C/2025/3607

2.7.2025

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/2025/3607)

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 des indications géographiques de l'Union.

DOCUMENT UNIQUE

«Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu»

Nº UE: PGI-TR-03044 – 1.12.2023

AOP ( ) IGP (x)

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

«Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu»

2. **État membre ou pays tiers**

Turquie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Autres préparations et conserves de viande d'ovins

Code de la nomenclature combinée

1602 90 91

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

L'«Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu» est un pain plat turc traditionnel obtenu en étalant un mélange soigneusement préparé d'agneau haché, de persil frais, de tomates, d'ail, de poivrons rouges et verts, de sel, de poivre, et éventuellement de piment rouge moulu, sur une pâte roulée finement, puis en cuisant le tout dans un four en pierre, ce qui confère au pain une texture et une saveur caractéristiques de son origine régionale.

([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).

TABLEAU 1

Caractéristiques du produit final «Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu»

#	Paramètres observés	Unité	Explication
1	Aspect	—	Les morceaux de viande hachée et de légumes sont clairement visibles sur la surface supérieure. La cuisson de la surface inférieure est uniforme. La pâte est très fine, le mélange est uniformément réparti sur l'ensemble de la pâte, les morceaux de viande hachée et de légumes sont clairement visibles, les morceaux de viande hachée cuits sont légèrement brunis et les morceaux de légumes restent verts.
2	Forme	—	Elliptique
3	Couleur	—	La surface inférieure est légèrement cuite et de couleur brun clair. La surface supérieure a la couleur de la viande hachée cuite, des légumes et de la pâte.
4	Odeur et saveur	—	Le produit présente la saveur caractéristique de l'association de pâte cuite, de légumes, d'épices et de viande hachée.
5	Consistance	—	Il est pliable et ne s'effrite pas lorsqu'il est plié.
6	Taux de matière sèche	En masse (%)	5-8
Taille du produit «Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu»			
7	Épaisseur	mm	max. 5
8	Longueur du bord court	cm	18-20
9	Longueur du bord long	cm	22-25

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

—

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

Les étapes spécifiques de la production de l'«Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu» sont indiquées ci-dessous:

— préparation de la viande;

— préparation de la pâte;

— préparation du mélange;

— préparation de l'«Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu»;

— cuisson de l'«Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu».

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*

La dénomination «Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu» et le logo suivant de l'«Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu» figurent sur l'emballage du produit.



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

L'aire géographique de production de l'«Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu» couvre l'ensemble du territoire de la province de Gaziantep.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien entre l'«Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu» et son aire géographique découle de la grande renommée du produit, de sa recette originale ainsi que du savoir-faire traditionnel développé par les artisans de Gaziantep.

En 2015, Gaziantep a adhéré au Réseau des villes créatives de l'Unesco, véritable gage de reconnaissance de son importance gastronomique. L'«Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu» est un plat cuit traditionnel de la ville de Gaziantep, qui est un pôle gastronomique célèbre pour son riche patrimoine culinaire.

Gaziantep dispose des infrastructures culturelles nécessaires pour devenir un centre majeur de tourisme gastronomique, tant à l'échelle nationale que mondiale. La grande diversité de sa gastronomie, qui compte environ 600 plats différents, confère à la ville son statut de pôle gastronomique. Parmi ces plats, l'«Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu» se distingue comme étant la pâtisserie salée la plus populaire et la plus consommée. Cette popularité durable est rattachée à des siècles de tradition et d'expertise culinaires.

Les voyageurs qui se rendent à Gaziantep sont souvent attirés par l'histoire et la beauté naturelle de la ville, mais également par la richesse de la cuisine locale. En tant que ville gastronomique de premier plan, Gaziantep se distingue par ses traditions culinaires uniques, parmi lesquelles l'«Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu» est le produit le plus renommé et le plus consommé.

L'ancrage traditionnel profond des citoyens de Gaziantep joue un rôle crucial dans la préservation de la recette de l'«Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu». La préparation et le service de cette spécialité sont une coutume appréciée, tant au quotidien que lors d'occasions particulières telles que les fêtes de famille, les fiançailles, les mariages, les célébrations de circoncision, les anniversaires, les enterrements, les fêtes religieuses et le Ramadan.

