C/2025/4515

11.8.2025 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2025/4515)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

Продуктовата спецификация, посочена в член 7 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 ([2]), е на разположение в регистъра на географските означения на Съюза

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Maraş Çöreği“

ЕС №: PGI-TR-02597 — 16.3.2020 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Maraş Çöreği“

2. **Държава членка или трета държава**

Турция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 2.3 Хляб, хлебни изделия, сладкарски и захарни изделия, бисквити и други печива.

Код по Комбинираната номенклатура

— 1905 — Хлебарски, тестени сладкарски или бисквитени продукти, дори с прибавка на какао; нафора, празни капсули от тесто за медикаменти, тесто за запечатване, сухи тестени листа от брашно, скорбяла или нишесте и подобни продукти

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Maraş Çöreği“ представлява местна бисквита, която е специфична за кухнята на Kahramanmaraş поради своите съставки и техника на изпичане. В приготвянето ѝ са включени брашно, маргарин, сол, семена от *Nigella sativa*, прясна мая и вода.

Физически характеристики: кръгли бисквити с кремав цвят и диаметър между 10 и 15 cm, с грапава повърхност. Средната дебелина на „Maraş Çöreği“ след изпичане е 8 mm.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11.4.2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

([2]) Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 година относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни (ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1).

Съставки на „Maraş Çöreği“:

Съставки	Количество
Брашно	10 kg
Маргарин	4 kg
Сол	120—130 g
Семена от *Nigella sativa*	20—30 g
Прясна мая	250 g
Вода	4 l

Мирис: Семена от *Nigella sativa* и сол

Вкус: леко солен

Цвят: кремавозлатист цвят

Консистенция: плътна и зърнеста

Форма: кръгла с грапава повърхност

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Брашно: стандартно пшенично брашно

Маргарин: маргарин на растителна основа

Сол: фина, дребнозърнеста сол

Семена от *Nigella sativa*: пресни, без следи от люспи или растителна маса

Мая: прясна жива мая

Вода: сладка и питейна

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Приготвянето на тестото, оформянето, изпичането и охлаждането на „Maraş Çöreği“ трябва да се извършват в рамките на географския район. Използваната при производството на „Maraş Çöreği“ точилка трябва да бъде изработена от габър, тъй като с нея се гарантират специфичната консистенция и структурните характеристики, които допринасят за отличителните качества на продукта. Уникалната техника на разточване осигурява характерната грапавост на „Maraş Çöreği“, която е определяща за крайната им текстура. Изпичането трябва да се извършва в каменна пещ на дъбови дърва.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

„Maraş Çöreği“ може да се продават в насипно състояние или на порции в тарелки или опаковки. При опаковане може да се използват картонени кутии, но те трябва да бъдат подплатени с алуминиево фолио или сходен водоустойчив материал.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Етикетите трябва да съдържат следното:

— наименованието „*Maraş Çöreği*“,

— търговското наименование и адрес или съкратеното наименование и адрес, или регистрираната търговска марка на производителя,

— символа за ЗГУ на Европейския съюз;

— съдържанието на продукта, съотношение на компонентите, нетно количество на продукта, препоръчителна крайна дата за консумация, информация за съхранение и употреба, сериен номер или номер на партидата, дата на разрешение за производство.

4. **Кратко определение на географския район**

Районът на производство е цялата провинция Kahramanmaraş.

5. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка се основава на характеристиките на продукта, произтичащи от географския район, природните фактори и човешкия фактор. Жителите на Kahramanmaraş приготвят и консумират „Maraş Çöreği“ в големи количества, особено по време на Рамазана, когато местните хора постят. „Maraş Çöreği“ е неразделна част от кулинарната култура на Kahramanmaraş в продължение на векове, като според историческите данни този продукт съществува още от времето на Османската империя. Традиционно се приготвя по време на Рамазана и Рамазан байрам (Eid al-Fitr) и играе съществена роля при религиозни и социални събирания. В миналото „Maraş Çöreği“ са се приготвяли в домашни условия от домакинята с цел консумация в семейството или продажба. Обикновено член от семейството отнасял приготвените *çöreks* в местната пекарна и чакал, докато се изпекат. Те често се продавали в магазини за сладкарски изделия и на производители на такива изделия, за да се допълват доходите на домакинството. През последните 30 години „Maraş Çöreği“ се произвеждат с търговска цел в Kahramanmaraş за консумация от местното население. „Maraş Çöreği“ обикновено се раздават на гостите и след погребение.

