C/2025/4515

11.8.2025

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2025/4515)

Μετά την παρούσα δημοσίευση, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), μπορούν/-εί να υποβάλουν/-ει ένσταση στην Επιτροπή εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

Οι προδιαγραφές προϊόντος που αναφέρονται στο άρθρο 7 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 ([2]) είναι διαθέσιμες στο ενωσιακό μητρώο γεωγραφικών ενδείξεων.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Maraş Çöreği»

Αριθ. ΕΕ: PGI-TR-02597 — 16.3.2020

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Maraş Çöreği»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Τουρκία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 2.3. Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη παρασκευάσματα ή προϊόντα μπισκοτοποιίας.

Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας

— 1905 - Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής ή μπισκοτοποιίας, έστω και με προσθήκη κακάου. Όστιες, κάψουλες κενές των τύπων που χρησιμοποιούνται για φάρμακα, αζυμοσφραγίδες, ξεραμένες ζύμες από αλεύρι ή άμυλο κάθε είδους σε φύλλα και παρόμοια προϊόντα

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το «Maraş Çöreği» είναι ένα τοπικό μπισκότο το οποίο συνδέεται ειδικά με την επαρχία Kahramanmaraş, λόγω των συστατικών του και της τεχνικής ψησίματος που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του. Παρασκευάζεται από αλεύρι, μαργαρίνη, αλάτι, σπόρους *Nigella sativa*, νωπή μαγιά και νερό.

Φυσικά χαρακτηριστικά: στρογγυλά μπισκότα υπόλευκου χρώματος και διαμέτρου μεταξύ 10 και 15 cm, με ανάγλυφη υφή σε όλη την επιφάνειά τους. Το μέσο πάχος του «Maraş Çöreği» μετά το ψήσιμο είναι 8 mm.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

([2]) Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων (ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.)

Συστατικά για το «Maraş Çöreği»:

Συστατικά	Ποσότητα
Αλεύρι	10 kg
Μαργαρίνη	4 kg
Αλάτι	120-130 gr
Σπόροι *Nigella sativa*	20-30 gr
Νωπή μαγιά	250 gr
Νερό	4 lt

Άρωμα: σπόροι *Nigella sativa* και αλάτι

Γεύση: ελαφρώς αλμυρή

Χρώμα: υπόλευκο χρυσαφί χρώμα

Υφή: συμπαγής και κοκκώδης

Σχήμα: στρογγυλό με ανάγλυφη επιφάνεια

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Αλεύρι: σύνηθες αλεύρι σίτου

Μαργαρίνη: μαργαρίνη φυτικής προέλευσης

Αλάτι: λεπτόκοκκο αλάτι

Σπόροι *Nigella sativa*: νωποί, χωρίς υπολείμματα φλοιών ή φυτικής ύλης

Μαγιά: νωπή, ενεργή ζύμη

Νερό: γλυκό, πόσιμο νερό

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η παρασκευή της ζύμης, ο σχηματισμός, το ψήσιμο και η ψύξη του «Maraş Çöreği» πρέπει να πραγματοποιούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής. Ο πλάστης που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του προϊόντος «Maraş Çöreği» πρέπει να είναι κατασκευασμένος από ξύλο καρπίνου, καθώς το ξύλο αυτό προσδίδει συγκεκριμένα χαρακτηριστικά όσον αφορά την υφή και τη δομή τα οποία συμβάλλουν στον ιδιαίτερο χαρακτήρα του προϊόντος. Η μοναδική αυτή τεχνική πλασίματος εξασφαλίζει τα ιδιαίτερα βαθουλώματα που χαρακτηρίζουν την τελική υφή του «Maraş Çöreği». Το προϊόν πρέπει να ψήνεται σε πέτρινο ξυλόφουρνο με χρήση ξύλου δρυός.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Τα μπισκότα «Maraş Çöreği» μπορούν να διατίθενται στην αγορά, κατά βάρος ή σε μερίδες, σε δίσκους ή συσκευασμένα. Όταν διατίθενται συσκευασμένα, για τη συσκευασία μπορούν να χρησιμοποιούνται χάρτινα κουτιά, τα οποία όμως πρέπει να είναι επενδυμένα με αλουμινόχαρτο ή με παρόμοιο αδιάβροχο υλικό.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Στις ετικέτες πρέπει να αναγράφονται οι ακόλουθες ενδείξεις:

