C/2025/3607

2.7.2025

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/2025/3607)

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 Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“

EU-Nr. PGI-TR-03044 – 1.12.2023

g.U.( ) g.g.A. (x)

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

„Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Türkei

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Fleisch, anders zubereitet oder haltbar gemacht, von Schafen

Code der Kombinierten Nomenklatur

1602 90 91

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

Das Erzeugnis mit der g.g.A. „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ ist ein traditionelles türkisches Fladenbrot, das aus einem dünn ausgerollten Teig mit einem Belag aus einer sorgfältig zubereiteten Mischung aus Lammhackfleisch, frischer Petersilie, Tomaten, Knoblauch, roter und grüner Paprika, schwarzem Pfeffer, wahlweise gemahlenem rotem Pfeffer und Salz hergestellt wird. Das belegte Fladenbrot wird in einem Steinofen gebacken, wodurch es die für seine regionale Herkunft einzigartige Konsistenz und den besonderen Geschmack erhält.

[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).

Tabelle 1

Merkmale des Enderzeugnisses „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“

Nr.	Beobachtete Parameter	Einheit	Erläuterung
1	Aussehen	—	Das Hackfleisch und die Gemüsestücke sind auf der Oberseite deutlich sichtbar. Die Unterseite wird gleichmäßig gebacken. Der Teig ist sehr dünn, die Mischung wird gleichmäßig über den Teig verteilt, das Hackfleisch und die Gemüsestücke sind deutlich sichtbar, gebackene Hackfleischstücke sind leicht gebräunt und die Gemüsestücke bleiben unverfärbt.
2	Form	—	länglich
3	Farbe	—	Die Unterseite ist leicht gebacken und hellbraun, während die Oberseite die Farbe von gebackenem Hackfleisch, Gemüse und Teig aufweist.
4	Geruch und Geschmack	—	Das Erzeugnis weist den charakteristischen Geschmack einer Kombination aus gebackenem Teig, Gemüse, Gewürzen und Hackfleisch auf.
5	Konsistenz	—	Es lässt sich falten, ohne dabei zu brechen.
6	Anteil der Trockenmasse	Nach Masse (%)	5-8
Größe von „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“			
7	Dicke	mm	max. 5
8	Länge der kurzen Seite	cm	18-20
9	Länge der langen Seite	cm	22-25

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

—

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

Die für die Erzeugung von „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ spezifischen Schritte sind nachstehend aufgeführt:

— Zubereitung des Fleischs;

— Zubereitung des Teigs;

— Zubereitung der Mischung;

— Zubereitung des „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“;

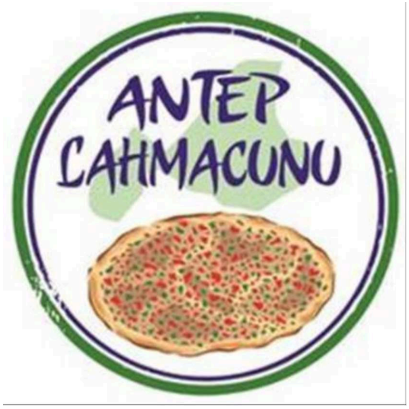
— Backen des „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“.

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*

Der Name „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ und das nachstehende Logo von „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ sind auf der Verpackung des Erzeugnisses anzugeben.



4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet für die Erzeugung von „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ ist das gesamte Gebiet der Provinz Gaziantep.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang zwischen „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ und dem geografischen Gebiet beruht auf dem hohen Ansehen des Erzeugnisses, dem Originalrezept und dem traditionellen Können zu dessen Herstellung, das sich die handwerklichen Betriebe in Gaziantep angeeignet haben.

2015 wurde die Stadt Gaziantep in das „Creative Cities Network“ der UNESCO aufgenommen und im Bereich Gastronomie als „Creative City“ anerkannt. „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ ist eine traditionelle Backware aus der Stadt Gaziantep, die für ihr reichhaltiges kulinarisches Erbe und ihren Status als gastronomisch bedeutender Ort gefeiert wird.

