



C/2024/2873

24.4.2024

Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en application de l'article 50, paragraphe 2, point b), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/2873)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

CAHIER DES CHARGES D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

«DÖNER»

N° CE: TSG-TR-02843 – 20.5.2022

État membre ou pays tiers Turquie

1. Dénomination(s) à enregistrer

«Döner»

2. Type de produit [voir Annexe XI]

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

3. Motifs de l'enregistrement

3.1. Il s'agit d'un produit

☒ qui résulte d'un mode de production, d'une transformation ou d'une composition correspondant à une pratique traditionnelle pour ce produit ou cette denrée alimentaire;

☐ qui est produit à partir de matières premières ou d'ingrédients qui sont ceux traditionnellement utilisés.

[Fournir des explications]

Le «Döner» est un produit traditionnel à base de viande que l'on prépare en enfilant sur une broche à «Döner» en acier inoxydable de fines tranches de viande de bœuf, de mouton ou de poulet découpées horizontalement que l'on fait cuire en faisant tourner la broche sur elle-même à la verticale devant une source de chaleur. Avant la cuisson, les fines tranches découpées horizontalement sont marinées dans un mélange de yaourt ou de lait, de poivre ou de concentré de tomates, d'herbes, d'épices et de sel. Lors de l'embrochement, des tranches de graisse de fond, de suif ou de graisse de queue de mouton découpées horizontalement sont intercalées entre les couches de viande. Comme viande, on utilise de gros morceaux de bœuf ou du mouton, du bœuf haché ou du mouton haché ou un mélange de ces viandes, ou de la viande de poulet.

Originaire d'Istanbul, le «Döner» s'est propagé dans différentes villes de la géographie ottomane depuis le début de la première décennie du XIX^e siècle. Il était cuisiné et vendu dans des restaurants et des auberges. Selon le manuscrit de Takiyyiddin, la cuisson du «Döner» à la verticale remonte à 1546. Son mode de préparation (tranchage, marinade, embrochement) et sa cuisson par rotation à la verticale lui confèrent sa caractéristique de production traditionnelle.

La Grèce aurait été le premier pays d'Europe dans lequel le «Döner» a été introduit lors d'un échange de populations entre la Turquie et la Grèce en 1922. En Grèce, on l'a appelé «gyro».

Le «Döner» est devenu un symbole culturel de l'immigration turque à destination de l'Europe, en particulier de l'Allemagne, qui s'est poursuivie à un rythme soutenu entre 1962 et 1979. Selon l'Association des producteurs turcs de «Döner» en Europe, c'est en 1972 que Kadir Nurman a produit le premier «Döner» à Berlin. Depuis lors, le nom et le processus de production sont restés les mêmes et le «döner» s'est largement répandu en Allemagne et dans d'autres pays européens.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1, ELI: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj?locale=fr>.

Enfin, le «Döner» est devenu l'un des aliments les plus populaires de la cuisine de rue ethnique. Après 35 ans de recherche, le sociologue allemand Eberhard Seidel a publié en 2022 un ouvrage intitulé «Döner: Eine türkisch-deutsche Kulturgeschichte» pour célébrer le 50^e anniversaire du «Döner» en Allemagne.

3.2. *Il s'agit d'une dénomination:*

- ☒ traditionnellement utilisée pour désigner le produit spécifique;
- ☐ indiquant le caractère traditionnel du produit ou ses spécificités.

[Fournir des explications]

Le terme «Döner» fait référence à la technique de cuisson traditionnelle et non à une aire géographique. Le dictionnaire de langue turque de l'académie de la langue turque décrit le «Döner» comme un type de kebab obtenu en enfilant des tranches de viande horizontalement sur une broche métallique, connue sous le nom de «broche à döner», que l'on fait cuire à la verticale devant une source de chaleur en faisant tourner la broche sur elle-même. Le terme «Döner» provient du verbe «*dönmek*» qui signifie «tourner» en français.

En Europe, toutefois, il est connu sous le nom de «Döner kebab». En l'espèce, le terme «kebab» est un nom générique utilisé pour toutes sortes de viandes cuites devant une source de chaleur. Il s'agit à l'origine d'un mot arabe. Il existe plusieurs types de kebab, tels que l'Adana Kebab, l'Urfa Kebab, le Şiş Kebab, le Patlıcan Kebab, le Kuyu Kebab, etc. Tous ces kebabs, à l'exception du «Döner kebab», sont produits soit à partir de viande hachée (Adana Kebab), soit à base de cubes de viande (Patlıcan Kebab, Şiş Kebab, Tokat Kebab), soit à partir de pièces de viande entières (Kuyu Kebab). Avant la cuisson, on les enfle sur une brochette et on les cuit à l'horizontale au-dessus d'une source de chaleur ou dans un puits vertical.