L'«Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu» est une tradition chère au cœur des habitants de la région, si bien que les détails complexes de son élaboration sont transmis de maître à apprenti dès le plus jeune âge. Les apprentis acquièrent une connaissance précoce du processus de production auprès de leur famille et de leurs maîtres, en garantissant le respect de la tradition et en se formant pour devenir les experts de demain.

Dans la section sur Antep de l'ouvrage *Mémoires et récits d'Alleben* d'Ülkü (première édition: Can Yayınları, Istanbul, 1991; éditions ultérieures: Adam Yayınları, Istanbul, 1995; et Yapı Kredi Yayınları), il est fait mention du fait que l'«Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu» est préparé dans presque toutes les rues et maisons, ce qui témoigne de l'ancrage traditionnel profond de la consommation d'«Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu».

Lorsqu'ils prévoient de déguster un «Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu» chaud, les habitants de Gaziantep préparent les ingrédients de la garniture à domicile et les apportent à leur boucher. Après avoir émincé finement tous les légumes, le boucher ajoute la pâte de tomate, les épices et l'agneau haché, puis mélange soigneusement le tout. Ce mélange est ensuite apporté dans l'une des nombreuses boulangeries à *pide* de Gaziantep. Ce processus est facilité par la proximité des boucheries et des boulangeries entre elles. Le maître boulanger étale la pâte en une fine couche, répartit le mélange par-dessus puis cuit le tout dans un four à bois en pierre. Le lahmacun est servi chaud pour mettre en valeur ses saveurs fraîches et distinctives (Kılınç Şahin, S. & Baysal, K., Samples of Street Foods of Gastronomic City Gaziantep, Premium E-Journal of Social Sciences, p. 422–431).

L'«Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu» conserve son arôme authentique depuis 150 ans, ce qui en fait un mets incontournable de la gastronomie de Gaziantep. Ce plat est l'un des symboles les plus importants et emblématiques du riche patrimoine gastronomique de la ville (Öztan, T. T. & Şüyün, F., Bir Lezzet Cenneti: Gurme Kent Gaziantep Mutfağı, Oğlak Yayınları, 2016, p. 82).

Le producteur d'«Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu» İmam Çağdaş (dont l'établissement a été créé en 1887) a été classé 28e dans la catégorie «Destinations gastronomiques les plus emblématiques du monde — Restaurants les plus légendaires» par le guide Taste Atlas de l'année 2023/2024. Il s'agit du premier restaurant turc à figurer sur cette liste prestigieuse.

De nombreux producteurs d'«Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu» ont été récompensés dans le cadre des Turkey Brand Awards organisés par l'UGD (Uluslararası Gazeteciler Delegasyonu) (Délégation internationale des journalistes) dans la catégorie «100 prix pour 100 ans» en l'honneur du 100e anniversaire de la création de la République de Turquie.

Le producteur d'«Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu», la société Tatbak, a reçu le prix turc de l'innovation et de la réussite en 2019.

Le concours de mangeurs d'«Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu», organisé chaque année par la municipalité métropolitaine de Gaziantep, s'est imposé comme une fête très populaire. Au cours de cet événement, un «Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu» spécial de 120 cm est préparé et les participants sont en compétition pour le terminer. Les lauréats se voient décerner divers prix et le festival suscite un intérêt croissant d'année en année. Son objectif premier est de renforcer la notoriété et d'assurer la promotion de ce produit unique.

De nombreux sites internet et guides gastronomiques recommandent de ne pas quitter Gaziantep sans essayer l'«Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu» du célèbre producteur Üçler Kebap. On retrouve également cette recommandation dans de nombreux articles et revues sur la culture culinaire de Gaziantep.

Lors du festival annuel GastroAntep, l'«Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu» continue d'être mis en avant en tant que spécialité incontournable. Ce festival illustre la richesse et la diversité de la cuisine traditionnelle de Gaziantep, dont l'«Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu» est un symbole essentiel. Les visiteurs peuvent savourer son goût unique tout en appréciant davantage le patrimoine culturel de Gaziantep. Cet événement spécial, qui se tient chaque année, joue un rôle important dans le renforcement de la notoriété et dans la promotion de l'«Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu».

