C/2025/4515

11.8.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2025/4515)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

Produktspecifikationen, jf. artikel 7 i forordning (EU) nr. 1151/2012 ([2]), er opført i EU-registret over geografiske betegnelser.

ENHEDSDOKUMENT

»Maraş Çöreği«

EU-nr.: PGI-TR-02597 – 16.3.2020

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»Maraş Çöreği«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Tyrkiet

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukt eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 2.3. Brød, wienerbrød, kager, konfektureprodukter, kiks og andet bagværk.

Kode i den kombinerede nomenklatur

— 1905 – Brød, wienerbrød, kager, kiks og andet bagværk, også tilsat kakao, kirkeoblater, oblatkapsler af den art der anvendes til lægemidler, segloblater og lignende varer af mel eller stivelse

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Maraş Çöreği« er en lokal kiks, der er specifik for Kahramanmaraş på grund af dets ingredienser og bagningsteknik. Den er fremstillet af mel, margarine, salt, sortkommen, frisk gær og vand.

Fysiske kendetegn: runde, cremefarvede kiks med en diameter på mellem 10 og 15 cm og en rillet overflade. Efter kogning er »Maraş Çöreğis« gennemsnitlige tykkelse på 8 mm.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

([2]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvali tetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer (EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.)

Ingredienser i »Maraş Çöreği«:

Ingredienser	Mængde
Mel	10 kg
Margarine	4 kg
Salt	120 til 130 gr.
Sortkommen	20 til 30 gr.
Frisk gær	250 gr.
Vand	4 ltr.

Duft: Sortkommen og salt

Smag: let saltet

Farve: cremet gylden farve

Konsistens: kompakt og kornet

Form: rund med snit i overfladen

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Mel: almindelig hvedemel

Margarine: vegetabilsk margarine

Saltindhold: finkornet salt

Sortkommen: friske, uden skaller eller plantemateriale

Gær: frisk levende gær

Vand: Frisk og drikkeligt

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Tilberedningen af dejen, formningen, bagningen og afkølingen af »'Maraş Çöreği« skal finde sted i det geografiske område. Den kagerulle, der anvendes til fremstilling af »Maraş Çöreği«, skal være fremstillet af avnbøg, der besidder særlige teksturmæssige og strukturelle egenskaber, som bidrager til produktets særpræg. Denne unikke rulleteknik sikrer de karakteristiske snit, der definerer »Maraş Çöreğis« endelige tekstur. Den skal bages i en træfyret stenovn, der benytter egetræ.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

»Maraş Çöreği« kan markedsføres efter vægt eller pr. portion i bakker eller pakninger. Hvis produktet er emballeret, kan der anvendes papkasser, men disse skal være foret med folie eller et tilsvarende vandtæt materiale.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

På mærkningen skal følgende angives:

— Navnet på betegnelsen »Maraş Çöreği«

— Handelsnavn og adresse eller kortform af virksomhedens navn og adresse eller producentens registrerede varemærke

— Den Europæiske Unions BGB-logo

— Produktets indhold, forholdet mellem produktets bestanddele, produktets nettomængde, anbefalet anvendelsesdato, oplysninger om opbevaring og anvendelse, serienummer eller batchnummer og produktionens godkendelsesdato.

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Produktionsområdet er hele provinsen Kahramanmaraş.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen er baseret på produktets egenskaber fra det geografiske område, naturlige faktorer og menneskelige faktorer. »Maraş Çöreği« bages og fortæres i store mængder af befolkningen i Kahramanmaraş, navnlig under Ramadan, hvor lokalbefolkningen faster. »Maraş Çöreği« har i århundreder været en integreret del af Kahramanmaraş -kulturen med historiske optegnelser, der viser bagværkets eksistens siden den osmanniske periode. Produktet fremstilles traditionelt under Ramadan og Eid al-Fitr og spiller en afgørende rolle i religiøse og sociale forsamlinger. Tidligere blev »Maraş Çöreği« fremstillet i hjemmet af husmoderen med øje for familiens forbrug eller salg. En person fra familien bragte typisk de forberedte *çöreks* til det lokale bageri og ventede, mens de blev bagt. De blev ofte solgt til konditorforretninger og konditorer for at supplere husstandens indkomst. I de seneste 30 år er »Maraş Çöreği« blevet fremstillet kommercielt i Kahramanmaraş med lokalbefolkningens forbrug for øje. »Maraş Çöreği« gives også typisk til gæster efter begravelser.

