C/2025/3607

2.7.2025

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2025/3607)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

Špecifikácia výrobku v súlade s článkom 7 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 sa nachádza v registri zemepisných označení Únie.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“

EÚ č.: PGI-TR-03044 – 1.12.2023

CHOP ( ) CHZO (x)

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Turecko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Ostatné pripravené alebo konzervované mäso z oviec

Číselný znak kombinovanej nomenklatúry

1602 90 91

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ je tradičná turecká chlebová placka, ktorá sa vyrába tak, že na natenko vyvaľkané cesto sa rozotrie starostlivo pripravená zmes jemne nasekaného jahňacieho mäsa, čerstvej petržlenovej vňate, paradajok, cesnaku, červenej a zelenej papriky, čierneho korenia, prípadne mletej červenej papriky a soli, a následne sa pokrm pečie v kamenných peciach, ktoré mu dodávajú charakteristickú štruktúru a chuť, jedinečnú pre jeho regionálny pôvod.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tabuľka 1

„Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ Vlastnosti hotového výrobku

Č.	Pozorované parametre	Jednotka	Vysvetlenie
1	Vzhľad	–	Na hornom povrchu je zreteľne viditeľné jemne nasekané mäso a kúsky zeleniny. Spodný povrch je rovnomerne prepečený. Cesto je veľmi tenké, zmes je rovnomerne rozotretá po celom ceste, kúsky jemne nasekaného mäsa a zeleniny sú zreteľne viditeľné, upečené kúsky jemne nasekaného mäsa sú opečené do svetlohneda a kúsky zeleniny zostávajú zelené.
2	Tvar	–	Elipsovitý
3	Farba	–	Spodný povrch je jemne prepečený a svetlohnedý a vrchný povrch si zachováva farbu pečeného jemne nasekaného mäsa, zeleniny a cesta.
4	Vôňa a chuť	–	Má charakteristickú chuť pečeného cesta, zeleniny, korenín a jemne nasekaného mäsa, ktoré sa zmiešajú.
5	Textúra	–	Dá sa prehnúť, ale po prehnutí sa nerozpadne na kúsky.
6	Množstvo sušiny	Z hmotnosti (%)	5 – 8
Veľkosť „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“			
7	Hrúbka	mm	max. 5
8	Priemer v najužšej časti	cm	18 – 20
9	Priemer v najširšej časti	cm	22 – 25

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

–

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Konkrétne kroky výroby „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ sú uvedené nižšie:

— príprava mäsa,

— príprava cesta,

— príprava zmesi,

— príprava „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“,

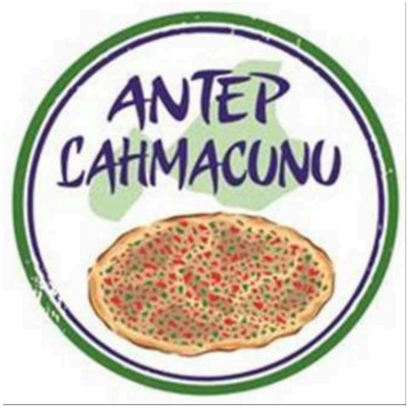
— pečenie „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na obale výrobku sa musí nachádzať názov „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ a nasledujúce logo „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“.



4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť výroby „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ je celé územie provincie Gaziantep.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Spojenie medzi „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ a jeho zemepisnou oblasťou je zakorenené v dobrej povesti výrobku, originálnej receptúre a tradičných výrobných zručnostiach, ktoré rozvíjajú gaziantepskí remeselníci.

V roku 2015 sa Gaziantep stal členom siete kreatívnych miest UNESCO a bol uznaný za mesto gastronómie. „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ je tradičný pekársky výrobok z Gaziantepu, teda mesta, ktoré je známe svojím bohatým kulinárskym dedičstvom a postavením gastronomického centra.

Gaziantep má kultúrnu infraštruktúru na to, aby sa stal jedným z najvýznamnejších centier gastronomického cestovného ruchu v Turecku a vo svete. Za postavením mesta ako centra gastronómie stojí jeho bohatá kuchyňa, ktorá ponúka približne 600 jedinečných pokrmov. Spomedzi nich vyniká „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ ako najobľúbenejšie a najčastejšie konzumovaný pekársky výrobok. Dlhodobá popularita sa pripisuje stáročným kulinárskym tradíciám a odborným znalostiam.

Cestovateľov, ktorí navštívia Gaziantep, po spoznávaní histórie a prírodných krás mesta často láka jeho bohatá kuchyňa. Gaziantep ako významné mesto v oblasti gastronómie vyniká svojimi jedinečnými kulinárskymi tradíciami. Popredné miesto medzi nimi zaujíma „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“, a to z hľadiska uznania aj spotreby.

