

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags 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

(2013/C 229/11)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾

„ANTEP BAKLAVASI“/„GAZİANTEP BAKLAVASI“**EG-Nr.: TR-PGI-0005-0781-10.07.2009****g.g.A (X) g.U. ()****1. Name**

„Antep Baklavasi“/„Gaziantep Baklavasi“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Türkei

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**3.1 Erzeugnisart**

Klasse 2.4. Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren oder Kleingebäck

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

„Antep Baklavasi“/„Gaziantep Baklavasi“ ist eine süße Backware aus mehrlagig hergestelltem Filoteig und einer aus Grießcreme und Antep-Pistazien bestehenden Füllung, die mit Sirup gesüßt wird.

Je nach Handelstyp (trocken oder frisch) müssen die verschiedenen Rohzutaten durchschnittlich in folgenden Anteilen enthalten sein (mit ± 3 % Abweichung):

	Normal (frisch)	Trocken
Teig	25 %	30 %
Antep-Pistazien (<i>Antep fıstığı</i>)	10-11 %	10-11 %

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

	Normal (frisch)	Trocken
Grießcreme	12-13 %	—
Einfache Butter	15-20 %	20-25 %
Sirup	35-36 %	35-36 %

Der Unterschied zwischen frischen und als Trockengebäck erzeugten „Baklavas“ besteht darin, dass Letztere keine Grießcreme enthalten.

Besondere Merkmale von „Antep Baklavasi“/„Gaziantep Baklavasi“:

Aroma: es entsteht durch die Verwendung von Antep-Pistazien (*Antep fıstığı*) und von einfacher Butter;

Farbe: „Antep Baklavasi“/„Gaziantep Baklavasi“ sind auf der Oberseite goldgelb und im unteren Teil aufgrund der Antep-Pistazien (*Antep fıstığı*) dunkelgrün gefärbt;

Textur: der obere Teil ist durch die Teigschichten leicht knusprig, der untere Teil sirupartig;

Form: Baklavas sollten vor dem Backen geschnitten werden. Die Stücke können unterschiedlich geformt sein, doch meist gelangen Baklavas als kurze rechteckige, rautenförmige, dreieckige, quadratische oder tortenähnliche Stücke (lange dreieckige, aus einem runden Blech geschnittene Stücke) in den Handel.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Zutaten von „Antep Baklavasi“/„Gaziantep Baklavasi“:

- Antep-Pistazien (*Antep fıstığı*): für die Herstellung von „Antep Baklavasi“/„Gaziantep Baklavasi“ ist die Verwendung von Antep-Pistazien zwingend erforderlich. Die in der Provinz Gaziantep heimische Antep-Pistazie ist in der Türkei ein eingetragenes Agrarerzeugnis. Sie ist dunkelgrün gefärbt und besitzt ein sehr intensives Aroma. Gemäß den Produktspezifikationen gibt es fünf verschiedene Sorten. Antep-Pistazien haben eine längliche, ovale oder rundliche Form und dunkelgrüne Färbung. Ihr Proteinanteil liegt bei 21,77 % bis 23,77 %, ihr Fettgehalt bei 56,27 % bis 59,89 %. Antep-Pistazien werden grob oder fein gehackt;
- einfache Butter: 99,9 % reine, aus Milch hergestellte Butter, ungesalzen und frei von anderen Zusatzstoffen;
- Grießcreme (nur beim „normalen“ (frischen) Erzeugnis): die Milch wird bei einer Temperatur von 105-108 °C gekocht und dann der Grieß dazugegeben (100 g Grieß auf 1 kg Milch). Die Mischung wird auf 100 °C erhitzt, bis sie fest wird, und anschließend kühl gestellt;
- Mehl: aus Hartweizen;
- Stärke: Weizenstärke;
- Sirup: hergestellt aus Zucker oder Süßstoff (für Diabetiker). 1 kg Baklava-Mischung wird mit knapp 350-360 g Sirup gesüßt. Honig darf nicht verwendet werden;
- Eier: drei Eier auf 1 kg Mehl (für die Zubereitung des Teigs);
- Salz: 10 g Steinsalz auf 1 kg Mehl (für die Zubereitung des Teigs).

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

—

3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Zubereitung des Teigs und der Füllung und anschließendes Backen der Baklavas.

3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

„Antep Baklavasi“/„Gaziantep Baklavasi“ können nach Gewicht oder portionsweise in Kästen oder Kartons verkauft werden. Bei Verpackung in Pappkartons müssen diese mit Alufolie oder einem ähnlich wasserdichten Material ausgelegt werden. Auf dem Karton kann der Serviervorschlag „İsitarak servis yapınız“ („vor dem Servieren erhitzen“) angegeben werden.

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Wenn „Antep Baklavası“/„Gaziantep Baklavası“ als Trockenerzeugnis in den Handel gelangen, muss die Bezeichnung *kuru* („trocken“) auf der Verpackung angegeben werden.

Die sichtbare Vorderseite der Verpackung muss die Abkürzung „g.g.A“, die Bezeichnung „Antep Baklavası“ oder „Gaziantep Baklavası“ sowie das folgende Logo enthalten:



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet umfasst die gesamte Provinz Gaziantep im Südosten Anatoliens. Die Provinz grenzt im Süden an Syrien, im Osten an Birecik und Halfeti, im Nordosten an Adiyaman, im Norden an Kahramanmaraş, im Westen an Osmaniye und im Südwesten an Hatay an.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1 Besonderheit des geografischen Gebietes

Die Provinz Gaziantep ist das Zentrum des türkischen Pistazienanbaus. Pistazien werden in der Türkei „antep fıstığı“ („Antep-Pistazien“) genannt, da sich das türkische Wort für „Pistazie“ aus dem Namen der Stadt Gaziantep herleitet.