Gaziantep verfügt über die geeignete kulturelle Infrastruktur, um sich zu einem der wichtigsten gastronomischen Tourismuszentren in der Türkei und der Welt zu entwickeln. Die reichhaltige Küche der Stadt mit rund 600 einzigartigen Gerichten hat entscheidend zu ihrer gastronomischen Strahlkraft beigetragen. Von den typischen Gerichten ist „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ die beliebteste und am häufigsten verzehrte Backware. Diese anhaltende Beliebtheit wird auf die jahrhundertealte kulinarische Tradition und das entsprechende Können zurückgeführt.

Besucher der Stadt Gaziantep genießen häufig ihre reichhaltige Küche, nachdem sie die Geschichte und die natürliche Schönheit der Stadt erkundet haben. Als herausragendes Zentrum für Gastronomie zeichnet sich Gaziantep durch seine einzigartigen kulinarischen Traditionen aus. „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ steht dabei in Bezug auf Anerkennung und Beliebtheit an erster Stelle.

Die tief verwurzelte Verbundenheit der Bewohner von Gaziantep mit ihren Traditionen trägt wesentlich dazu bei, „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ zu bewahren. Diese Köstlichkeit zuzubereiten und anzubieten, ist ein geschätzter Brauch, sowohl im Alltag als auch bei besonderen Anlässen wie Familienzusammenkünften, Verlobungsfeiern, Hochzeiten, Beschneidungsfesten, Geburtstagen, Begräbnissen, religiösen Feiertagen und dem Ramadan.

Die Erzeugung von „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ ist für die Bevölkerung der Region eine sehr bedeutsame Handwerkskunst, weshalb die komplexen Schritte im Detail vom Meister zum Lehrling an junge Menschen weitergegeben werden. Die Lehrlinge erwerben von ihren Familien und Meistern frühzeitig Kenntnisse über die Vorgänge der Zubereitung, damit diese Tradition bewahrt bleibt und sie zu sachkundigen Erzeugern von morgen werden.

Im Kapitel „Antep“ des Buches „Erinnerungen an Alleben“ mit Geschichten aus Alleben von Ülkü Tamer (erstmals veröffentlicht von Can Yayınları, Istanbul, 1991; spätere Ausgaben von Adam Yayınları, Istanbul, 1995, und Yapı Kredi Yayınları), wird erwähnt, dass „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ in fast jeder Straße und in jedem Haushalt zubereitet wurde. Dies macht deutlich, dass der Verzehr von „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ dort kulturell tief verwurzelt ist.

Wenn die Einwohner von Gaziantep das Erzeugnis „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ warm genießen möchten, bereiten sie die Zutaten für den Belag zu Hause vor und bringen sie zum Metzger vor Ort. Der Metzger schneidet sämtliches Gemüse klein, fügt Tomatenmark, Gewürze und Lammhackfleisch hinzu und mischt alles gründlich. Diese Mischung wird dann zu einer Bäckerei gebracht, die Pide-Brot herstellt. Solche Bäckereien sind in Gaziantep zahlreich zu finden. Da sich die Metzgereien und Pide-Bäckereien oft in unmittelbarer Nähe zueinander befinden, kann die vom Metzger zubereitete Mischung leicht einer Bäckerei übergeben werden. Der auf Pide spezialisierte Bäckermeister rollt den Teig zu einer dünnen Schicht aus, verteilt die Mischung auf der Oberseite und backt das Erzeugnis in einem mit Holz befeuerten Steinbackofen. Das Lahmacun wird warm serviert, was seine frischen und charakteristischen Aromen zum Ausdruck bringt (Kılınç Şahin, S. & Baysal, K., „Samples of Street Foods of Gastronomic City Gaziantep“, Premium E-Journal of Social Sciences, S. 422-431).