— η ονομασία «*Maraş Çöreği*»,

— η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η σύντομη ονομασία και η διεύθυνση ή το καταχωρισμένο σήμα του παραγωγού,

— το λογότυπο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΓΕ,

— το περιεχόμενο του προϊόντος, η αναλογία των συστατικών της καθαρής ποσότητας του προϊόντος, η συνιστώμενη ημερομηνία κατανάλωσης, οι πληροφορίες αποθήκευσης και χρήσης, ο αριθμός σειράς ή παρτίδας, η ημερομηνία άδειας παραγωγής.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής είναι το σύνολο της επαρχίας Kahramanmaraş.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση βασίζεται στα χαρακτηριστικά του προϊόντος που συνδέονται με τη γεωγραφική περιοχή, καθώς και στους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες. Το προϊόν «Maraş Çöreği» παρασκευάζεται και καταναλώνεται σε μεγάλες ποσότητες από τους κατοίκους της επαρχίας Kahramanmaraş, ιδίως κατά τη διάρκεια του Ραμαζανιού, στο πλαίσιο της νηστείας. Το «Maraş Çöreği» αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της γαστρονομικής παράδοσης της επαρχίας Kahramanmaraş εδώ και αιώνες, καθώς υπάρχουν ιστορικά στοιχεία που καταδεικνύουν την παρουσία του ήδη από την οθωμανική περίοδο. Παραδοσιακά παρασκευάζεται κατά τη διάρκεια του Ραμαζανιού και του Eid al-Fitr και διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στις θρησκευτικές και κοινωνικές συγκεντρώσεις. Στο παρελθόν το «Maraş Çöreği» παρασκευαζόταν στο σπίτι από τη νοικοκυρά με σκοπό να καταναλωθεί από την οικογένεια ή να πωληθεί. Συνήθως, ένα μέλος της οικογένειας μετέφερε τα παρασκευασμένα çöreks στο τοπικό αρτοποιείο και περίμενε μέχρι να ψηθούν. Συχνά, τα πωλούσαν σε ζαχαροπλαστεία και ζαχαροπλάστες για να συμπληρώσουν το εισόδημα του νοικοκυριού. Τα τελευταία 30 χρόνια το προϊόν «Maraş Çöreği» παράγεται σε εμπορική κλίμακα στην επαρχία Kahramanmaraş για κατανάλωση από τον τοπικό πληθυσμό. Το «Maraş Çöreği» προσφέρεται επίσης συνήθως στους παρευρισκόμενους μετά το πέρας της κηδείας.

Τα βασικά χαρακτηριστικά του προϊόντος «Maraş Çöreği» είναι το σχήμα του, το οποίο σχηματίζεται με τη χρήση πλάστη από ξύλο καρπίνου, η τεχνική ψησίματος σε πέτρινο φούρνο με ξύλο δρυός, καθώς και η ιστορική και πολιτιστική του προέλευση από την επαρχία Kahramanmaraş. Η δρυς, και ιδίως το πουρνάρι, η λουζιτανική δρυς (*Quercus infectoria* subsp. *veneris*) και η περσική δρυς (*Quercus brantii*) θεωρείται ότι κυριαρχούσε στα δάση της πόλης Kahramanmaraş στο παρελθόν, και γι' αυτόν τον λόγο χρησιμοποιείται ξύλο δρυός για το ψήσιμο του «Maraş Çöreği» σε πέτρινο φούρνο.

Ο πλάστης που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του «Maraş Çöreği» πρέπει να έχει πλάτος 8 cm και μήκος 33 cm. Το βάθος και το εύρος αυλακιού του πλάστη πρέπει να είναι 0,5 mm. Ο πλάστης πρέπει να είναι κατασκευασμένος από ξύλο καρπίνου, καθώς το ξύλο αυτό προσδίδει συγκεκριμένα χαρακτηριστικά όσον αφορά την υφή και τη δομή τα οποία συμβάλλουν στον ιδιαίτερο χαρακτήρα του προϊόντος.