Mimoriadne dôležitú úlohu pri zachovávaní výrobku „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ zohráva hlboko zakorenená oddanosť obyvateľov Gaziantepu svojim tradíciám. Príprava a podávanie tejto delikatesy je ceneným zvykom, ktorý tvorí neoddeliteľnú súčasť každodenného života i výnimočných príležitostí, ako sú rodinné stretnutia, zásnuby, svadby, oslavy obriezky, narodeniny, pohreby, náboženské sviatky a ramadán.

Výroba „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ je pre obyvateľov regiónu natoľko významným remeslom, že jeho zložité podrobnosti sa prenášajú z majstra na učňa už od mladého veku. Učni už v ranej mladosti získavajú vo svojich rodinách a od majstrov znalosti o výrobnom postupe, čím sa zabezpečuje zachovanie tejto tradície a z učňov sa stávajú budúci odborní výrobcovia.

V knihách autora Ülkü Tamera *Alleben Anıları* (Allebenské spomienky) a *Alleben Öyküleri* (Allebenské príbehy) (prvýkrát vydané vo vydavateľstve Can Yayınları, Istanbul, 1991, neskoršie vydania vo vydavateľstvách Adam Yayınları, Istanbul, 1995 a Yapı Kredi Yayınları) sa v častiach venovaných Antepu uvádza, že „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ sa pripravoval takmer na každej ulici a v každej domácnosti. To zdôrazňuje skutočnosť, že konzumácia „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ je hlboko zakorenenou kultúrnou tradíciou.

Keď si obyvatelia Gaziantepu chcú pochutnať na horúcom „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“, pripravia si ingrediencie do náplne doma a odnesú ich miestnemu mäsiarovi. Mäsiar nakrája všetku zeleninu nadrobno, pridá paradajkovú pastu, korenie a jemne nasekané jahňacie mäso a všetko dôkladne premieša. Táto zmes sa potom posiela do pekární *pide*, ktoré sú v Gaziantepe bežné. Keďže mäsiarstva a pekárne *pide* sa často nachádzajú blízko seba, zmes pripravená v mäsiarstve sa ľahko prenesie do pekárne. Majster *pide* rozvaľká cesto natenko, natrie ho zmesou a upečie v kamennej peci na drevo. Lahmacunu sa podáva horúce a vtedy sa prejavuje jeho čerstvá a výrazná chuť (Kılınç Şahin, S. a Baysal, K., *Samples of Street Foods of Gastronomic City Gaziantep* (Ukážky pouličných jedál v gastronomickom meste Gaziantep), Premium E-Journal of Social Sciences, s. 422 – 431).

„Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ si zachováva svoju autentickú chuť už 150 rokov a stal sa neodmysliteľnou súčasťou gaziantepskej kuchyne. Tento pokrm sa považuje za jeden z najvýznamnejších a najikonickejších prvkov symbolizujúcich bohaté gastronomické dedičstvo mesta (Öztan, T. T. a Şüyün, F., Bir Lezzet Cenneti: *Gurme Kent Gaziantep Mutfağı*, Oğlak Yayınları, 2016, s. 82).

Výrobca „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“, reštaurácia İmam Çağdaş (založená v roku 1887), sa umiestnila na 28. mieste v kategórii „Najikonickejšie miesta na svete spojené s jedlom – najlegendárnejšie reštaurácie“ v rámci ocenenia „23/24 Awards“, ktoré udeľuje online sprievodca @tasteatlas, a stala sa prvou tureckou reštauráciou, ktorá bola zaradená do tohto prestížneho zoznamu.

Mnohí výrobcovia „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ boli ocenení v súťaži Turkey Brand Awards, ktorú organizuje UGD (Uluslararası Gazeteciler Delegasyonu – Medzinárodná delegácia novinárov) s koncepciou „100 ocenení za 100 rokov“ na počesť 100. výročia založenia Tureckej republiky.

Výrobca „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“, spoločnosť Tatbak, získal ocenenie Türkiye Best Innovation and Achievement Award 2019.

Kulinárska súťaž v jedení „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“, ktorú každoročne organizuje Gaziantep Metropolitan Municipality, sa zmenila na obľúbený festival. Počas tohto podujatia sa pripravuje špeciálny 120 cm dlhý „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ a účastníci súťažia, kto ho skôr doje. Víťazi získavajú rôzne ceny a o festival je rok od roka väčší záujem. Jeho hlavným cieľom je zvýšiť povedomie o tomto jedinečnom výrobku a jeho propagáciu.

Mnohí redaktori webových sídiel a gurmáni odporúčajú, aby návštevníci Gaziantep pred odchodom určite ochutnali „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ od známeho výrobcu Üçler Kebap. Toto odporúčanie sa často spomína v článkoch a recenziách o kulinárskej kultúre Gaziantepu.

Na každoročnom festivale GastroAntep sa „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ neustále vyzdvihuje ako nenahraditeľná delikatesa. Na festivale sa predstavuje bohatstvo a rozmanitosť gaziantepskej kuchyne, pričom „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ je hlavným symbolom tejto kulinárskej tradície. Návštevníci si môžu vychutnať jeho jedinečnú chuť a zároveň hlbšie oceniť kultúrne dedičstvo Gaziantepu. Toto špeciálne podujatie každoročne zohráva významnú úlohu pri zvyšovaní povedomia o výrobku „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ a jeho propagácii.