Le célèbre voyageur turc Evliya Çelebi mentionne l'«Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu» dans son ouvrage *Seyahatname*, paru au 17e siècle, un classique qui décrit en détail diverses régions de l'empire ottoman (Evliya Çelebi Seyahatnamesi, tome 1, édité par Robert Dankoff et Seyit Ali Kahraman, Yapı Kredi Yayınları, Istanbul, 2011).

Lors de la préparation de l'«Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu», la viande d'agneau, généralement issue d'animaux âgés de 12 à 14 mois, est hachée à l'aide de couteaux spéciaux dénommés «zırh». La viande hachée est ensuite mélangée avec les épices de la recette pour créer la garniture de l'«Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu».

Les «zırh» sont de grands couteaux tranchants qui permettent de hacher la viande d'agneau sans la broyer. L'utilisation du «zırh» et la décomposition de la viande nécessitent une expertise spécifique. Les maîtres de Lahmacun sont expérimentés dans l'utilisation du «zırh». La viande hachée à l'aide d'un «zırh» aura un goût plus prononcé, et cette méthode de découpe permet de garantir un mélange plus homogène avec les autres ingrédients.

La viande d'agneau utilisée dans l'«Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu» est de couleur plus claire, avec des tonalités roses. Elle présente également des fibres plus fines, à la texture croustillante, ce qui rend l'«Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu» particulièrement facile à mâcher.

La farine utilisée dans la préparation de l'«Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu» doit absolument répondre à des normes de qualité et à des valeurs de résistance à l'extension spécifiques. La farine destinée à la pâte lahmacun doit se conformer à certaines valeurs extensographiques (valeur énergétique: 90 à 110 cm^2, résistance à l'extension: 280 à 350 BU, extensibilité: 150 à 190 mm).

Lors de la cuisson de l'«Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu», des fours à pierre spéciaux sont utilisés dans l'aire géographique. Ces fours permettent d'obtenir la texture croustillante souhaitée. Leurs étages sont semi-circulaires et leur structure a généralement la forme d'un quart de sphère. La base du four est constituée de diverses couches, y compris d'argile rouge, d'un matériau isolant, de sel, de poudre de verre et de pierre noire. La partie sphérique supérieure contient de l'argile rouge, de la pierre et de la brique. Les lahmacuns sont placés dans le four à travers une ouverture d'environ 1 mètre de large et de 70 à 75 cm de haut. Les fours comportent également une cheminée pour l'échappement des fumées et un soufflet pour réguler le débit d'air, garantissant des conditions de cuisson optimales.

En raison de sa texture douce et délicate, la viande d'agneau utilisée dans l'«Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu» cuit rapidement (à 300-350 °C pendant 3 à 4 minutes). À la même température, le temps de cuisson pour les autres variétés de lahmacun peut être porté de 8 à 10 minutes. Ces temps de cuisson prolongés peuvent entraîner une dureté et une fragilité de la pâte à lahmacun. Le temps de cuisson et la température de l'«Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu» permettent d'éviter ces écueils, tout en assurant une cuisson suffisante pour sublimer les saveurs des autres ingrédients.

La préparation de la pâte avec de la farine présentant ces propriétés spécifiques nécessite une expertise particulière. Bien préparée, la pâte développe une texture croustillante, ce qui renforce la saveur distinctive du produit. Grâce à la cuisson au four en pierre, la chaleur est uniformément répartie entre les couches supérieure et inférieure de la pâte fine, ce qui garantit une cuisson parfaite de la pâte et de la garniture. Les saveurs de la viande et des épices se mélangent harmonieusement avec la pâte, ce qui confère au pain son goût unique.

L'«Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu» se distingue des lahmacuns classiques. Il contient une quantité généreuse d'ingrédients végétaux frais, tels que le persil, l'ail et la tomate. Ces légumes jouent un rôle crucial, tant en matière de saveur que de goût. L'ail, en particulier, accentue l'odeur et la saveur caractéristiques du lahmacun. La fraîcheur des légumes et leur juste équilibre contribuent également au profil aromatique unique du lahmacun. Associé à une pâte spéciale et à de la viande d'agneau finement hachée, l'«Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu» développe un profil gustatif équilibré et riche. Ces caractéristiques distinguent l'«Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu» des autres types de lahmacun.

Référence à la publication du cahier des charges

Bulletin électronique officiel de l'Office turc des brevets et des marques n°: 236 du 15 juin 2022, page 92.