Основните характеристики на „Maraş Çöreği“ са тяхната форма, постигната с помощта на дървена точилка от габър, техниката на изпичане в каменна пещ на дъбови дърва, както и техният исторически и културен произход, а именно Kahramanmaraş. Смята се, че в миналото горите на град Kahramanmaraş са били предимно дъбови, с преобладаващи видове като пърнар, алепски дъб (*Quercus infectoria* subsp. *veneris*) и персийски дъб (*Quercus brantii*), което обяснява използването на дъбови дърва при изпичането на „Maraş Çöreği“ в каменните пещи.

Ширината на точилката, използвана в производството на „Maraş Çöreği“, трябва да е 8 cm, а дължината ѝ — 33 cm. Дълбочината и обхватът на отпечатъка на точилката трябва да са 0,5 mm. Точилката трябва да бъде изработена от дървен материал от габър**,** тъй като той гарантира специфичната консистенция и структурните характеристики, които допринасят за отличителните качества на продукта.

„Maraş Çöreği“ се произвеждат при условия, характерни за географското ограничение, а необходимите за това умения отнемат дълго време практика. Поради тази причина всички етапи на производството на продукта „Maraş Çöreği“, който се ползва с голяма репутация в рамките на провинцията, се осъществяват в рамките на определения географски район.

Опитът на занаятчиите: приготвянето на тестото за „Maraş Çöreği“, както и неговото разточване, оформянето и изпичането му изискват големи умения. „Maraş Çöreği“ следва да се приготвя и изпича от хора, придобили необходимите за това умения в района на Kahramanmaraş. Майсторите в производството на „Maraş Çöreği“ се обучават в занаята от ранна възраст. През последните 30 години този продукт се произвежда с търговска цел във фабрики в Kahramanmaraş за консумация от жителите на Kahramanmaraş.

Множество са източниците, в които се потвърждава репутацията на „Maraş Çöreği“. В публикувания от Агенцията за развитие на Източното Средиземноморие на 15 септември 2018 г. каталог на местните продукти авторът Фиджен Гьоксен Ток (Figen Gökşen Tok) посочва, че „Maraş Çöreği“ е уникален местен продукт от Kahramanmaraş, който се характеризира с техниката си на изпичане в каменна пещ и използването на точилка от габър с релефна повърхност. Освен това няколко новинарски източника подчертават културното и историческото значение на „Maraş Çöreği“. На 27 март 2023 г. във вестник Haber Türk е публикувана статия, озаглавена „Tescilli Maraş Çöreği Ramazan Sofraları İçin Hazırlanıyor“, в която се подчертава приемствеността на традицията. На 29 април 2022 г. Анадолската агенция съобщи, че „Maraş Çöreği“ се консумира засилено по време на Рамазана — традиция, започнала още от времето на Османската империя. В статия, публикувана в Haber Türk на 4 юли 2016 г. и озаглавена „Другото име на празника в Kahramanmaraş е „Maraş Çöreği“, допълнително се подчертава силната връзка на продукта с местните традиции и културни практики. Посочените препратки потвърждават дългогодишната репутация на „Maraş Çöreği“ и затвърждават значимостта на географското му означение.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

Официален електронен бюлетин на Турското патентно ведомство;

Номер на досието: C2016/089

Дата на заявлението: 19 септември 2016 г.

Одобрена дата: 13 юни 2018 г.

Регистрационен №: 361

Страница: 4