Erzeugnisse aus Antep-Pistazien werden in Gaziantep schon seit Jahrhunderten hergestellt und konsumiert.

Handwerkliche Erfahrung:

Die Herstellung des Baklava-Teigs, das Ausrollen zu dünnen Teigblättern, das Streuen von Stärke zwischen die einzelnen Teigblätter, das Auslegen der Teigblätter auf dem Blech, das Verteilen der Cremefüllung und der Antep-Pistazien, das Schneiden der Baklavas in gleich große Stücke, das Bestreichen mit Butter, das Backen und Zugeben von Sirup — all dies erfordert große Geschicklichkeit. „Antep Baklavası“/„Gaziantep Baklavası“ müssen von Bäckern hergestellt werden, die diese Fertigkeiten in der Region Gaziantep erlernt haben.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses

„Antep Baklavası“/„Gaziantep Baklavası“ unterscheiden sich von anderen Baklavas durch ihre helle, goldgelbe Farbe, ihre Beschaffenheit und Struktur und die dunkelgrüne Farbe im unteren Teil. Der wichtigste Unterschied jedoch ist der Geschmack und das Aroma von Antep-Pistazien und reiner Butter.

Die Herstellung von „Antep Baklavası“/„Gaziantep Baklavası“ erfordert große Geschicklichkeit.

Das Ansehen von „Antep Baklavası“/„Gaziantep Baklavası“ gründet sich auf die Fülle der verschiedenen Zutaten und die Zubereitung von Hand durch erfahrene Bäcker. Vor dem Verzehr überwiegt vor allem das reine Butteraroma. Eine gut zubereitete Baklava schmilzt sofort im Mund. Dies sind die wichtigsten besonderen Eigenschaften von „Antep Baklavası“/„Gaziantep Baklavası“.

5.3 Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)

„Antep Baklavası“/„Gaziantep Baklavası“ aus Gaziantep wurden schon im 19. Jahrhundert aufgrund ihres speziellen Herstellungsverfahrens, der besonderen Eigenschaften ihrer Zutaten und der Fertigung von Hand durch erfahrene Bäcker geschätzt. Einige namhafte Familien produzieren schon seit vielen Generationen seit den 70er Jahren des 19. Jahrhunderts „Antep Baklavası“/„Gaziantep Baklavası“.

Der entscheidende Rohstoff ist die Antep-Pistazie (*Antep fıstığı*), ein eingetragenes Agrarerzeugnis in der Türkei, dessen intensiver Geschmack und Geruch auch im Enderzeugnis erhalten bleibt. Durch diese Pistazien ergibt sich die dunkelgrüne Färbung im unteren Teil der „Antep Baklavası“/„Gaziantep Baklavası“.

„Antep Baklavası“/„Gaziantep Baklavası“ werden in Büchern über die Provinz Gaziantep, in türkischen Kochbüchern und sogar in den Broschüren des türkischen Ministeriums für Kultur und Tourismus über die Provinz Gaziantep beschrieben.

Der aus Gaziantep stammende Volkskundler Cemil Cahit Güzelbey erwähnt in seinem 1959 erschienenen Buch *Gaziantep Folklorundan Notlar* (Anmerkungen über die Folklore von Gaziantep), dass „die Hersteller von Baklavas Pistazien verwenden“ (S. 86). In dem Buch wird auch die Anekdote über eine Reise des türkischen Gesundheitsministers nach Gaziantep erzählt (S. 87). Nach dem Abendessen, bei dem Pistaziensuppe, Pistazienreis, Baklavas mit Pistazien und schließlich Eiscreme mit Pistazien serviert wurden, fragt der Minister scherzhaft: „Kann ich bitte ein Glas Wasser ohne Pistazien haben?“

In einer Ausgabe des *Frommer's Turkey Travel Guide* von 2001 (Lynn A. Levine, 2001; John Wiley & Sons) wird festgestellt: „Die Provinz Gaziantep ist vor allem wegen der köstlichen Baklavas berühmt. Mit über 500 Baklava-Bäckereien in der Stadt ist eine ‚Baklava-Schlemmertour‘, besonders während der Pistazienernte im September, ein absolutes Muss.“

Auch in dem Kochbuch *Cooking the Turkish Way* (Kari Cornell, 2004) wird erwähnt, dass die ostanatolische Stadt Gaziantep „bekannt für ihre Pistazien und ihre sirupsüßen Baklavas“ ist (S. 14).

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽³⁾)

Die türkische Regierung hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und die Eintragung zur Anerkennung der geschützten geografischen Angabe „Antep Baklavası“/„Gaziantep Baklavası“ im *Amtsblatt der Türkischen Republik* Nr. 26505 vom 27. April 2007 veröffentlicht.

Der vollständige Wortlaut der Produktspezifikation ist auf der Website des türkischen Patentinstituts abrufbar:

http://www.turkpatent.gov.tr/portal/default_en.jsp?sayfa=172 (unter „Antep Baklavası“/„Gaziantep Baklavası“).

⁽³⁾ Vgl. Fußnote 2.