Známy turecký cestovateľ Evliya Çelebi spomína „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ vo svojom spise *Seyahatname*, napísanom v 17. storočí. Táto kniha je dôležitým dielom, v ktorom sa podrobne opisujú rôzne miesta v rámci Osmanskej ríše (*Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, 1. zväzok, editori Robert Dankoff a Seyit Ali Kahraman, Yapı Kredi Yayınları, Istanbul, 2011).

Pri príprave „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ sa jahňacie mäso, zvyčajne z jahniat vo veku 12 – 14 mesiacov, seká nadrobno s použitím špeciálnych nožov nazývaných „zırh“. Jemne nasekané mäso sa potom skombinuje s koreninami uvedenými v recepte a vytvorí sa zmes na cesto „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“.

Použitie veľkých a ostrých nožov nazývaných „zırh“ umožňuje jemné nasekanie jahňacieho mäsa takým spôsobom, že sa pritom nerozdrví. Používanie nožov „zırh“ a jemné sekanie mäsa si vyžaduje zručnosť. Majstri – výrobcovia lahmacunu majú skúsenosti s používaním nožov „zırh“. Mäso nasekané pomocou nožov „zırh“ získa výraznejšiu chuť a umožňuje vytvorenie homogénnejšej zmesi s ostatnými zložkami.

Jahňacie mäso používané v „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ má svetlejšiu farbu s ružovým nádychom. Jahňacina má tenšie vlákna, ktoré jej dodávajú chrumkavú štruktúru. Preto sa „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ ľahko žuje.

Je veľmi dôležité, aby múka používaná v „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ spĺňala osobitné normy kvality a hodnoty odolnosti voči rozťahovaniu. Múka do cesta na lahmacunu musí mať určité extenzografické hodnoty (energetická hodnota: 90 – 110 cm^2, odolnosť voči rozťahovaniu: 280 – 350 BU, rozťažnosť: 150 – 190 mm).

Pri pečení „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ sa v zemepisnej oblasti používajú špeciálne kamenné pece. Tieto pece vytvárajú požadovanú chrumkavú textúru. Majú polkruhové dno a pokiaľ ide o konštrukciu, spravidla mávajú tvar štvrťgule. Základňa pece sa skladá z vrstiev červenej hliny, izolačného materiálu, soli, sklenéného prášku a čierneho kameňa. Horná guľatá časť obsahuje červenú hlinu, kameň a tehly. Lahmacunu sa vkladá do pece cez vstupný otvor široký približne 1 meter a vysoký 70 – 75 cm. Pece sú vybavené aj komínom na odvod dymu a mechmi na reguláciu prúdenia vzduchu, čím sa zabezpečujú optimálne podmienky na pečenie.

Vzhľadom na mäkkú a jemnú textúru jahňacieho mäsa, ktoré sa používa v „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“, sa výrobok upečie rýchlo za 3 – 4 minúty pri teplote 300 – 350 °C. Iné varianty lahmacunu sa môžu pri rovnakej teplote piecť 8 – 10 minút. Ak sa lahmacunu pečie dlhšie, cesto môže byť tvrdé a krehké. Vďaka času a teplote pečenia „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ sa predchádza takýmto chybám, zatiaľ čo dostatočný čas pečenia umožňuje výraznejšie vyniknúť chuti ostatných zložiek.

Príprava cesta z múky, ktorá má tieto špecifické vlastnosti, si vyžaduje zručnosť a odborné znalosti. Správne pripravené cesto získava chrumkavú textúru, ktorá zvýrazňuje charakteristickú chuť výrobku. Pri pečení v kamennej peci sa teplo rovnomerne rozloží na vrchnú a spodnú vrstvu tenkého cesta, čím sa zabezpečí dokonalé prepečenie cesta aj náplne. Chuť mäsa a korenín sa harmonicky spája s cestom, a tým vzniká jedinečná chuť.

„Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ má v porovnaní s ostatnými druhmi lahmacunu charakteristickú vlastnosť. Obsahuje veľké množstvo čerstvej zeleniny, ako je petržlen, cesnak a paradajky. Táto zelenina zohráva kľúčovú úlohu pri tvorbe chuti aj arómy. Charakteristickú vôňu a chuť lahmacunu zvýrazňuje najmä cesnak. Okrem toho čerstvosť zeleniny a jej správna vyváženosť prispievajú k jedinečnému chuťovému profilu lahmacunu. V kombinácii so špeciálnym cestom a jemne nasekaným jahňacím mäsom získava výrobok „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ vyvážený a bohatý chuťový profil. Tieto vlastnosti odlišujú „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ od ostatných druhov lahmacunu.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

Oficiálny elektronický bulletin tureckého patentového a známkového úradu č. 236 z 15. júna 2022, s. 92.