2001, Gaziantep, Publikationen des Pistazienforschungsinstituts).

Die Besonderheit der geografischen Angabe „Antep Fıstık Ezmesi“ / „Antepfıstığı Ezmesi“ / „Gaziantep Fıstık Ezmesi“ besteht darin, dass die Erzeuger innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets die vorzeitig geernteten Pistazien (Boziç) für die Herstellung des Erzeugnisses verwenden müssen. Die spezifischen Kenntnisse und die Expertise der Erzeuger ermöglichen eine präzise Ernte von Boziç, dem wesentlichen Bestandteil des Erzeugnisses. Die Auswahl der Pistazien für die Herstellung von „Antep Fıstık Ezmesi“ / „Antepfıstığı Ezmesi“ / „Gaziantep Fıstık Ezmesi“ gilt als entscheidendster Punkt im Herstellungsprozess.

Die Expertise der Erzeuger wurde von einer Generation auf die nächste weitergegeben. Der entscheidende Schritt bei der Herstellung von „Antep Fıstık Ezmesi“ / „Antepfıstığı Ezmesi“ / „Gaziantep Fıstık Ezmesi“ ist die Gewinnung des Rohstoffs, der als Boziç bezeichneten vorzeitig geernteten Pistazien. Der am besten geeignete Zeitpunkt für die Ernte von Boziç ist zwischen Ende Juli und der ersten Augusthälfte, d. h. 30-40 Tage vor der regulären Erntezeit von Pistazien. Die Expertise der Erzeuger ermöglicht die präzise und ordnungsgemäße Ernte von Boziç zum richtigen Zeitpunkt. Bei der Boziç-Ernte muss der Erzeuger regelmäßig geformte Pistazien auswählen. Diese Expertise ist in der lokalen Gemeinschaft verbreitet und wird durch ein Meister-Gesellen-Modell weitergegeben.

Ein weiterer wichtiger Schritt bei der Herstellung von „Antep Fıstık Ezmesi“ / „Antepfıstığı Ezmesi“ / „Gaziantep Fıstık Ezmesi“, der besondere Expertise erfordert, ist das Kneten des Pistazienteigs. Wird der Teig unzureichend geknetet, so lösen sich die Pistazien in der Mischung nicht richtig auf. Expertise ist hier von besonderer Bedeutung, da die Mischung bei zu langem Kneten Fett verliert, was sich negativ auf die Qualität des Erzeugnisses auswirkt.

Der fachkundig geknetete Teig des Erzeugnisses mit der g. g. A. „Antep Fıstık Ezmesi“ / „Antepfıstığı Ezmesi“ / „Gaziantep Fıstık Ezmesi“ lässt sich geschmeidig auf Marmor ausrollen. Die Expertise des Meisters ist in diesem Schritt jedoch wichtig, denn er muss die Marmorplatte mit der richtigen Menge Öl bedecken; zu wenig oder zu viel Öl wirkt sich negativ auf das Erzeugnis aus.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

Offizielles e-Bulletin des türkischen Patent- und Markenamts Nr. 18, 1.12.2017, S. 26.