



C/2025/3607

2.7.2025

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2025/3607)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ⁽¹⁾, a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

Specifikace produktu podle článku 7 nařízení (EU) č. 1151/2012 je k dispozici v unijním rejstříku zeměpisných označení.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“

EU č.: PGI-TR-03044 – 1.12.2023

CHOP () CHZO (x)

1. **Název (názvy) ((CHOP nebo CHZO))**

„Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Turecko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Ostatní připravené nebo konzervované maso z ovcí

Kód kombinované nomenklatury

1602 90 91

3.2 *Popis výrobku, na který se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ je tradiční turecký chléb, který se vyrábí tak, že se na tence rozválené těsto nanese pečlivě připravená směs mletého jehněčího masa, čerstvé petrželky, rajčat, česneku, červené a zelené papriky, černého pepře, případně mleté červené papriky a soli, a poté se peče v kamenných pecích, což mu dodává charakteristickou strukturu a chuť, která je jedinečná pro jeho regionální původ.

⁽¹⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Tabulka 1

Pečiva „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ Vlastnosti konečného výrobku

#	Pozorované parametry	Jednotka	Vysvětlivky
1	Vzhled	–	Na horním části jsou jasně patrné kousky mletého masa a zeleniny. Spodní část je rovnoměrně propečená. Těsto je velmi tenké, směs je rovnoměrně rozprostřena po těstě, kousky mletého masa a zeleniny jsou jasně viditelné, upečené kousky mletého masa jsou lehce připečené a kousky zeleniny zůstávají zelené.
2	Tvar	–	Elipsovitý
3	Barva	–	Spodní povrch je lehce opečený a světle hnědý, horní povrch si zachovává barvu pečeného mletého masa, zeleniny a těsta.
4	Vůně a chuť	–	Má charakteristickou chuť pečeného těsta, zeleniny, koření a mletého masa.
5	Textura	–	Je možné jej přehnout, ale při skládání se nerozpadá na kusy.
6	Množství sušiny	Hmotnostně (%)	5–8
Velikost pečiva „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“			
7	Tloušťka	mm	max. 5
8	Délka kratší strany	cm	18–20
9	Délka delší strany	cm	22–25

3.3 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

–

3.4 Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti

Konkrétní kroky výroby pečiva „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ jsou uvedeny níže:

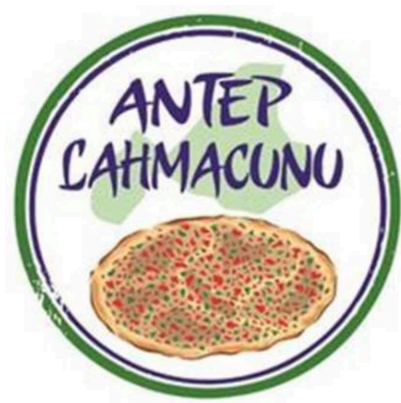
- Přípravky z masa
- Příprava těsta
- Příprava směsi
- Příprava pečiva „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“
- Pečení pečiva „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“

3.5 Zvláštní pravidla týkající se krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

–

3.6 Zvláštní pravidla týkající se označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Na obalu výrobku musí být uveden název „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ a následující logo „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“.



4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisnou oblastí produkce pečiva „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ je celé území provincie Gaziantep.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Spojení mezi pečivem „Antep Lahmacunu/ Gaziantep Lahmacunu“ a jeho zeměpisnou oblastí se odvozuje od v dobré pověsti výrobku, originální receptury a tradičních výrobních dovedností, které vyvinuli řemeslníci z provincie Gaziantep.

V roce 2015 se město Gaziantep připojilo k síti kreativních měst UNESCO a získalo uznání jako město gastronomie. „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ je tradiční pečivo z Gaziantepu, města proslulého svým bohatým kulinářským dědictvím a postavením gastronomického centra.

Gaziantep má kulturní infrastrukturu, která mu umožňuje stát se jedním z nejvýznamnějších center gastronomického cestovního ruchu v Turecku i ve světě. Bohatství zdejší kuchyně, která nabízí přibližně 600 jedinečných pokrmů, je klíčovým faktorem, který přispěl k tomu, že se město stalo centrem gastronomie. Mezi těmito pokrmy vyniká pečivo „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ jako nejoblíbenější a nejčastěji konzumované pečivo. Tato trvalá obliba se přičítá staleté kulinářské tradici a zkušenostem.

Cestovatelé, kteří navštíví Gaziantep, jsou poté, co si prohlédnou historické a přírodní krásy města, často přitahováni jeho bohatou kuchyní. Gaziantep je významným městem gastronomie a vyniká jedinečnými kulinářskými tradicemi. Mezi nimi je pečivo „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ na prvním místě z hlediska povědomí a spotřeby.

