C/2025/1380

26.2.2025

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2025/1380)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

Le cahier des charges visé à l'article 7 du règlement (UE) nº 1151/2012 figure dans le registre de l'Union des indications géographiques.

DOCUMENT UNIQUE

«Antep Fıstık Ezmesi» / «Antepfıstığı Ezmesi» / «Gaziantep Fıstık Ezmesi»

Nº UE: PGI-TR-03045 — 29.11.2023

AOP ( ) IGP (X)

1. Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)

«Antep Fıstık Ezmesi» / «Antepfıstığı Ezmesi» / «Gaziantep Fıstık Ezmesi»

2. État membre ou pays tiers

Turquie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. *Type de produit*

Classe 2.3. Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie et biscuiterie

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L'«Antep Fıstık Ezmesi» / «Antepfıstığı Ezmesi» / «Gaziantep Fıstık Ezmesi» est obtenu à partir du mélange de pistaches de Gaziantep récoltées précocement (appelées «Boziç») avec de l'eau et du sucre de betterave dans des proportions bien définies. Après mélange et cuisson des ingrédients, le mélange est pétri pour former une pâte qui est ensuite roulée (3 à 4 cm d'épaisseur) et découpée en morceaux.

L'«Antep Fıstık Ezmesi» / «Antepfıstığı Ezmesi» / «Gaziantep Fıstık Ezmesi» est composé au moins de 45 % de sucre. Les pistaches des variétés Uzun, Nizip, Urfa ou Barak Yıldızı peuvent être utilisées pour l'élaboration de ce produit. La matière première à utiliser pour la production d'«Antep Fıstık Ezmesi» / «Antepfıstığı Ezmesi» / «Gaziantep Fıstık Ezmesi» doit avoir une teneur maximale en humidité de 5 %.

«Antep Fıstık Ezmesi» / «Antepfıstığı Ezmesi» / «Gaziantep Fıstık Ezmesi» doit contenir au moins 45 % de pistaches, au moins 45 % de sucre et 8 à 10 % d'humidité.

La teneur en matières grasses de l'«Antep Fıstık Ezmesi» / «Antepfıstığı Ezmesi» / «Gaziantep Fıstık Ezmesi» est comprise entre 25 et 30 %.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Les valeurs colorimétriques de l'«Antep Fıstık Ezmesi» / «Antepfıstığı Ezmesi» / «Gaziantep Fıstık Ezmesi» sont les suivantes: L: 25 - 30 a: (-5.50) - (-7.00) et b: 14.50 - 16.50.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Des pistaches de Gaziantep récoltées précocement (Boziç), y compris des variétés telles que Uzun, Nizip, Urfa ou Barak Yıldızı, sont utilisées pour la production. Les pistaches récoltées précocement, appelées Boziç, présentent une couleur plus claire que les pistaches arrivées à maturité et leurs noyaux sont moins développés. L'intérieur du fruit est de couleur vert foncé. Le taux d'humidité n'excède pas 5 %.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

— Récolte, séchage, décorticage et broyage des pistaches Boziç

— Mélange du sucre et de l'eau

— Cuisson du sirop

— Mélange du sirop cuit et des pistaches

— Refroidissement du mélange

— Pétrissage du mélange

— Étalement et enroulement du mélange

— Découpe en portions

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc. du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique délimitée pour la production de l'«Antep Fıstık Ezmesi» / «Antepfıstığı Ezmesi» / «Gaziantep Fıstık Ezmesi» est la province de Gaziantep en Turquie.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien entre l'«Antep Fıstık Ezmesi» / «Antepfıstığı Ezmesi» / «Gaziantep Fıstık Ezmesi» et l'aire géographique découle de la réputation du produit, de sa recette particulière et de l'expertise des producteurs de Gaziantep.

La plus ancienne référence connue à l'«Antep Fıstık Ezmesi» / «Antepfıstığı Ezmesi» / «Gaziantep Fıstık Ezmesi» date de 1963 (Ejder Kalelioğlu, Türk Coğrafya Dergisi, 1963). L'Antepfıstığı Araştırma Dergisi (revue de recherche sur les pistaches) explique que le produit «Antep Fıstık Ezmesi» / «Antepfıstığı Ezmesi» / «Gaziantep Fıstık Ezmesi» était proposé en tant que confiserie en 1970 (Ministère de l'agriculture et des forêts, Institut de recherche sur les pistaches, revue de recherche sur les pistaches, vol.: 7, 2019, Gaziantep).

En 2015, Gaziantep a adhéré au Réseau des villes créatives de l'Unesco. L'«Antep Fıstık Ezmesi» / «Antepfıstığı Ezmesi» / «Gaziantep Fıstık Ezmesi» est un dessert de Gaziantep, une ville célèbre et officiellement reconnue pour son importance en matière de gastronomie.