De vigtigste kendetegn ved »'Maraş Çöreği« er dens form, der er dannet ved hjælp af en kagerulle af avnbøg, bageteknikken i en stenovn med egetræ og dens historiske og kulturelle oprindelse, nemlig Kahramanmaraş. Eg, navnlig kermes-eg, farveeg (*Quercus infectoria subsp. veneris*) og persisk eg (*Quercus brantii*) er kendt for tidligere at have været fremherskende i skovene ved byen Kahramanmaraş, hvilket er grunden til, at eg anvendes til at bage »Maraş Çöreği« i en stenovn.

Den kagerulle, der anvendes til fremstilling af »Maraş Çöreği«, skal være 8 cm bred og 33 cm lang. Dybden og vidden af kagerullens riller skal være 0,5 mm. Kagerullen skal være fremstillet af avnbøg, der giver særlige teksturmæssige og strukturelle egenskaber, som bidrager til produktets særpræg.

»Maraş Çöreği« fremstilles under forhold, der er specifikke for den geografiske grænse, og kræver færdigheder, som det tager lang tid at beherske. Derfor finder alle etaper af produktionen af »Maraş Çöreği«, som har et godt omdømme i provinsen, finder sted inden for det afgrænsede geografiske område.

Bageres erfaring: Det kræver store færdigheder at forberede dejen til »Maraş Çöreği« og udrulle, forme og bage bagværket. »Maraş Çöreği« bør forberedes og bages af fagfolk, der har erhvervet de nødvendige færdigheder i Kahramanmaraş-området. De fagfolk, der bager »Maraş Çöreği«, uddannes tidligt. Bagværket er blevet fremstillet kommercielt på fabrikker i de sidste 30 år i Kahramanmaraş og har været tilgængeligt for borgere i Kahramanmaraş.

Den anseelse, som »Maraş Çöreği« nyder, understøttes af flere kilder. I et katalog over lokale produkter, der blev offentliggjort af agenturet for udvikling af det østlige Middelhavsområde den 15. september 2018, anfører forfatteren Figen Gökşen Tok, at »Maraş Çöreği« er et unikt lokalt produkt fra Kahramanmaraş, der er kendetegnet ved dets metode med bagning af stenovne og anvendelsen af en rillet kagerulle af avnbøg. Desuden fremhæver flere nyhedskilder Maraş Çöreğis kulturelle og historiske betydning. Den 27. marts 2023 offentliggjorde Haber Türk en artikel med titlen »Tescilli Maraş Çöreği Ramazan Sofraları İçin Hazırlanıyor«, hvor der blev lagt vægt på traditionens kontinuitet. På samme måde rapporterede Anadolu Agency den 29. april 2022, at »Maraş Çöreği« indtages i vid udstrækning under ramadanen, en tradition, der startede i den ottomanske periode. En anden artikel, der blev offentliggjort i Haber Türk den 4. juli 2016 med titlen »Another Name for the Holiday in Kahramanmaraş er Maraş Çöreği«, bekræfter yderligere produktets stærke forbindelse til lokale traditioner og kulturelle praksisser. Disse henvisninger underbygger »Maraş Çöreğis« mangeårige omdømme og styrker produktets stærke geografiske betegnelse.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

Det tyrkiske patentkontors officielle e-tidende

Journalnummer: C2016/089

Anvendelsesdato: 19. september 2016

Godkendte data: 13. juni 2018

Registreringsnummer: 361

Side: 4