Comme indiqué précédemment dans l'ouvrage du sociologue allemand Eberhard Seidel, le terme «Döner» ou «Döner kebab» n'a pas changé depuis que ce mets a été produit pour la première fois à Berlin en 1972. Plusieurs articles scientifiques indiquent que le terme «Döner» ou «Döner kebab» est largement accepté et utilisé dans toute l'Europe, comme indiqué ci-dessous. Il existe même des associations que des producteurs de «Döner» ont créées en Allemagne et en Europe.

4. **Description**

4.1. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1, avec indication de ses principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques ou organoleptiques, démontrant la spécificité du produit (article 7, paragraphe 2, du présent règlement)*

Le «Döner» est un produit traditionnel à base de viande cuit à la verticale en faisant tourner la broche sur elle-même devant une source de chaleur. Auparavant, de fines tranches de viande de bœuf, de mouton ou de poulet découpées horizontalement sont marinées avec diverses épices (poivre noir, poivre blanc, paprika), du thym et du sel. Si nécessaire, on ajoute du yaourt ou du lait et de l'oignon. On n'utilise pas de lait pour la marinade de la viande de poulet. Ensuite, on enfle les tranches de viande sur une broche avec de fines tranches de graisse animale (graisse de fond, suif ou graisse de queue de mouton) découpées horizontalement. On peut aussi utiliser de la viande de bœuf hachée ou de mouton ou un mélange de ces viandes. En fonction de la viande utilisée, on peut qualifier le «Döner» de «Döner» à la viande rouge (bœuf et mouton) et de «Döner» au poulet.

Il peut exister plusieurs catégories de Döner à la viande rouge en fonction du type de viande rouge utilisé: *Yaprak* (tranché), *Kıyma* (haché) et *Karışık* (mélange).

1. Le *Yaprak* «Döner» (Döner tranché) est produit à partir de grandes tranches de viande de bœuf ou de mouton d'une épaisseur de 3 à 5 mm qui sont découpées horizontalement.
2. Le *Kıyma* «Döner» (Döner haché) est produit à partir de viande rouge hachée de bœuf ou de mouton. Ce type de «Döner» contient exclusivement de la viande hachée de bœuf ou de mouton.
3. Le *Karışık* «Döner» (Döner mélangé) est produit à partir de fines tranches de bœuf découpées horizontalement (au moins 60 %) et de viande hachée de bœuf ou de mouton (40 % au maximum).

«Döner» au poulet

Il est produit à partir de viande de poulet (cuisses et poitrine) découpée horizontalement en tranches de 1 à 2 cm d'épaisseur.

Certaines propriétés physiques et chimiques du «Döner» cru, quel qu'en soit le type, sont présentées ci-après:

- teneur en matières grasses en pourcentage de la masse: au maximum 25 % pour les «Döner» produits à partir de viande rouge et 20 % pour ceux produits à partir de viande de volaille;
- pH: 5,2 à 6,3, quel que soit le type de «Döner»;
- teneur en sel en pourcentage de la masse: au maximum 2 %;
- teneur en collagène en pourcentage de la masse totale de viande: au maximum 15 % pour les «Döner» produits à partir de viande rouge et 10 % pour ceux produits à partir de viande de volaille;
- amidon + protéines végétales en pourcentage de la masse: au maximum 1 %;
- teneur en ammoniac: au maximum 30 mg/100 g;
- indice de peroxyde uniquement dans la graisse extraite du «Döner» congelé: au maximum 1,5 mmol O₂/kg.

Le «Döner» ne doit pas contenir de protéines d'origine non animale, d'amidon, de substances contenant de l'amidon, de soja et de produits à base de soja. La quantité d'amidon et de protéines végétales pouvant entrer dans la composition des épices ne peut pas dépasser 1 % du poids total. Le «Döner» produit à partir de poulet ne doit pas contenir d'organes internes, de tissus étrangers et de viande de volaille séparée mécaniquement. L'hyperémie de la viande et les ganglions lymphatiques sont interdits. Toutes les viandes doivent provenir d'animaux sains.

Quel que soit le type de «Döner», lors de la cuisson, on tranche la partie cuite en surface du haut vers le bas afin d'obtenir de fines lamelles d'une épaisseur de 3 à 5 mm. Sur la lamelle de «Döner» cuite et tranchée, on distingue clairement les couches de viande et de graisse qui peuvent se séparer facilement. Au cours de la cuisson, la partie du «Döner» orientée vers la source de chaleur prend une couleur brun foncé et devient parfois croustillante, tandis que la face tranchée présente une couleur brune plus claire et une texture plus souple.

