



Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, registratieaanvraag van de naam BGA “Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu” (platboordgerecht)

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie C/2025/3607 van 2 juli 2025 uit het Publicatieblad van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie van deze geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen, kan tot uiterlijk 7 september 2025 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag of per e-mail: info.geografischeaanduidingen@rvo.nl.

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2025/3607)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad¹.

Het in artikel 7 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 bedoelde productdossier is beschikbaar in het Unieregister van geografische aanduidingen.

ENIG DOCUMENT

“Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu”

EU-nr.: PGI-TR-03044 – 1.12.2023

BOB () BGA (x)

1. Naam/namen (van de BOB of de BGA)

“Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu”

2. Lidstaat of derde land

Turkije

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Bereidingen en conserven van vlees, van schapen

Code van de gecombineerde nomenclatuur

1602 90 91

¹ Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

“Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu” is een traditioneel Turks platbrood, dat wordt bereid door een zorgvuldig bereid mengsel van lamsgehakt, verse peterselie, tomaten, knoflook, rode en groene paprika, zwarte peper, eventueel gemalen rode peper en zout te verdelen over een dun uitgerolde deeglap, die vervolgens in een steenoven wordt gebakken, wat het product zijn unieke textuur en smaak geeft, die kenmerkend zijn voor zijn oorsprong in deze regio.

Tabel 1 kenmerken van het eindproduct “Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu”

#	Waargenomen parameters	Eenheid	Toelichting
1	Uiterlijk	–	Het gehakt en de groente zijn duidelijk zichtbaar op het oppervlak. De bodem is gelijkmatig gebakken. Het deeg is erg dun, het mengsel is gelijkmatig over het deeg verdeeld, het gehakt en de groente zijn duidelijk zichtbaar; het gebakken gehakt is lichtbruin van kleur en de groente blijft groen.
2	Vorm	–	Ellipsvormig
3	Kleur	–	De onderzijde, de bodem, is licht gebakken en lichtbruin van kleur, en de bovenzijde behoudt de kleur van het gebakken gehakt, de groenten en de deegrand.
4	Geur en smaak	–	Het product combineert de kenmerkende smaken van gebakken deeg, diverse groenten, specerijen en gehakt.
5	Textuur	–	Het product is soepel en vouwbaar, en breekt niet als het wordt dubbelgevouwen.
6	Gehalte droge stof	in gewichtspersen (%)	5-8
Dimensies “Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu”			
7	Dikte	mm	max. 5
8	Lengte korte zijde	cm	18-20
9	Lengte lange zijde	cm	22-25

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

–

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De productie van “Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu” bestaat uit de volgende stappen:

- bereiding van het vlees;
- bereiding van het deeg;
- bereiding van de vulling;
- bereiding van “Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu”;
- bakken van “Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu”.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De naam “Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu” en het onderstaande logo van “Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu” moeten op de productverpakking worden vermeld.



4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografisch gebied waar “Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu” wordt geproduceerd, is het hele grondgebied van de provincie Gaziantep.

5. Verband met het geografische gebied

Het verband tussen “Antep Lahmacunu/ Gaziantep Lahmacunu” en het geografische gebied ervan is gebaseerd op de sterke reputatie van het product, het originele recept en de traditionele bereidingsvaardigheden die de makers in Gaziantep hebben ontwikkeld.

In 2015 sloot Gaziantep zich aan bij het Netwerk van Creatieve Steden van Unesco, als gevolg waarvan de stad erkenning kreeg als een gastronomische stad. “Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu” is een traditioneel gebakken product uit Gaziantep, een stad die wordt geroemd om zijn rijke culinaire erfgoed en status als gastronomisch centrum.

Gaziantep heeft de culturele infrastructuur om een van de belangrijkste gastronomische toeristische centra van Turkije, en zelfs van de wereld, te worden. De rijke keuken van de stad, met ongeveer 600 unieke gerechten, is de belangrijkste factor achter deze status als gastronomisch centrum. “Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu” onderscheidt zich in die zin dat het van al die gerechten het populairst is en het meest wordt gegeten. Deze aanhoudende populariteit wordt toegeschreven aan de eeuwenlange culinaire traditie en expertise.

Mensen die Gaziantep bezoeken, worden vaak aangetrokken door de rijke keuken van de stad, nadat zij eerst de historische aspecten en de natuur ervan hebben verkend. Als prominente stad vol gastronomische hoogten onderscheidt Gaziantep zich met zijn unieke culinaire tradities. Van alle gerechten staat “Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu” op de eerste plaats wat betreft bekendheid en consumptie.

De bevolking van Gaziantep zet zich met hart in ziel in voor hun tradities, wat een cruciale rol speelt bij de wens “Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu” voor de toekomst te behouden. Het bereiden en serveren van deze delicatessen is een geliefd en integraal onderdeel van zowel het dagelijks leven als van speciale gelegenheden, zoals familiebijeenkomsten, verlovingsfeesten, bruiloften, besnijdenissen, verjaardagen, begrafenissen, religieuze feestdagen en de ramadan.