Το προϊόν «Maraş Çöreği» παράγεται σε συνθήκες που επικρατούν ειδικά στα γεωγραφικά σύνορα και για την παραγωγή του απαιτούνται δεξιότητες για την απόκτηση των οποίων χρειάζεται μεγάλο χρονικό διάστημα. Για τον λόγο αυτόν, όλα τα στάδια παραγωγής του «Maraş Çöreği», το οποίο χαίρει φήμης στην επαρχία, εκτελούνται εντός του καθορισμένου γεωγραφικού ορίου.

Πείρα των παραγωγών σε βιοτεχνική κλίμακα: για την παρασκευή της ζύμης του «Maraş Çöreği», καθώς και για το άνοιγμα, τον σχηματισμό και το ψήσιμο της ζύμης απαιτείται μεγάλη δεξιότητα. Η παρασκευή και το ψήσιμο του «Maraş Çöreği» πρέπει να γίνονται από τους τοπικούς παραγωγούς που έχουν αποκτήσει τις απαραίτητες δεξιότητες στην περιοχή Kahramanmaraş. Οι τοπικοί παραγωγοί του «Maraş Çöreği» εκπαιδεύονται από νεαρή ηλικία. Το προϊόν παράγεται σε εμπορική κλίμακα σε εργοστάσια τα τελευταία 30 έτη στην περιοχή Kahramanmaraş και διατίθεται στους κατοίκους της.

Η φήμη του «Maraş Çöreği» υποστηρίζεται από πολλαπλές πηγές. Σε κατάλογο τοπικών προϊόντων που δημοσιεύτηκε από τον Οργανισμό Ανάπτυξης της Ανατολικής Μεσογείου στις 15 Σεπτεμβρίου 2018, ο συντάκτης Figen Gökşen Tok αναφέρει ότι το «Maraş Çöreği» είναι ένα μοναδικό τοπικό προϊόν της επαρχίας Kahramanmaraş, χαρακτηριστικά του οποίου είναι η τεχνική ψησίματος σε πέτρινο φούρνο και η χρήση αυλακωτού πλάστη από ξύλο καρπίνου. Επιπλέον, διάφορες ειδησεογραφικές πηγές τονίζουν την πολιτιστική και ιστορική σημασία του «Maraş Çöreği». Στις 27 Μαρτίου 2023 η Haber Türk δημοσίευσε άρθρο με τίτλο «Tescilli Maraş Çöreği Ramazan Sofraları İçin Hazırlanıyor», όπου τονίζεται η συνέχεια της παράδοσης. Ομοίως, το πρακτορείο ειδήσεων Anadolu ανέφερε στις 29 Απριλίου 2022 ότι το «Maraş Çöreği» καταναλώνεται ευρέως κατά τη διάρκεια του Ραμαζανιού, μια παράδοση που ξεκίνησε κατά τη διάρκεια της οθωμανικής περιόδου. Ένα άλλο άρθρο που δημοσιεύτηκε στη Haber Türk στις 4 Ιουλίου 2016, με τίτλο «Another Name for the Holiday in Kahramanmaraş is "Maraş Çöreği"» (Οι γιορτές στο Kahramanmaraş θα μπορούσαν να ονομάζονται και Maraş Çöreği), επιβεβαιώνει περαιτέρω τον ισχυρό δεσμό του προϊόντος με τις τοπικές παραδόσεις και πολιτιστικές πρακτικές. Οι αναφορές αυτές τεκμηριώνουν τη μακρόχρονη φήμη του προϊόντος «Maraş Çöreği» και ενισχύουν την ισχυρή γεωγραφική του ένδειξη.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

Το επίσημο ηλεκτρονικό δελτίο του Τουρκικού Γραφείου Διπλωμάτων Ευρεσιτεχνίας.

Αριθμός φακέλου: C2016/089

Ημερομηνία αίτησης: 19 Σεπτεμβρίου 2016

Ημερομηνία έγκρισης: 13 Ιουνίου 2018

Αριθ. καταχώρισης: 361

Σελίδα: 4