Le «Döner» cuit se caractérise par un goût de viande au barbecue en bouche. Ce goût peut varier en fonction de la source de chaleur utilisée. L'utilisation du feu de bois confère un goût fumé qui participe à la saveur de barbecue. Pendant la cuisson, la couche de graisse fond en partie, ce qui contribue à la saveur finale. L'utilisation de pâte d'oignon et de yaourt dans la marinade confère au «Döner» un goût d'oignon au barbecue et une saveur légèrement acidulée. En fonction de la quantité de poivre noir, de paprika, de poivre blanc, de thym et de sel, la viande est également relevée et salée et présente une délicate odeur de thym.

- 4.2. *Description de la méthode de production du produit portant la dénomination indiquée au point 1 que les producteurs doivent suivre, y compris, le cas échéant, la nature et les caractéristiques des matières premières ou des ingrédients utilisés, et la méthode d'élaboration du produit (article 7, paragraphe 2, du présent règlement)*

Préparation des matières premières et processus de fabrication:

Ingrédients

Pour le «Döner» à la viande rouge:

- 100 kg de viande de bœuf provenant de bovins âgés d'au moins seize mois ou de cuisses et/ou d'échine de mouton provenant d'ovins âgés d'au moins six mois;
- 8 à 10 kg de graisse animale (suif de bœuf, graisse de bovins, graisse de queue de mouton, suif);
- 2 à 3 kg de yaourt ou de lait, si nécessaire;
- 2 à 3 kg d'oignons;
- 2 à 3 kg de sel;
- 100 à 200 g de poivre noir;
- 100 à 200 g de poivre blanc;
- 100 à 200 g de paprika;
- 100 à 200 g de thym.

Pour le «Döner» au poulet:

- 100 kg de poitrine et/ou de cuisses de poulet;
- 8 à 10 kg de graisse animale (suif de bœuf, graisse de bovins, graisse de queue de mouton, suif);
- 2 à 3 kg de yaourt, si nécessaire; on n'utilise pas de lait pour le «Döner» au poulet;
- 2 à 3 kg d'oignons;
- 2 à 3 kg de sel;
- 100 à 200 g de poivre noir;
- 100 à 200 g de poivre blanc;
- 100 à 200 g de paprika;
- 100 à 200 g de thym;
- 500 à 1 000 g de pâte de piment ou de concentré de tomate.

Production

Préparation de la broche de «Döner»:

- La viande rouge est découpée horizontalement en tranches de 3 à 5 mm d'épaisseur ou la viande de poulet est découpée en tranches de 1 à 2 cm d'épaisseur à l'aide de machines ou de couteaux de qualité alimentaire.
- Les tranches de viande sont soigneusement mélangées à des épices, du thym et du sel pour la marinade. Outre le sel et les épices, on utilise de l'oignon, du lait et du yaourt si nécessaire.
- On ajoute aussi aux tranches de poulet des épices, du thym et du sel pour la marinade. Outre le sel et les épices, on utilise de l'oignon, du poivre, du concentré de tomate et du yaourt si nécessaire. On n'utilise pas de lait pour la marinade de la viande de poulet.
- On laisse reposer les viandes à + 4° C pendant au moins 10 heures.
- Après la marinade, on enfile les tranches de viande découpées horizontalement sur une broche en métal inoxydable connue sous le nom de «broche à döner». Lors de l'embrochement, des tranches de suif de bœuf et/ou de graisse de queue de mouton d'une épaisseur de 3 à 5 mm sont intercalées toutes les 3 à 5 couches de viande découpée en ne laissant aucun espace. Cette procédure commence par le bas et se termine par le haut pour former une «broche de Döner».
- La broche de «Döner» crue est ensuite parée à l'aide d'un couteau spécial en acier inoxydable (d'environ 55 cm de long) appelé couteau à döner pour lui donner une forme ovoïde, ovale ou conique.
- Il est possible de congeler la broche de «Döner» crue à - 40° C dans une chambre de congélation, puis de la conserver à - 18 °C dans des chambres d'entreposage pendant une période maximale de six mois. Les produits congelés sont expédiés dans des véhicules réfrigérés à - 18 °C sans briser la chaîne du froid. Les broches de «Döner» crues peuvent également être stockées sur place entre 0 et + 4 °C pendant une durée maximale de 12 heures.

Technique de cuisson

- La broche de «Döner» crue sortant de la réfrigération est placée verticalement à une distance de 10 à 15 cm de la source de chaleur d'une rôtissoire à «Döner» à chaleur réglable et fait l'objet d'une pré cuisson pendant au moins 45 minutes avec rotation continue jusqu'à ce que toute la surface soit légèrement cuite et compacte.
- Pour la cuisson du «Döner», différentes sources de chaleur sont utilisées, telles que le gaz naturel, l'électricité, un système tubulaire, le bois et le charbon.
- Au fur et à mesure de la cuisson en surface, la broche de «Döner» tourne de manière que les parties crues soient exposées à la source de chaleur. Pendant ce temps, les parties cuites sont découpées de haut en bas à l'aide d'un couteau en acier inoxydable appelé couteau à döner (d'environ 55 cm de long) ou d'un dispositif mécanique pour former des lamelles d'une épaisseur de 3 à 5 mm.

