C/2024/4505

11.7.2024

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/2024/4505)

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.

EINZIGES DOKUMENT

„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“

EU-Nr.: PDO-TR-02661 – 25.2.2021

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

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

„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Türkei

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.8. Andere unter Anhang I AEUV fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.)

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

Das Erzeugnis mit der g. U. „Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“ ist ein Kaffeeersatzprodukt und wird aus getrockneten und gemahlenen Samen des Terebinthe- oder Terpentin-Pistazienbaums (*Pistacia terebinthus L.*), der in der Bergregion der Provinz Gaziantep wächst, erzeugt. Der Terpentin-Pistazienbaum ist in dem geografischen Gebiet heimisch und wächst in Bergregionen wild. Die Samen von *P. terebinthus* werden in der Türkei „menengiç“ oder „melengiç“ genannt. Die in der Provinz Gaziantep angebaute Frucht „menengiç / melengiç“ hat einen hohen Ölgehalt und einen Fettsäuregehalt zwischen 44 und 56 %. Der Ölsäuregehalt liegt zwischen 53 und 68 %. Der pastösen Masse, die durch Trocknen, Rösten und Mahlen der gepflückten Früchte entsteht, werden keine Produkte oder Zusatzstoffe beigefügt. Die Früchte werden in diesem geografischen Gebiet angebaut und einige der physikalisch-chemischen Eigenschaften des aus diesen Früchten hergestellten Enderzeugnisses sind in etwa wie folgt zu beschreiben:

Physikalisch-chemische Eigenschaften	Wert
Öl	44–56 %
Wasser	5–6 %
Eiweiß	18–20 %
Asche	3–3,5 %
Zucker	6–6,5 %
Ballaststoffe	2–2,5 %

([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 Viskosität des gewonnenen Erzeugnisses sollte mindestens 1 cP betragen und nicht mehr als 45 % der Partikel sollten größer sein als 20 bis 25 µm. Da das Erzeugnis sehr ölhaltig ist, kann sich an der Oberfläche des Erzeugnisses Öl absetzen. „Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“ ist ein pastöses Erzeugnis mit hohem Fettgehalt. Das Erzeugnis wird vor der Verwendung gerührt. Das Erzeugnis hat eine raue und pastöse Struktur, eine dunkelbraune Farbe und sein Aroma erinnert an Pistazien.

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

„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“ wird ausschließlich aus „menengiç“-Samen hergestellt, die von in Gaziantep natürlich vorkommenden „menengiç / melengiç“-Bäumen geerntet werden.

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

Alle Erzeugungsschritte müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet stattfinden; dazu gehören Anbau und Ernte des Rohstoffs sowie Reinigung, Waschen, Rösten und Mahlen.

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 geografische Gebiet umfasst alle Dörfer und Städte der im Südosten der Türkei liegenden Provinz Gaziantep.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Besonderheit des geografischen Gebiets

Die Provinz Gaziantep liegt zwischen dem Mittelmeer und der Region Südostanatolien. Sie liegt zwischen 36° 28’ und 38° 01’ östlicher Länge und 36° 38’ und 37° 32’ nördlicher Breite. In dem Gebiet scheint die Sonne im Durchschnitt mehr als 200 Tage pro Jahr. Aufgrund der langen Sommertage sind die Felder mehr Sonneneinstrahlung ausgesetzt, wodurch die Temperaturen steigen. Das Gebiet zeichnet sich durch zerklüftetes Gelände aus. Terpentin-Pistazienbäume wachsen vor allem in steinigem, degradiertem Gelände in einer Höhe von etwa 600–1 500 m über dem Meeresspiegel und nicht in kälteren und nördlicheren Gebieten. Der Baum ist in Asien und im Mittelmeerraum heimisch, ist insbesondere im Süden der Türkei verbreitet und gehört zu den wichtigsten Nichtholzprodukten der Region. Die vielen Sonnenstunden in der Region wirken sich auf die Zusammensetzung der Fettsäure der Samen aus und erhöhen den Öl- und Fettsäuregehalt. Der höhere Gehalt an Öl und Fettsäureverbindungen intensivieren den Geschmack des Erzeugnisses.

Menschliche Einflüsse

Die Samen des Terpentin-Pistazienbaums werden in der Region seit Beginn des 17. Jahrhunderts für die Herstellung von „menengiç / melengiç“-Kaffeeersatz verwendet. Es heißt, dass Murad IV sich während der Eroberung von Bagdad durch das osmanische Reich in Gaziantep aufhielt und ihm dort „Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“ serviert wurde, der ihm gut schmeckte.

Der Erzeugungsschritt des Röstens erfordert Können. Für Erzeuger ist es eine grundlegende Kompetenz, den richtigen Röstgrad der Samen bestimmen zu können, um keine ungewünschten Aromen hervorzubringen. „Menengiç“-Samen werden unter Rühren schonend geröstet bis sie braun werden. Eine zu starke Röstung ist nicht wünschenswert, da die Fettsäurebestandteile sonst einen bitteren Geschmack hinterlassen. Lokale Erzeuger beweisen beim Rösten der Samen zum Erhalt der gewünschten Aromen besonderes Können.

Besonderheit des Erzeugnisses

Der hohe Ölgehalt der Samen des Terpentin-Pistazienbaums aus Gaziantep ist der Ursprung des Aromas und Geschmacks des Erzeugnisses. Der Geschmack des Erzeugnisses erinnert an Pistazie.

Ursächlicher Zusammenhang

„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“ wird aus den Samen von in Gaziantep angebauten Terpentin-Pistazienbäumen gewonnen, die in der Region heimisch sind. Die „menengiç / melengiç“-Samen aus Gaziantep haben aufgrund der geografischen Lage der Provinz und der vielen Sonnenstunden einen höheren Ölsäuregehalt als die aus anderen Regionen.

Das Klima der Provinz sorgt sowohl für optimale Anbaubedingungen für „menengiç / melengiç“-Bäume und als auch für hohe Erträge. Der Verzehr von Samen des Terpentin-Pistazienbaums als „menengiç / melengiç“-Kaffeeersatzprodukt hat in der Region Gaziantep Tradition.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

„Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi“ wurde vom türkischen Patent- und Markenamt registriert (Amtsblatt Nr. 93 vom 15. Januar 2021, Seite 51).