C/2025/4515

11.8.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2025/4515)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

Die Produktspezifikation gemäß Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ([2]) ist im Unionsregister der geografischen Angaben enthalten.

EINZIGES DOKUMENT

„Maraş Çöreği“

EU-Nr.: PGI-TR-02597 — 16.3.2020

g.U.( ) g.g.A. (X)

1. **Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)**

„Maraş Çöreği“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Türkei

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 2.3. Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren, Kleingebäck

Code der Kombinierten Nomenklatur

— 1905 – Backwaren, auch kakaohaltig; Hostien, leere Oblatenkapseln von der für Arzneiwaren verwendeten Art, Siegeloblaten, getrocknete Teigblätter aus Mehl oder Stärke und ähnliche Waren

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Bei der g.g.A. „Maraş Çöreği“ handelt es sich um herzhafte Kekse, die aufgrund ihrer Zutaten und Backtechnik für Kahramanmaraş typisch sind. Sie bestehen aus Mehl, Margarine, Salz, Schwarzkümmelsamen (*Nigella sativa*), frischer Hefe und Wasser.

Äußere Merkmale: runde, cremefarbene Kekse mit einem Durchmesser von 10 bis 15 cm und einer geriffelten Oberfläche. Die durchschnittliche Dicke von „Maraş Çöreği“ nach dem Backen beträgt 8 mm.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

([2]) Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1).

Zutaten für „Maraş Çöreği“

Zutat	Menge
Mehl	10 kg
Margarine	4 kg
Salz	120-130 g
Schwarzkümmelsamen	20-30 g
Frische Hefe	250 g
Wasser	4 l

Geruch: Schwarzkümmelsamen und Salz

Geschmack: leicht salzig

Farbe: cremig-golden

Konsistenz: dicht und körnig

Form: rund mit Oberflächenriffelung

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Mehl: Standardweizenmehl

Margarine: Pflanzliche Margarine

Salz: Feinkörniges Salz

Schwarzkümmelsamen: Frisch, ohne Schalenreste oder andere Pflanzenbestandteile

Hefe: Frische lebende Hefe

Wasser: Frisches Trinkwasser

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Zubereitung des Teigs sowie das Formen, das Backen und das Abkühlen von „Maraş Çöreği“ müssen im geografischen Gebiet erfolgen. Die bei der Herstellung von „Maraş Çöreği“ verwendete Teigrolle muss aus Hainbuchenholz bestehen, da dieses eine spezifische Textur und Struktur aufweist, die zur Einzigartigkeit des Erzeugnisses beitragen. Durch eine spezielle Walztechnik entsteht die charakteristische Riffelung, die die endgültige Textur von „Maraş Çöreği“ ausmacht. Die Kekse müssen in einem mit Eichenholz befeuerten Steinofen gebacken werden.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

„Maraş Çöreği“ kann nach Gewicht oder Einheit in Schalen oder verpackt vermarktet werden. Zum Verpacken können Kartons verwendet werden, die jedoch mit Aluminiumfolie oder einem ähnlich wasserdichten Material ausgekleidet sein müssen.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Auf den Etiketten muss Folgendes angegeben werden:

— der Name der Bezeichnung „Maraş Çöreği“

— Handelsname und Anschrift oder Kurzname und Anschrift oder eingetragener Handelsname des Erzeugers

— g.g.A.-Logo der Europäischen Union

— Inhalt des Produkts, Verhältnis der Nettomenge der Zutaten des Produkts, empfohlenes Verbrauchsdatum, Angaben zur Lagerung und Verwendung, Seriennummer oder Chargennummer, Datum der Herstellungsgenehmigung

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet entspricht der Provinz Kahramanmaraş.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang spiegelt sich in den Eigenschaften des Erzeugnisses wider, die von dem geografischen Gebiet sowie von natürlichen und menschlichen Einflüssen herrühren. „Maraş Çöreği" wird von der Bevölkerung in Kahramanmaraş in großen Mengen gebacken und konsumiert, insbesondere während des Fastenmonats Ramadan. Seit Jahrhunderten ist „Maraş Çöreği" ein wesentlicher Bestandteil der kulinarischen Kultur von Kahramanmaraş, der laut historischen Aufzeichnungen bis in die osmanische Zeit zurückreicht. Die Kekse werden traditionell während des Ramadan und zum Fest des Fastenbrechens Eid al-Fitr zubereitet und spielen bei religiösen und sozialen Zusammenkünften eine wesentliche Rolle. In der Vergangenheit wurde „Maraş Çöreği" zu Hause von Hausfrauen zum Verzehr in der Familie oder zum Verkauf zubereitet. Üblicherweise brachte jemand aus der Familie die vorbereiteten Kekse in die lokale Bäckerei, um sie dort backen zu lassen. Häufig wurden sie an Bäckereien und Konditoreien verkauft, um die Haushaltskasse etwas zu füllen. Seit 30 Jahren wird „Maraş Çöreği" in Kahramanmaraş kommerziell für die lokale Bevölkerung hergestellt. „Maraş Çöreği" wird traditionell auch Trauernden nach einer Beerdigung angeboten.