4.3. Description des éléments essentiels qui prouvent le caractère traditionnel du produit (article 7, paragraphe 2, du présent règlement)

Le «Döner» produit en Turquie et en Europe présente les caractéristiques traditionnelles suivantes:

- découpe horizontale de viande rouge d'une épaisseur de 3 à 5 mm et de poulet d'une épaisseur de 1 à 2 cm à l'aide d'un couteau;
- utilisation de différents types d'épices et de sel. Si nécessaire, on utilise du lait ou du yaourt dans la marinade du «Döner» à la viande rouge. On n'utilise pas de lait pour le «Döner» au poulet;
- embrochement des tranches de viande sur la broche à döner en intercalant à ce stade une ou plusieurs tranches de graisse ou de suif de bœuf et de graisse de queue de mouton et de suif de mouton entre les tranches de viande;
- façonnement de la broche de «Döner» en la parant à l'aide d'un couteau pour lui donner une forme ovoïde, ovale ou conique, après avoir enfilé les tranches de viande et de graisse sur une broche à döner;
- cuisson de la broche de «Döner» en la faisant tourner sur elle-même à la verticale devant une source de chaleur;
- tranchage du «Döner» en fines lamelles de 2 à 5 mm d'épaisseur à l'aide d'un couteau à döner.

Dans de nombreux documentaires, dans des reportages et dans diverses vidéos d'entreprise sur des producteurs de «Döner» établis dans l'UE apparaissent clairement les caractéristiques traditionnelles du «Döner», telles que la préparation des broches de döner à l'aide de tranches de viande découpées horizontalement et une cuisson à la verticale. Un reportage de Deutsche Welle intitulé «Döner Kebab: How The Turkish Dish Came To Germany» (Le döner kebab: comment ce mets turc est-il arrivé en Allemagne?) de Max Modler en 2021 et un documentaire de la ZDF de Sebastian Lege intitulé «Die Tricks der Lebensmittelindustrie» en 2021 révèlent clairement l'itinéraire du «Döner» de Turquie vers l'Europe ainsi que ses caractéristiques traditionnelles.

En outre, les lignes directrices relatives à la viande et aux produits à base de viande publiées au journal officiel par le ministère fédéral allemand de l'alimentation et de l'agriculture le 28 juillet 2022 décrivent les étapes de production et les ingrédients entrant dans la composition du «Döner» kebab. Aujourd'hui, dans certains États fédéraux allemands, comme la Bavière, une formation officielle de «boucher pour döner kebab ou de spécialiste du döner kebab» est proposée. Ces centres enseignent la préparation traditionnelle des broches de «Döner» et les techniques de cuisson à la verticale.

Le «Döner» est l'aliment le plus populaire de la cuisine de rue non seulement en Allemagne, mais aussi dans d'autres pays européens. En France, il arrive en troisième place. On trouve dans les médias européens bon nombre d'actualités, de reportages et de publicités sur le «Döner». Ibrahim Sirkeci (2016) a déclaré que le «Döner» a gagné en popularité au Royaume-Uni, dans son article intitulé «Transnational Döner Kebab taking over the UK» (Le döner kebab transnational conquiert le Royaume-Uni), publié dans le Transnational Marketing Journal (TMJ). Dans le chapitre intitulé «MC Kebab: Döner Kebab and the Social Positioning Struggle of German Turks» (MC kebab: le döner kebab et la lutte pour le positionnement social des Turcs allemands) dans «Changing food habits: case studies from Africa, South America and Europe» (Évolution des habitudes alimentaires: études de cas en Afrique, en Amérique du Sud et en Europe), édité par Carola Lentz, 1999, Ayşe S. Çağlar étudie exclusivement l'histoire du döner en Europe ainsi que ses aspects sociaux et économiques. Ce chapitre met l'accent sur le succès du «Döner» en Europe, avec ses caractéristiques traditionnelles. Maren Möhring, dans ses chapitres intitulés «Döner Kebab and West German Consumer (Multi-) Cultures in Hybrid Cultures–Nervous States» [Le döner kebab et les (pluri) cultures de consommation ouest-allemandes dans les cultures hybrides], édité par Ulrike Linder, Maren Möhring, Mark Stein et Silke Stroh, publié en 2011, décrit le döner comme étant une viande mise à rôtir à la verticale sur une broche et découpée à l'aide d'un couteau aiguisé.

En Europe, l'économie du «Döner» représente environ 3,5 milliards d'EUR. Créée en 1996, l'Association des producteurs turcs de «Döner» en Europe représente ce secteur.