C/2025/4515

11.8.2025

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2025/4515)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([2]) 7 artiklassa tarkoitettu tuote-eritelmä on saatavilla maantieteellisten merkintöjen unionin rekisterissä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Maraş Çöreği”

EU-nro: PGI-TR-02597 – 16.3.2020

SAN ( ) SMM (X)

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Maraş Çöreği”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Turkki

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 2.3 Leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteet ja muut leipomatuotteet.

Yhdistetyn nimikkeistön koodi

— 1905 – Ruokaleipä, kakut ja leivokset, keksit ja pikkuleivät (biscuits) sekä muut leipomatuotteet, myös jos niissä on kaakaota; ehtoollisleipä, tyhjät oblaattikapselit, jollaiset soveltuvat farmaseuttiseen käyttöön, sinettiöylätit, riisipaperi ja niiden kaltaiset tuotteet

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Maraş Çöreği” on paikallinen leivonnainen, joka on ainesosiensa ja leivontatapansa vuoksi erityisesti Kahramanmaraşin alueelle ominainen elintarvike. Se valmistetaan jauhoista, margariinista, suolasta, *Nigella sativa* -kasvin siemenistä, tuorehiivasta ja vedestä.

Fyysiset ominaisuudet: Pyöreä kermanvärinen leivonnainen, jonka halkaisija on 10–15 cm ja jonka koko pintaan on kaulittu kuvio. Kypsäksi paistetun Maraş Çöreği -leivonnaisen paksuus on keskimäärin 8 mm.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

([2]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1151/2012, annettu 21 päivänä marras kuuta 2012, maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä (EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.).

Maraş Çöreği -leivonnaisen ainesosat:

Ainesosat	Määrä
Jauhot	10 kg
Margariini	4 kg
Suola	120–130 g
Nigella sativa -kasvin siemenet	20–30 g
Tuorehiiva	250 g
Vesi	4 l

Aromi: *Nigella sativa* -kasvin siemenet ja suola

Maku: Hieman suolainen

Väri: Kermanvaalea kullankeltainen

Koostumus: Tiivis ja rakeinen

Muoto: Pyöreä, pintaan on kaulittu kuvio

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Jauhot: Tavallinen vehnäjauho

Margariini: Kasvipohjainen margariini

Suola: Hienorakeinen suola

***Nigella sativa* -kasvin siemenet:** Tuoreita, ei kuorien jäämiä eikä kasviainesta

Hiiva: Tuorehiiva

Vesi: Raikas juomavesi

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Taikinan koko valmistuksen ja Maraş Çöreği -leivonnaisten muotoilun, paistamisen sekä jäähdytyksen on tapahduttava tällä maantieteellisellä alueella. Maraş Çöreği -leivonnaisten leivonnassa käytettävän kaulimen on oltava valkopyökkiä, koska tietyt sen rakenteeseen ja koostumukseen liittyvät ominaispiirteet tekevät leivonnaisesta erityisen. Tällä ainutlaatuisella kaulintatavalla varmistetaan, että Maraş Çöreği -leivonnaisen pintaan saadaan sen lopullisen koostumuksen määrittävä tunnusomainen kaulittu kuviointi. Leivonnainen on paistettava tammipuulla lämmitettävässä kiviuunissa.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Maraş Çöreği -leivonnaisia voidaan myydä painon tai kappalemäärän mukaan rasioihin tai muihin pakkauksiin pakattuna. Leivonnaiset voidaan pakata pahvilaatikkoon, mutta laatikot on vuorattava foliolla tai muulla vastaavalla vedenpitävällä materiaalilla.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Etiketeissä on oltava seuraavat tiedot:

— nimitys *”Maraş Çöreği”*

— tuottajan toiminimi ja osoite tai lyhytnimi ja osoite tai rekisteröity tavaramerkki

— Euroopan unionin SMM-tunnus

— tuotteen sisältö, ainesosien suhde, tuotteen nettomäärä, parasta ennen -päivämäärä, varastointi- ja käyttötiedot, sarja- tai eränumero ja valmistusluvan päivämäärä.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Tuotantoaluetta on koko Kahramanmaraşin maakunta.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Yhteys perustuu tuotteen ominaisuuksiin, jotka johtuvat maantieteellisestä alkuperästä sekä luontoon ja ihmisen toimintaan liittyvistä tekijöistä. Kahramanmaraşissa leivotaan ja syödään paljon Maraş Çöreği -leivonnaisia erityisesti Ramadanin aikana, kun alueen asukkaat paastoavat. Maraş Çöreği on ollut olennainen osa Kahramanmaraşin alueen ruokakulttuuria jo vuosisatojen ajan. Historiallisissa asiakirjoissa on mainintoja leivonnaisesta jo Ottomaanien valtakunnan ajalta. Maraş Çöreği -leivonnaisia leivotaan perinteisesti Ramadanin ja Eid al-Fitrin aikana, ja leivonnaisella on tärkeä rooli uskonnollisissa ja sosiaalisissa kokoontumisissa. Aiemmin niitä leivottiin kotona perheen omaan käyttöön tai myyntiin. Yleensä joku perheen jäsenistä vei paistovalmiit leivonnaiset paikalliseen leipomoon ja jäi odottamaan niiden paistumista. Leivonnaisia myytiin usein myös makeis- ja leivonnaismyymälöihin lisätulojen saamiseksi. Maraş Çöreği -leivonnaisia on viimeisen 30 vuoden ajan valmistettu kaupallisesti Kahramanmaraşissa paikallista väestöä varten. Leivonnaisia tarjoillaan yleensä myös hautajaisvieraille hautajaisissa.