De bereiding van “Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu” wordt door de bevolking van de regio gezien als een dermate belangrijk ambacht dat de fijne kneepjes al op jonge leeftijd worden doorgegeven via een meester-leerlingrelatie. Leerlingen krijgen al vroeg kennis van het bereidingsproces, zowel binnen de eigen familie als van hun meesters; zo waarborgen deze deskundige bakkers van morgen dat de traditie behouden blijft.

In het deel over Antep in zijn boek *Alleben Anıları ve Alleben Öyküleri* (Herinneringen aan Alleben en verhalen uit Alleben) (voor het eerst gepubliceerd door Can Yayınları, Istanbul, 1991; latere edities door Adam Yayınları, Istanbul, 1995, en Yapı Kredi Yayınları) schrijft Ülkü Tamer dat “Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu” in vrijwel elke straat en elk huishouden werd bereid. Hieruit blijkt dat het eten van “Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu” een diepgewortelde culturele traditie is. Wanneer de inwoners van Gaziantep willen genieten van versgebakken en warme “Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu”, bereiden zij de ingrediënten voor de vulling thuis voor en brengen zij die naar de plaatselijke slager. De slager hakkt alle groenten fijn, voegt tomatenpuree, kruiden, specerijen en lamsgehakt toe en mengt alles goed door elkaar. Dit mengsel wordt vervolgens naar pidebakkerijen gebracht, die overal in Gaziantep te vinden zijn. Omdat slagerijen en pidebakkerijen vaak bij elkaar in de buurt liggen, kan het door de slager bereide mengsel gemakkelijk en snel naar de bakkerij worden gebracht. De pidebakker rolt het deeg uit tot een dunne lap, verdeelt het mengsel over het deeg en

bakt het geheel in een houtgestookte steenoven. De lahmacun (algemeen Turkse pizza genoemd) wordt warm geserveerd, waardoor de frisse en onderscheidende smaken nog beter uitkomen (Kılınç Şahin, S. en Baysal, K., "Samples of Street Foods of Gastronomic City Gaziantep" (Voorbeelden van straatvoedsel in de gastronomische stad Gaziantep), *Premium E-Journal of Social Sciences*, blz. 422-431).

De authentieke smaak van "Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu" is al 150 jaar dezelfde en wordt gezien als een onmisbaar onderdeel van de keuken van Gaziantep. Dit gerecht wordt erkend als een van de belangrijkste en meest iconische elementen die het rijke gastronomische erfgoed van de stad symboliseren (Öztan, T. T. en Şüyün, F., *Bir Lezzet Cenneti: Gurme Kent Gaziantep Mutfağı*, Oğlak Yayınları, 2016, blz. 82).

Het restaurant van İmam Çağdaş (opgericht in 1887), waar "Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu" op de kaart staat, haalde bij de "23/24 Awards" van @tasteatlas de 28e plaats in de categorie "World's Most Iconic Food Places – Most Legendary Restaurants", waarmee het het eerste restaurant in Turkije werd dat een vermelding op deze prestigieuze lijst kreeg.

Als onderdeel van de door de internationale delegatie van journalisten UGD (*Uluslararası Gazeteciler Delegasyonu*) georganiseerde prijs voor de beste merken in Turkije, met als thema "100 prijzen voor 100 jaar", ter ere van de 100e verjaardag van de Republiek Turkije, werden talrijke restaurants bekroond die "Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu" serveren.

Het restaurant Tatbak Company, waar "Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu" op de kaart staat, kreeg in 2019 de prijs voor beste Turkse innovatie en prestatie.

De "Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu"-eetwedstrijd, die elk jaar door de gemeente Gaziantep wordt georganiseerd, is uitgegroeid tot een zeer populair festival. Tijdens dit evenement worden speciale versies van "Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu" bereid, met een doorsnee van maar liefst 120 cm, en strijden de deelnemers erom wie deze als eerste heeft opgegeten. De deelnemers kunnen verschillende prijzen winnen en het festival trekt elk jaar meer bezoekers. Het primaire doel van het festival is om dit unieke product te promoten en meer erkenning te geven.

Veel redacteurs van websites en fijnproevers geven aan dat een bezoek aan Gaziantep niet compleet is zonder de "Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu" te hebben geproefd bij het befaamde restaurant Üçler Kebap. Dit restaurant wordt herhaaldelijk aanbevolen in artikelen en recensies over de eetcultuur in Gaziantep.

Tijdens het jaarlijkse festival GastroAntep wordt "Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu" altijd aangeprezen als delicatessen die niet op het menu mag ontbreken. Het festival geeft aan hoe rijk en divers de keuken van Gaziantep is, met "Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu" als een van de belangrijkste symbolen van deze culinaire traditie. Bezoekers kunnen genieten van de unieke smaken en leren tegelijk het culturele erfgoed van Gaziantep waarderen. Dit speciale jaarlijkse evenement speelt een belangrijke rol bij het verbeteren van de erkenning en het promoten van "Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu".