Das Erzeugnis „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ hat sich seit 150 Jahren seinen authentischen Geschmack bewahrt und ist inzwischen ein unverzichtbarer Bestandteil der Küche von Gaziantep. Es gilt als eines der bedeutendsten und bekanntesten Zeugnisse des reichhaltigen gastronomischen Erbes der Stadt (Öztan, T. T. & Şüyün, F., Bir Lezzet Cenneti: Gurme Kent Gaziantep Mutfağı, Oğlak Yayınları, 2016, S. 82).

İmam Çağdaş, Erzeuger von „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ (Geschäftsbetrieb seit 1887), belegte im Rahmen der „23/24 Awards“ von @tasteatlas in der Kategorie „World's Most Iconic Food Places – Most Legendary Restaurants“ den 28. Platz und wurde als erstes türkisches Restaurant in diese renommierte Liste aufgenommen.

Im Rahmen der „Turkey Brand Awards“, anlässlich des 100. Jahrestages der Gründung der Republik Türkei von der UGD (Uluslararası Gazeteciler Delegasyonu) (Internationale Delegation von Journalisten) mit dem Konzept „100 Auszeichnungen für 100 Jahre“ ausgerichtet, wurden zahlreiche Erzeuger von „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ ausgezeichnet.

Der Erzeuger von „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ namens Tatbak Company erhielt 2019 den Preis für die beste Innovation und Errungenschaft der Türkei.

Das Wettessen, das jährlich von der Metropolgemeinde Gaziantep mit „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ veranstaltet wird, hat sich zu einem beliebten Festival entwickelt. Für diese Veranstaltung wird ein spezielles, 120 cm langes „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ zubereitet und die Teilnehmer wetteifern darum, dieses vollständig aufzuessen. Die Gewinner werden mit verschiedenen Preisen ausgezeichnet und das Festival erfreut sich jedes Jahr größerer Beliebtheit. Es wird mit dem vorrangigen Ziel ausgerichtet, dieses einzigartige Erzeugnis weiter bekannt zu machen und zu bewerben.

Viele Web-Redakteure und Feinschmecker empfehlen, bei einem Besuch von Gaziantep unbedingt die „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ des berühmten Erzeugers Üçler Kebap zu probieren. Diese Empfehlung ist häufig in Artikeln und Kritiken über die Gastronomie von Gaziantep zu finden.

Auf dem jährlichen Festival „GastroAntep“ wird „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ nach wie vor als unverzichtbare Delikatesse gefeiert. Das Festival stellt den Reichtum und die Vielfalt der Küche von Gaziantep heraus: Hier präsentiert sich „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ als zentrales Symbol dieser kulinarischen Tradition. Besucher kommen in den Genuss seines einzigartigen Geschmacks und erhalten dabei tiefere Einblicke in das kulturelle Erbe von Gaziantep. Diese besondere Veranstaltung spielt jedes Jahr eine wichtige Rolle dabei, die Anerkennung von „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ weiter zu stärken und das Erzeugnis zu bewerben.

Der bekannte osmanische Chronist Evliya Çelebi erwähnt das Erzeugnis „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ in seinem Werk Seyahatname, das aus dem 17. Jahrhundert stammt. Dieses Buch ist ein bedeutendes Werk, in dem verschiedene Orte im Osmanischen Reich beschrieben werden (Evliya Çelebi Seyahatnamesi, 1. Band, herausgegeben von Robert Dankoff und Seyit Ali Kahraman, Yapı Kredi Yayınları, Istanbul, 2011).

Für die Zubereitung von „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ wird Lammfleisch, in der Regel von 12-14 Monate alten Lämmern, mit speziellen Messern namens „zırh“ zerkleinert. Anschließend wird das Hackfleisch mit den im Rezept angegebenen Gewürzen gemischt, um den Belag für „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ herzustellen.

Mit den großen und scharfen „zırh“-Messern lässt sich das Lammfleisch zerkleinern, ohne dass es dabei zerquetscht wird. Die Handhabung der speziellen Messer und das Zerkleinern des Fleisches erfordern besonderes Geschick. Auf die Zubereitung von Lahmacun spezialisierte Erzeuger haben Erfahrung in der Verwendung der als „zırh“ bezeichneten Messer. Das mit diesen Messern gehackte Fleisch weist einen ausgeprägteren Geschmack auf und lässt sich gleichmäßiger mit anderen Zutaten mischen.