Hluboce zakořeněná oddanost obyvatel Gaziantepu svým tradicím hraje zásadní roli při zachování tradice pečiva „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“. Příprava a podávání této pochoutky je ceněným zvykem, který je nedílnou součástí každodenního života i zvláštních příležitostí, jako jsou rodinná setkání, zásnuby, svatby, obřady obřizky, narozeniny, pohřby, náboženské svátky a ramadán.

Výroba pečiva „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ je pro obyvatele regionu natolik významným řemeslem, že se jeho složité detaily předávají z mistra na učně již od útlého věku. Učni získávají od svých rodin a mistrů včasné znalosti o výrobním procesu, čímž se zajišťuje zachování této tradice a stávají se z nich budoucí odborní výrobci.

V oddíle knihy Ülkü Tamer Alleben Memories with Alleben Stories o pečivu Antep (poprvé vydáno v Can Yayınları, Istanbul, 1991; pozdější vydání Adam Yayınları, Istanbul, 1995, a Yapı Kredi Yayınları), je uvedeno, že pečivo „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ se připravovalo téměř v každé ulici a domácnosti. To ukazuje, že konzumace pečiva „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ je hluboce zakořeněnou kulturní tradicí.

Když si obyvatelé Gaziantepu chtějí pochutnat na pečivu „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ za tepla, připraví si ingredience na náplň doma a odnesou je k místnímu řezníkovi. Řezník nakrájí všechnu zeleninu nadrobno, přidá rajčatový protlak, koření a mleté jehněčí maso a vše důkladně promíchá. Tato směs se pak posílá do pekáren vyrábějících chléb pide, které se běžně nacházejí v Gaziantepu. Vzhledem k tomu, že řeznictví a pekárny vyrábějící chléb pide se často nacházejí blízko sebe, směs připravená řezníkem se snadno přenesou do pekárny. Mistr přípravy chleba pide těsto rozválí na tenkou vrstvu, potřě ji směsí a upeče v kamenné peci vytápěné dřevem. Chléb Lahmacun se podává horký, což ukazuje jeho čerstvost a výraznou chuť (Kılınç Şahin, S. & Baysal, K., *Samples of Street Foods of Gastronomic City Gaziantep*, Premium E-Journal of Social Sciences, s. 422–431).

Pečivo „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ si již 150 let zachovává svou autentickou chuť a stává se nepostradatelnou součástí kuchyně v Gaziantepu. Tento pokrm je považován za jeden z nejvýznamnějších a nejkoničtějších prvků symbolizujících bohaté gastronomické dědictví města (Özcan, T. T. & Şüyyün, F., *Bir Lezzet Cenneti: Gurme Kent Gaziantep Mutfağı, Oğlak Yayınları*, 2016, s. 82).

Pekárna vyrábějící pečivo „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“, İmam Çağdaş (založena v roce 1887) se umístila na 28. místě v kategorii „World's Most Iconic Food Places - Most Legendary Restaurants“ v soutěži @tasteatlas „23/24 Awards“ a stala se tak první tureckou restaurací, která byla do tohoto prestižního seznamu zařazena.

V rámci soutěže Turkey Brand Awards, kterou pořádá UGD (Uluslararası Gazeteciler Delegasyonu) (Mezinárodní delegace novinářů) s konceptem „100 ocenění za 100 let“ na počest 100. výročí založení Turecké republiky, byla oceněna řada výrobců pečiva „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“.

Výrobce pečiva „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“, společnost Tatbak, získala Cenu za nejlepší inovace a úspěchy v Turecku 2019.

Soutěž v pojídání pečiva „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“, kterou každoročně pořádá Gaziantep Metropolitan Municipality, se vyvinula ve slavný festival. Během této akce je připraveno speciální pečivo „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ dlouhé 120 cm a účastníci soutěží v jeho pojídání. Vítězové jsou odměňováni různými cenami a o festival je každoročně stále větší zájem. Jeho hlavním cílem je a propagovat tento jedinečný produkt zvýšit povědomí o něm.

Mnozí redaktoři webových stránek a gurmáni doporučují neopouštět Gaziantep bez ochutnání pečiva „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ u známého výrobce Üçler Kebap. Toto doporučení je často zmiňováno v článkách a recenzích o kulinářské kultuře Gaziantepu.