In zijn werk *Seyahatname*, geschreven in de 17e eeuw, schrijft de beroemde Turkse reiziger Evliya Çelebi al over "Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu". In dit belangrijke werk beschrijft de auteur verschillende plaatsen binnen het Ottomaanse Rijk (*Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, deel 1, bewerkt door Robert Dankoff en Seyit Ali Kahraman, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2011).

Bij de bereiding van "Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu" wordt het lamsvlees, meestal van lammeren van 12 tot 14 maanden oud, tot gehakt gesneden met een speciaal mes, "zırh" genoemd. Het gehakt wordt vervolgens gemengd met de in het recept genoemde kruiden en specerijen om de vulling voor het deeg te maken voor "Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu".

Met dit grote en scherpe mes, de zırh, kan het lamsvlees worden fijngehakt zonder dat het wordt gekneusd. Het gebruik van een zırh en het fijnhakken van het vlees vereisen vaardigheid. Lahmacunmeesters zijn zeer ervaren in het gebruik van een zırh. Vlees dat met een zırh wordt gehakt, heeft een meer uitgesproken smaak en maakt een meer homogeen mengsel met andere ingrediënten mogelijk. Het lamsvlees dat wordt gebruikt voor "Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu", is lichter van kleur, met rozetinten. Het lamsvlees heeft dunnere vezels, die het geheel een krokante textuur geven. Om die reden heeft "Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu" een fijn mondgevoel.

Het is van cruciaal belang dat het meel dat wordt gebruikt voor "Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu", voldoet aan specifieke kwaliteitsnormen en rekbaarheid-weerstandswaarden (W-waarde). Het meel voor het lahmacundeeg moet bepaalde extensograafwaarden hebben (energie-waarde: 90-110 cm², W-waarde: 280-350 BU, rekbaarheid: 150-190 mm).

Bij het bakken van "Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu" worden in het geografische gebied speciale steenovens gebruikt. Deze ovens zorgen voor de gewenste krokante textuur. De bodem van de oven heeft de vorm van een halve cirkel en de oven zelf heeft de vorm van een halve bolkap. De fundering van de oven bestaat uit diverse lagen, waaronder rode klei, isolatiemateriaal, zout, glaspoeder en zwarte steen. Het bovenste bolvormige deel bestaat uit rode klei, steen en baksteen. De lahmacuns worden in de oven geschoven via een opening die ongeveer 1 meter breed en 70 tot 75 cm hoog is. De ovens hebben ook een schoorsteen voor rookafvoer en een balg om de luchtstroom te reguleren, teneinde de beste bakomstandigheden te creëren.

Vanwege de zachte en delicate textuur van het lamsvlees dat wordt gebruikt in "Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu" is het product snel gaar. De baktijd bij 300-350 °C is slechts 3 tot 4 minuten. De



baktijd voor andere variaties van lahmacuns bij dezelfde temperatuur ligt tussen de 8 en 10 minuten. Als deze langer worden gebakken, wordt het deeg hard en brokkelig. De baktijd en baktemperatuur voor "Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu" voorkomen dergelijke problemen, maar het product moet wel lang genoeg worden gebakken om ervoor te zorgen dat de smaken van de andere ingrediënten zich kunnen ontwikkelen.

De bereiding van het deeg met meel dat de specifieke vereiste eigenschappen heeft, vereist vaardigheid en expertise. Wanneer het deeg op de juiste manier wordt bereid, krijgt het een krokante textuur, wat de kenmerkende smaak van het product versterkt. Door het product in een steenoven te bakken, wordt de warmte gelijkmatig verdeeld over zowel de bovenzijde als de bodem van het dunne deeg, zodat zowel het deeg als de vulling perfect worden gegaard. De smaken van het vlees en de specerijen worden door het deeg opgenomen, wat het product zijn unieke smaak geeft.

"Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu" heeft een onderscheidend kenmerk in vergelijking met andere lahmacuns. Het bevat namelijk een royale hoeveelheid verse groenten zoals peterselie, knoflook en tomaat. Deze groenten spelen een cruciale rol bij zowel de smaak als het aroma. De knoflook in het bijzonder zorgt voor een verdieping van de karakteristieke geur en smaak van de lahmacun. De juiste balans aan verse groenten draagt ook bij aan het unieke smaakprofiel van de lahmacun. In combinatie met het speciale deeg en het fijngehakte lamsvlees geeft dit "Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu" een evenwichtig en rijk smaakprofiel. Deze kenmerken zorgen ervoor dat "Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu" zich onderscheidt van andere soorten lahmacuns.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

Officieel e-Bulletin nr. 236 van het Turks octrooi- en merkenbureau van 15 juni 2022, blz. 92.