Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2025/4515)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

El pliego de condiciones indicado en el artículo 7 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 ([2]) se encuentra disponible en el registro de indicaciones geográficas de la Unión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Maraş Çöreği»

N.º UE: PGI-TR-02597 de 16.3.2020

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre(s) (de la DOP o IGP)**

«Maraş Çöreği»

2. **Estado miembro o tercer país**

Turquía

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 2.3. Productos de panadería, pastelería, repostería y galletería

Código de la nomenclatura combinada

— 1905 — Productos de panadería, pastelería o galletería, incluso con adición de cacao; hostias, sellos vacíos de los tipos utilizados para medicamentos, obleas para sellar, pastas secas de harina, almidón o fécula, en hojas y productos similares

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

La «Maraş Çöreği» es una galleta típica de la localidad de Kahramanmaraş caracterizada por sus ingredientes y su técnica de horneado. Está hecha de harina, margarina, sal, semillas de *Nigella sativa*, levadura fresca y agua.

Características físicas: galletas redondas de color crema de entre 10 y 15 cm de diámetro, con muescas en la superficie. El grosor medio de la «Maraş Çöreği» después del horneado es de 8 mm.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

([2]) Reglamento (UE) no 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

Ingredientes de la «Maraş Çöreği»:

Ingredientes	Cantidad
Harina	10 kg
Margarina	4 kg
Sal	120-130 g
Semillas de *Nigella sativa*	20-30 g
Levadura fresca	250 g
Agua	4 L

Aroma: semillas de *Nigella sativa* y sal

Sabor: ligeramente salado

Color: color crema dorado

Textura: compacta y granulada

Forma: redonda con muescas en la superficie

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

Harina: harina de trigo estándar

Margarina: margarina de origen vegetal

Sal: sal fina

Semillas de *Nigella sativa*: frescas, sin cáscaras ni materia vegetal residuales

Levadura: levadura fresca

Agua: fresca y potable

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La preparación de la masa, el moldeado, el horneado y el enfriado de la «Maraş Çöreği» deben llevarse a cabo dentro de la zona geográfica. El rodillo utilizado en la producción de la «Maraş Çöreği» debe estar hecho de madera de carpe, ya que esta proporciona unas características de textura y estructura específicas que aportan un carácter distintivo al producto. Esta particular técnica confiere a la «Maraş Çöreği» las muescas características que determinan su textura final. Debe hornearse en un horno de piedra con leña de roble.

3.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

La «Maraş Çöreği» puede comercializarse por peso o en porciones en bandejas o envases. Si se envasa, pueden utilizarse cajas de cartón, que deben estar revestidas de una lámina de estaño o de un material impermeable análogo.

3.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Las etiquetas deben incluir lo siguiente:

— el nombre de la denominación «Maraş Çöreği»;

— el nombre comercial y la dirección o el nombre abreviado y la dirección o la marca registrada del productor;

— el símbolo IGP de la Unión Europea;

— el contenido del producto, la proporción de los componentes, la cantidad neta del producto, la fecha de consumo recomendada, la información relativa a la conservación y el uso, el número de serie o de lote y la fecha de autorización de producción.

4. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona de producción abarca toda la provincia de Kahramanmaraş.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El nexo causal se basa en las características del producto procedentes de la zona geográfica, los factores naturales y los factores humanos. Los habitantes de Kahramanmaraş hornean y consumen las «Maraş Çöreği» en grandes cantidades, especialmente durante el Ramadán, cuando la población local ayuna. La «Maraş Çöreği» ha formado parte integrante de la cultura culinaria de Kahramanmaraş durante siglos, con registros históricos que indican su existencia desde el período otomano. Tradicionalmente se prepara durante el Ramadán y el Aíd al-Fitr y desempeña un papel esencial en las reuniones religiosas y sociales. En el pasado, las amas de casa preparaban las «Maraş Çöreği» para la familia o para su venta. Por lo general, alguien de la familia llevaba los *çöreks* preparados a la panadería local para que los horneasen. A menudo se vendían a pastelerías y confiterías para complementar los ingresos del hogar. Durante los últimos treinta años, la «Maraş Çöreği» se ha producido comercialmente en Kahramanmaraş para el consumo por parte de la población local. También se suele ofrecer a los asistentes después de los funerales.