Na každoročním festivalu GastroAntep se pečivo „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ stále oslavuje jako nepostradatelná pochoutka. Festival představuje bohatství a rozmanitost kuchyně z Gaziantepu, přičemž pečivo „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ je hlavním symbolem této kulinářské tradice. Návštěvníci si mohou vychutnat jeho jedinečnou chuť a zároveň hlouběji poznat kulturní dědictví Gaziantepu. Tato zvláštní událost hraje každoročně významnou roli při zvyšování uznání a propagaci pečiva „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“.

Známý turecký cestovatel Evliya Çelebi zmiňuje pečivo „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ ve své knize Seyahatname ze 17. století. Tato kniha je důležitým dílem, které podrobně popisuje různá místa Osmanské říše (Evliya Çelebi *Seyahatnamesi*, 1. svazek, redigovali Robert Dankoff a Seyit Ali Kahraman, vydavatelství Yapı Kredi Yayınları, Istanbul, 2011).

Při přípravě pečiva „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ se jehněčí maso, obvykle z jehňat starých 12–14 měsíců, naseká speciálními noži zvanými „zırh“. Nasekané maso se poté smíchá s kořením uvedeným v receptu a vytvoří se směs na pečivo „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“.

Použití velkých a ostrých nožů zvaných „zırh“ umožňuje nasekání jehněčího masa, aniž by se rozdrtilo. Použití nožů „zırh“ a zpracování masa vyžaduje zručnost. Mistry z Lahmacunu mají s používáním nože „zırh“ zkušenosti. Maso nasekané pomocí nože „zırh“ má výraznější chuť a zajišťuje lepší promíchání směsi s ostatními přísadami.

Jehněčí maso používané v pečivu „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ má světlejší barvu s růžovým nádechem. Jehněčí maso má tenčí vlákna, která mu dodávají křupavou strukturu. Proto se pečivo „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ snadno kouše.

Je důležité, aby mouka používaná v pečivu „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ splňovala zvláštní normy kvality a hodnoty odolnosti při natahování pečiva. Mouka na těsto lahmacun musí mít určité hodnoty naměřené extensografem (energetická hodnota: 90–110 cm², odolnost při natahování: 280–350 BU, natahovatelost: 150–190 mm).

Při pečení pečiva „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ se v zeměpisné oblasti používají speciální kamenné pece. Díky nim se vytvoří požadovaná křupavá struktura pečiva. Mají půlkruhový půdorys a jsou vystavěny do tvaru kupole. Základna pece je tvořena několika vrstvami, a to z červeného jílu, izolačního materiálu, soli, skelného prášku a černého kamene. Horní kulovitá část je postavena z červeného jílu, kamene a cihel. Chléb lahmacun se vkládá do pece otvorem širokým přibližně 1 metr a vysokým 70–75 cm. Pece jsou také vybaveny komínem pro odvod kouře a měchem pro regulaci proudění vzduchu, který zajišťuje optimální podmínky pečení.

Vzhledem k měkké a jemné struktuře jehněčího masa používaného v pečivu „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ se peče krátce při teplotě 300–350 °C po dobu 3–4 minut. Doba pečení ostatních druhů chleba lahmacun může při stejné teplotě dosahovat 8–10 minut. Delší doba pečení by mohla způsobit větší tvrdost a křehkost těsta na lahmacun. Doba a teplota pečení pečiva „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ těmto nedostatkům zabráňují, přičemž dostatečná doba pečení umožňuje, aby se výrazněji projevila chuť ostatních ingrediencí.

Příprava těsta z mouky, která má tyto specifické vlastnosti, vyžaduje zručnost a odborné znalosti. Správně připravené těsto získá křupavou strukturu, která zvýrazní specifickou chuť výrobku. Při pečení v kamenné peci se teplo rovnoměrně rozdělí na horní a spodní vrstvu tenkého těsta, čímž se zajistí dokonalé propečení těsta i náplně. Chuť masa a koření se harmonicky snoubí s těstem a výsledkem je jedinečná chuť.

Pečivo „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ má ve srovnání s ostatními chleby typu lahmacun charakteristický rys. Obsahuje velké množství čerstvé zeleniny, jako je petržel, česnek a rajčata. Tato zelenina hraje zásadní roli v chuti i vůni. Zejména česnek zvýrazňuje charakteristickou vůni a chuť tohoto chleba. Čerstvost zeleniny a její správná vyváženost navíc přispívají k jedinečnému chuťovému profilu tohoto pečiva. V kombinaci se speciálním těstem a jemně mletým jehněčím masem získá pečivo „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ vyvážený a bohatý chuťový profil. Tyto vlastnosti odlišují pečivo „Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu“ od ostatních chlebů druhu lahmacun.

Odkaz na zveřejnění specifikace

Elektronický úřední věstník Tureckého úřadu pro patenty a ochranné známky č.: 236 ze dne 15. 6. 2022, s. 92.