Dans son article intitulé «Antep Fıstığı ve Türevlerinin Gaziantep Yerel Gastronomik Kimliğindeki Yeri» (Le rôle des pistaches et produits dérivés dans l'identité gastronomique locale de Gaziantep), Abdullah Baycar explique en détail l'importance du produit «Antep Fıstık Ezmesi» / «Antepfıstığı Ezmesi» / «Gaziantep Fıstık Ezmesi» pour la culture et la gastronomie de 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].

L'importance et l'histoire de l'«Antep Fıstık Ezmesi» / «Antepfıstığı Ezmesi» / «Gaziantep Fıstık Ezmesi» dans la cuisine de Gaziantep sont également visibles dans les poèmes qui y sont consacrés. Ainsi, le produit «Antep Fıstık Ezmesi» / «Antepfıstığı Ezmesi» / «Gaziantep Fıstık Ezmesi» est également mentionné dans un poème faisant l'éloge de la cuisine et des confiseries de Gaziantep [Bacı, Rakkuş & Tokuz Gonca (1995). Antep Sofrası. Gaziantep Tatlıları. Gaziantep University Foundation, Publication nº 3, Gaziantep. p. 133]. La première étude scientifique portant sur l'«Antep Fıstık Ezmesi» / «Antepfıstığı Ezmesi» / «Gaziantep Fıstık Ezmesi» date de 2001. L'ouvrage intitulé «Antepfıstığı Yetiştiriciliği» (culture de la pistache), publié par la direction de l'Institut de recherche sur les pistaches de Gaziantep, indique que l'«Antep Fıstık Ezmesi» / «Antepfıstığı Ezmesi» / «Gaziantep Fıstık Ezmesi» est vendu en très grandes quantités, tant sur le marché national que sur les marchés étrangers (Antepfıstığı Yetiştiriciliği, publication nº 13, 2001, Gaziantep, publications de l'Institut de recherche sur les pistaches).

Les caractéristiques uniques de l'indication géographique «Antep Fıstık Ezmesi» / «Antepfıstığı Ezmesi» / «Gaziantep Fıstık Ezmesi» imposent aux producteurs de l'aire géographique délimitée d'utiliser les pistaches récoltées précocement (Boziç) pour la fabrication du produit. Les connaissances et l'expertise spécifiques des producteurs en la matière permettent la récolte au moment le plus approprié de l'élément essentiel (Boziç) composant le produit. Par conséquent, la sélection des pistaches à utiliser pour la production de l'«Antep Fıstık Ezmesi» / «Antepfıstığı Ezmesi» / «Gaziantep Fıstık Ezmesi» constitue la phase la plus délicate du processus de production.

Le savoir-faire des producteurs en matière de production a été transmis de génération en génération. L'étape clé de la production de l'«Antep Fıstık Ezmesi» / «Antepfıstığı Ezmesi» / «Gaziantep Fıstık Ezmesi» est l'obtention de la matière première, les pistaches récoltées précocement, connues sous le nom de Boziç. La date la plus appropriée pour la récolte des Boziç est la période comprise entre la fin du mois de juillet et la première quinzaine d'août, c'est-à-dire 30 à 40 jours avant la période normale de récolte des pistaches. Grâce au savoir-faire des producteurs, la récolte des Boziç intervient au moment opportun et est correctement effectuée. Au moment de la sélection des Boziç, le producteur doit choisir des pistaches de forme régulière. Ces compétences sont largement répandues au sein de la communauté locale et sont transmises grâce aux relations «maître-apprenti».

Une autre étape importante de la production de l'«Antep Fıstık Ezmesi» / «Antepfıstığı Ezmesi» / «Gaziantep Fıstık Ezmesi» qui nécessite une expertise particulière est le pétrissage de la pâte de pistache, car si la pâte n'est pas suffisamment malaxée, les pistaches ne sont pas correctement incorporées au mélange. L'expertise revêt une importance particulière à cet égard, étant donné qu'un pétrissage excessif risque de faire perdre de la matière grasse au mélange, ce qui a une incidence négative sur la qualité du produit.

Après avoir été correctement pétri, l'«Antep Fıstık Ezmesi» / «Antepfıstığı Ezmesi» / «Gaziantep Fıstık Ezmesi» est étalé avec souplesse sur une surface en marbre. L'expertise du maître confiseur entre aussi en jeu à ce stade, car le marbre doit être recouvert de la quantité appropriée d'huile. Une quantité insuffisante ou excessive d'huile aura une incidence négative sur le produit.

Référence à la publication du cahier des charges

Bulletin électronique officiel de l'Office turc des brevets et des marques nº 18, 1.12.2017, page 26.