C/2025/4515

11.8.2025

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2025/4515)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikliga 17 ([1]) on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

Määruse (EL) nr 1151/2012 ([2]) artiklis 7 osutatud tootespetsifikaat on kättesaadav liidu geograafiliste tähiste registris.

KOONDDOKUMENT

„Maraş Çöreği“

ELi nr: PGI-TR-02597 – 16.3.2020

KPN ( ) KGT (X)

1. **Nimetus(ed) (KPN või KGT)**

„Maraş Çöreği“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Türgi

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 2.3. Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted

Kombineeritud nomenklatuuri kood

— 1905 – Leiva- ja saiatooted, valikpagaritooted, koogid, küpsised jms pagaritooted, kakaoga või kakaota; armulaualeib, tühjad kapslid farmaatsiatööstusele, oblaadid, riispaber jms

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

„Maraş Çöreği“ on kohalik küpsis, mis on oma koostisosade ja küpsetustehnika poolest omane Kahramanmaraşi piirkonnale. See on valmistatud jahust, margariinist, soolast, *Nigella sativa* seemnetest, värskest pärmist ja veest.

Füüsikalised omadused: ümarad kreemikat värvi küpsised, mille läbimõõt on 10–15 cm ja mille pind on peenikeste joontega ruuduliseks süvendatud. Toote „Maraş Çöreği“ keskmine paksus pärast kuumtöötlemist on 8 mm.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

([2]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EL) nr 1151/2012, 21. november 2012, põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta (ELT L 343, 14.12.2012, lk 1).

Toote „Maraş Çöreği“ koostisosad:

Koostisosa	Kogus
Jahu	10 kg
Margariin	4 kg
Sool	120–130 g
Nigella sativa seemned	20–30 g
Värske pärm	250 g
Vesi	4 l

Lõhn: *Nigella sativa* seemned ja sool

Maitse: soolakas

Värvus: kreemikas kuldne värvus

Tekstuur: tihe ja teraline

Kuju: ümmargused, pindmiste peenikeste joontega ruuduliseks süvendatud

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Jahu: harilik nisujahu

Margariin: taimne margariin

Sool: peeneteraline sool

***Nigella sativa* seemned:** värsked, ilma kesta või taimeosadeta

Pärmseened: värske pärm

Vesi: värske ja joogikõlblik

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Taina valmistamine ning toote „Maraş Çöreği“ vormimine, küpsetamine ja jahutamine peavad kõik toimuma geograafilises piirkonnas. Toote „Maraş Çöreği“ valmistamiseks kasutatav tainarull peab olema valmistatud valgepöögi puidust, kuna sellel on erilised tekstuurilised ja struktuurilised omadused, mis aitavad kaasa toote erilisusele. See ainulaadne rullimistehnika tagab iseloomulikud süvendid, mis määravad toote „Maraş Çöreği“ lõpliku tekstuuri. Toodet tuleb küpsetada puiduküttel kiviahjus, kasutades tammepuitu.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Toodet „Maraş Çöreği“ võib turustada kaalu järgi või portsjonitena alustel või pakendites. Pakendamise korral võib kasutada pappkarpe, kuid need peavad olema kaetud seest tinafooliumi või samalaadse veekindla materjaliga.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Märgistusel peab olema muu hulgas järgmine teave:

— päritolunimetus *„Maraş Çöreği“*,

— kaubanimi ja aadress või lühinimi ja aadress või tootja registreeritud kaubamärk,

— Euroopa Liidu kaitstud geograafilise tähise logo,

— toote koostisosad, koostisosade suhtarv võrreldes toote netokogusega, parim enne kuupäev, teave säilitamise ja tarbimise kohta, seerianumber või partii number, tooteloa väljastamise kuupäev.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Tootmispiirkond on kogu Kahramanmaraşi provintsi territoorium.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Põhjuslik seos põhineb toote omadustel, mis tulenevad geograafilisest piirkonnast, looduslikest teguritest ja inimteguritest. Kahramanmaraşi elanikud küpsetavad ja tarbivad toodet „Maraş Çöreği“ suurtes kogustes, eriti ramadaani ajal, kui kohalikud elanikud paastuvad. Toode „Maraş Çöreği“ on olnud Kahramanmaraşi kulinaarse kultuuri lahutamatu osa juba sajandeid – ajaloolised andmed näitavad selle esinemist alates Ottomani perioodist. Seda valmistatakse traditsiooniliselt ramadaani ja paastulõpupüha Eid al-Fitri ajal ning sellel on oluline roll usulistel ja ühiskondlikel kogunemistel. Varem valmistas toodet „Maraş Çöreği“ kodus koduperenaine perekonnale tarbimiseks või müügiks. Tavaliselt viis keegi perekonnast ettevalmistatud küpsised (*çöreks*) kohalikku pagaritöökotta ja ootas, kuni need ära küpsetati. Neid müüdi sageli pagaritöökodadele ja kondiitriäridele, et suurendada leibkonna sissetulekut. Viimase 30 aasta jooksul on toodet „Maraş Çöreği“ toodetud kaubanduslikult Kahramanmaraşi, kohalikule elanikkonnale tarbimiseks. Toodet pakutakse ka tavaliselt külalistele pärast matuseid.