Maraş Çöreği -leivonnaisen tärkeimmät ominaispiirteet ovat sen muoto, joka saadaan aikaan kaulitsemalla taikinaa valkopyökistä tehdyllä kaulimella, ja paistomenetelmä, jossa leivonnaiset paistetaan tammipuulla lämmitettävässä kiviuunissa, sekä Kahramanmaraşiin liittyvä kulttuurinen ja historiallinen alkuperä. Tammet (erityisesti *Quercus coccifera*, *Quercus infectoria subsp*. *Veneris* ja *Quercus brantii*) ovat aiemmin olleet vallitsevia Kahramanmaraşin kaupungin metsissä, minkä vuoksi Maraş Çöreği -leivonnaiset paistetaan tammipuulla lämmitettävässä kiviuunissa.

Maraş Çöreği -leivonnaisen leivonnassa käytettävän kaulimen on oltava 33 cm pitkä ja 8 cm leveä. Kaulimen urien syvyyden ja välin on oltava 0,5 mm. Kaulimen on oltava valkopyökkiä**,** sillä tietyt sen rakenteeseen ja koostumukseen liittyvät ominaispiirteet vaikuttavat leivonnaisen erityisluonteeseen.

Maraş Çöreği -leivonnaista leivotaan maantieteelliselle raja-alueelle ominaisissa olosuhteissa, ja sen leipominen edellyttää taitoja, joiden hankkiminen vaatii aikaa. Tästä syystä kaikki Maraş Çöreği -leivonnaisen leivontavaiheet tapahtuvat määriteltyjen maantieteellisten rajojen sisäpuolella. Leivonnainen onkin tunnettu laajalti maakunnassa.

Käsityö ja kokemus: Maraş Çöreği -leivonnaisen taikinan valmistaminen ja kaulitseminen sekä leivonnaisen muotoilu ja paistaminen edellyttävät erityistä taitoa. Vain riittävät taidot Kahramanmaraşin alueella hankkineiden leipojien tulisi leipoa ja paistaa näitä leivonnaisia. Maraş Çöreği -leivonnaisten leipojat aloittavat leipomisen opettelun jo nuorina. Viimeisen 30 vuoden ajan näitä leivonnaisia on valmistettu kaupallisesti tehtaissa Kahramanmaraşissa ja myyty alueen asukkaille.

Maraş Çöreği -leivonnaisten tunnettuus käy ilmi useista lähteistä. Itäisen Välimeren alueen kehitysviraston 15. syyskuuta 2018 julkaisemassa paikallisessa tuoteluettelossa kirjoittaja Figen Gökşen Tok toteaa, että Maraş Çöreği on Kahramanmaraşin alueen ainutlaatuinen paikallinen tuote, jolle on tunnusomaista sen paistotapa kiviuunissa ja uritettujen valkopyökkisten kaulimien käyttö. Lisäksi useissa uutislähteissä korostetaan Maraş Çöreği -leivonnaisen kulttuurista ja historiallista merkitystä. 27. maaliskuuta 2023 Haber Türk -uutissivustolla julkaistiin artikkeli ”Tescilli Maraş Çöreği Ramazan Sofraları İçin Hazırlanıyor”, jossa painotettiin perinteen jatkuvuutta. Vastaavasti Anadolu Agency kertoi 29. huhtikuuta 2022, että Maraş Çöreği -leivonnaisia syödään runsaasti Ramadanin aikana ja että kyseessä on perinne, joka alkoi Ottomaanien valtakunnan aikana. Toinen Haber Türkissä 4. heinäkuuta 2016 julkaistu artikkeli, jonka otsikko on ”Loma Kahramanmaraşissa ja Maraş Çöreği kuuluvat erottamattomasti yhteen”, korostaa leivonnaisen selkeää yhteyttä paikallisiin perinteisiin ja kulttuuriin. Nämä maininnat ovat osoitus leivonnaisen vakiintuneesta maineesta ja tukevat maantieteellisen merkinnän ”Maraş Çöreği” kiistattomuutta.

Eritelmän julkaisutiedot

Turkin patenttiviraston sähköinen virallinen lehti;

Tiedostonumero: C2016/089

Hakemuksen päivämäärä: 19.9.2016

Hyväksynnän päivämäärä: 13.6.2018

Rekisteröintinumero: 361

Sivu: 4