Das für „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ verwendete Lammfleisch hat eine helle Farbe mit rosafarbenen Nuancen. Es weist dünnere Fasern auf, die eine knusprige Konsistenz liefern. Aus diesem Grund lässt sich „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ leicht kauen.

Von entscheidender Bedeutung ist, dass das in „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ verwendete Mehl bestimmte Qualitätsstandards und Werte hinsichtlich des Dehnwiderstands erfüllt. Das Mehl für den Lahmacunteig muss im Extensogramm bestimmte Werte aufweisen (Energiewert: 90-110 cm^2, Dehnwiderstand: 280-350 BU, Dehnbarkeit: 150-190 mm).

Zum Backen von „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ werden in dem geografischen Gebiet besondere Steinöfen verwendet. In diesen Öfen wird die gewünschte knusprige Konsistenz erzielt. Ihre Böden sind halbkreisförmig und ihr Aufbau gleicht in der Form einer Viertelkugel. Der Boden des Ofens besteht aus unterschiedlichen Schichten wie rotem Ton, Isoliermaterial, Salz, Glaspulver und Schwarzstein. Der obere kugelförmige Teil ist aus rotem Ton, Stein und Ziegeln gefertigt. Die Lahmacun werden durch eine rund 1 m breite und 70-75 cm hohe Öffnung in den Ofen eingebracht. Die Öfen verfügen über einen Schornstein für den Rauchabzug und über ein Gebläse zur Steuerung des Luftstroms, was optimale Backbedingungen gewährleistet.

Aufgrund der weichen und zarten Konsistenz des in der Zubereitung von „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ verwendeten Lammfleisches wird es bei 300-350 °C innerhalb von 3-4 Minuten schnell gar. Die Garzeit anderer Lahmacun-Arten kann bei derselben Temperatur 8-10 Minuten betragen. Bei längeren Garzeiten kann es sein, dass der Teig hart und brüchig wird. Durch die Garzeit- und -temperatur von „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ werden solche Mängel verhindert. Zudem ist die Garzeit ausreichend, damit sich die Aromen anderer Zutaten stärker entfalten können.

Die Zubereitung des Teigs mit Mehl, das diese besonderen Eigenschaften aufweist, erfordert Können und Erfahrung. Bei richtiger Zubereitung erhält der Teig eine knusprige Konsistenz, die den charakteristischen Geschmack des Erzeugnisses zusätzlich aufwertet. Durch das Backen im Steinofen gelangt die Wärme gleichmäßig an die Ober- und Unterseite des dünnen Teigs, sodass sowohl der Teig als auch der Belag perfekt gegart werden. Die Aromen des Fleisches und der Gewürze gehen harmonisch in den Teig über. Das Ergebnis ist ein einzigartiger Geschmack.

„Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ weist im Vergleich zu anderen Lahmacun-Arten eine Besonderheit auf. Es enthält reichlich frisches Gemüse wie Petersilie, Knoblauch und Tomaten. Dieses Gemüse spielt sowohl für den Geschmack als auch für das Aroma eine entscheidende Rolle. Insbesondere Knoblauch verstärkt den charakteristischen Duft und Geschmack des Lahmacun. Darüber hinaus tragen das frische Gemüse und seine ausgewogene Zusammensetzung zu dem einzigartigen Geschmacksprofil des Lahmacun bei. In Kombination mit einem speziellen Teig und fein gehacktem Lammfleisch entfaltet „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ ein ausgewogenes und reichhaltiges Geschmacksprofil. Durch diese Merkmale setzt sich „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ von anderen Lahmacun-Arten ab.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

Offizielles e-Bulletin des türkischen Patent- und Markenamtes Nr. 236 vom 15.6.2022, Seite 92.