Toote „Maraş Çöreği“ põhitunnused on selle kuju, mis on saadud valgepöögi puidust tainarulliga, küpsetustehnika tammepuiduga kiviahjus ning selle ajalooline ja kultuuriline päritolu, mis on seotud Kahramanmaraşi piirkonnaga. Tamm, eelkõige värvitamm, portugali tamm (*Quercus infectoria subsp. veneris*) ja pärsia tamm (*Quercus brantii*) on väidetavalt olnud minevikus Kahramanmaraşi linna metsades ülekaalus, mistõttu kasutatakse tamme „Maraş Çöreği“ küpsetamiseks kiviahjus.

Toote „Maraş Çöreği“ valmistamiseks kasutatav tainarull peab olema 8 cm lai ja 33 cm pikk. Tainarulli soonte sügavus ja laius peab olema 0,5 mm. See peab olema valmistatud valgepöögi puidust, kuna sellel puidul on erilised tekstuurilised ja struktuurilised omadused, mis aitavad kaasa toote erilisusele.

Toodet „Maraş Çöreği“ toodetakse geograafilisele piirkonnale omastel tingimustel ja selleks on vaja oskusi, mille omandamine võtab kaua aega. Seetõttu toimuvad kõnealuses provintsis eriomast mainet omava toote „Maraş Çöreği“ tootmise kõik etapid kindlaks määratud geograafilistes piirides.

Oskustööliste kogemused: toote „Maraş Çöreği“ taina ettevalmistamine ning selle rullimine, vormimine ja küpsetamine nõuab suuri oskusi. Toodet „Maraş Çöreği“ peaksid valmistama ja küpsetama oskustöölised, kes on omandanud vajalikud oskused Kahramanmaraşi piirkonnas. Toote „Maraş Çöreği“ valmistajaid koolitatakse juba varases eas. Toodet on viimase 30 aasta jooksul toodetud Kahramanmaraşi tehastes kaubanduslikul eesmärgil ja see on tehtud kättesaadavaks Kahramanmaraşi piirkonna elanikele.

Toote „Maraş Çöreği“ mainele viitavad mitmed allikad. Kohalikus tootekataloogis, mille Eastern Mediterranean Development Agency (Vahemere idaosa arendusamet) avaldas 15. septembril 2018, märgib autor Figen Gökşen Tok, et toode „Maraş Çöreği“ on ainulaadne kohalik Kahramanmaraşi toode, mida iseloomustab kiviahjus küpsetamine ja valgepöögi puidust valmistatud, soontega tainarulli kasutamine. Lisaks on mitmes uudisteallikas toodud esile toote „Maraş Çöreği“ kultuurilist ja ajaloolist tähtsust. 27. märtsil 2023 avaldas ajaleht Haber Türk artikli pealkirjaga „Tescilli Maraş Çöreği Ramazan Sofraları İçin Hazırlanıyor“, milles rõhutati traditsiooni järjepidevust. Samuti teatas uudisteagentuur Anadolu Ajansı 29. aprillil 2022, et toodet „Maraş Çöreği“ tarbitakse laialdaselt ramadaani ajal – traditsioon, mis sai alguse Ottomani perioodil. Toote tugevat seost kohalike traditsioonide ja kultuuritavadega kinnitab ka üks 4. juulil 2016 ajalehes Haber Türk avaldatud artikkel pealkirjaga „„Maraş Çöreği“ on Kahramanmaraşi pühadetoit“. Need viited tõendavad toote „Maraş Çöreği“ pikaajalist mainet ja toetavad selle geograafilist tähist.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

Türgi patendiameti ametlik e-bülletään;

Toimiku number: C2016/089

Taotluse kuupäev: 19. september 2016

Heakskiitmise kuupäev: 13. juuni 2018

Registreerimisnumber: 361

Lehekülg: 4