Die Hauptmerkmale von „Maraş Çöreği" sind seine Form, die mit einer Teigrolle aus Hainbuchenholz erzeugt wird, das Backen in einem mit Eichenholz befeuerten Steinofen und sein historischer und kultureller Ursprung in Kahramanmaraş. Eichen, insbesondere Kermes-Eichen, Aleppo-Eichen (*Quercus infectoria* subsp. *veneris*) und Eichen der Art *Quercus brantii*, gelten historisch als die in den Wäldern der Stadt Kahramanmaraş dominanten Arten, weshalb die Steinöfen zum Backen von „Maraş Çöreği" mit Eichenholz befeuert werden.

Die Teigrolle, die bei der Herstellung von „Maraş Çöreği" verwendet wird, ist 8 cm breit und 33 cm lang. Die Rillentiefe und -breite der Teigrolle beträgt 0,5 mm Die Teigrolle muss aus Hainbuchenholz bestehen, da dieses eine spezifische Textur und Struktur aufweist, die zur Einzigartigkeit des Erzeugnisses beiträgt.

„Maraş Çöreği" wird unter Bedingungen, die dem geografischen Gebiet eigen sind, hergestellt und die Herstellung erfordert Fähigkeiten, die über lange Zeit erlernt werden müssen. Aus diesem Grund finden alle Erzeugungsschritte der in der Provinz hoch angesehenen Kekse mit der g.g.A. „Maraş Çöreği" innerhalb der angegebenen geografischen Grenzen statt.

Handwerkliche Erfahrung: Die Zubereitung des Teigs von „Maraş Çöreği" sowie das Walzen, Formen und Backen erfordern großes Geschick. „Maraş Çöreği" sollte von Personen zubereitet und gebacken werden, die die erforderlichen handwerklichen Fähigkeiten im Gebiet von Kahramanmaraş erworben haben. Ihre Ausbildung beginnt bereits in frühen Jahren. Seit 30 Jahren werden die Kekse in Fabriken in Kahramanmaraş kommerziell hergestellt und den Bürgerinnen und Bürgern der Region feilgeboten.

Das Ansehen von „Maraş Çöreği" wird durch zahlreiche Quellen belegt. In einem von der Agentur für die Entwicklung des östlichen Mittelmeerraums am 15. September 2018 veröffentlichten Katalog lokaler Erzeugnisse beschreibt der Autor Figen Gökşen Tok „Maraş Çöreği" als ein einzigartiges lokales Erzeugnis aus Kahramanmaraş, das durch die Backtechnik im Steinofen und die Verwendung einer gerillten Teigrolle aus Hainbuchenholz gekennzeichnet ist. Darüber hinaus wird in mehreren Nachrichtenquellen die kulturelle und historische Bedeutung von „Maraş Çöreği" hervorgehoben. Am 27. März 2023 veröffentlichte Haber Türk einen Artikel mit dem Titel „Tescilli Maraş Çöreği Ramazan Sofraları İçin Hazırlanıyor", in dem die Fortsetzung der Tradition hervorgehoben wird. In ähnlicher Weise berichtete die Anadolu Ajansı am 29. April 2022, dass „Maraş Çöreği" während des Ramadan in großen Mengen verzehrt wird – eine Tradition, die bereits in der osmanischen Zeit begann. Ein weiterer Artikel wurde am 4. Juli 2016 mit dem Titel „‚Maraş Çöreği': Synonym für die Feiertage in Kahramanmaraş" in Haber Türk veröffentlicht und bestätigt zusätzlich den engen Zusammenhang des Erzeugnisses mit lokalen Traditionen und kulturellen Gepflogenheiten. Diese Verweise untermauern und bestärken das lange bestehende Ansehen der geografischen Angabe „Maraş Çöreği".

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

Offizielles e-Bulletin des türkischen Patentamts

Aktenzeichen: C2016/089

Antragsdatum: 19. September 2016

Datum der Genehmigung: 13. Juni 2018

Registrierungsnr.: 361

Seite: 4