Las principales características de la «Maraş Çöreği» son la forma, moldeada con un rodillo de madera de carpe, la técnica de horneado en un horno de piedra con leña de roble y el origen histórico y cultural, a saber, la localidad de Kahramanmaraş. Se cree que los árboles del género *Quercus*, especialmente la coscoja, el quejigo (*Quercus infectoria* subsp. *veneris*) y el roble de Brant (*Quercus brantii*), fueron predominantes en los bosques de la ciudad de Kahramanmaraş en el pasado, razón por la cual se utilizan para el horneado de la «Maraş Çöreği» en un horno de piedra.

El rodillo utilizado en la producción de la «Maraş Çöreği» debe tener una anchura de 8 cm y una longitud de 33 cm. La profundidad y anchura de las muescas del rodillo debe ser de 0,5 mm. Debe estar hecho de madera de carpe, ya que esta proporciona unas características de textura y estructura específicas que aportan un carácter distintivo al producto.

La «Maraş Çöreği» se produce en condiciones específicas de la frontera geográfica y requiere habilidades que cuesta mucho tiempo dominar. Por este motivo, todas las fases de producción de la «Maraş Çöreği», que goza de renombre en la provincia, se desarrollan dentro del límite geográfico especificado.

Experiencia de los artesanos: preparar la masa de la «Maraş Çöreği», así como extenderla, darle forma y hornearla, requiere una gran destreza. La «Maraş Çöreği» debe ser preparada y horneada por artesanos que hayan adquirido las habilidades necesarias en la zona de Kahramanmaraş. Estos artesanos aprenden a elaborar la «Maraş Çöreği» a una edad temprana. La galleta lleva treinta años produciéndose comercialmente en fábricas de Kahramanmaraş y vendiéndose a los habitantes de la localidad.

La reputación de la «Maraş Çöreği» está respaldada por múltiples fuentes. En un catálogo local de productos publicado por la Agencia de Desarrollo del Mediterráneo Oriental el 15 de septiembre de 2018, el autor Figen Gökşen Tok afirma que la «Maraş Çöreği» es un producto local único de Kahramanmaraş, caracterizado por su técnica de horneado en un horno de piedra y el uso de un rodillo de madera de carpe con muescas. Además, varias fuentes de información ponen de relieve la importancia cultural e histórica de la «Maraş Çöreği». El 27 de marzo de 2023, *Haber Türk* publicó un artículo titulado «Tescilli Maraş Çöreği Ramazan Sofraları İçin Hazırlanıyor» [La «Maraş Çöreği», nombre registrado, se prepara para las mesas de Ramadán], en el que se hacía hincapié en la continuidad de la tradición. Del mismo modo, la Agencia Anadolu informó el 29 de abril de 2022 de que la «Maraş Çöreği» se consume de forma generalizada durante el Ramadán, una tradición que comenzó durante el período otomano. Otro artículo publicado en *Haber Türk* el 4 de julio de 2016, titulado «Otro nombre para las festividades de Kahramanmaraş es "Maraş Çöreği"», volvió a confirmar el fuerte vínculo del producto con las tradiciones y prácticas culturales locales. Estas referencias corroboran la antigüedad de la reputación de la «Maraş Çöreği» y reiteran su fuerte indicación geográfica.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

El boletín electrónico oficial de la Oficina de Patentes turca;

número de expediente: C2016/089

Fecha de solicitud: 19 de septiembre de 2016

Fecha de aprobación: 13 de junio de 2018

Número de registro: 361

Página: 4