Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2025/4515)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

Le cahier des charges visé à l'article 7 du règlement (UE) nº 1151/2012 [2] figure dans le registre de l'Union des indications géographiques.

DOCUMENT UNIQUE

«Maraş Çöreği»

Nº UE: PGI-TR-02597 – 16.3.2020

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Maraş Çöreği»

2. **État membre ou pays tiers**

Turquie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 2.3. Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie et biscuiterie

Code de la nomenclature combinée

— 1905 - Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, même additionnés de cacao; hosties, cachets vides des types utilisés pour médicaments, pains à cacheter, pâtes séchées de farine, d'amidon ou de fécule en feuilles et produits similaires

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Maraş Çöreği» est un biscuit local qui est propre à la province du Kahramanmaraş en raison de ses ingrédients et de sa technique de cuisson. Il est composé de farine, de margarine, de sel, de graines de *Nigella sativa* (nigelle cultivée), de levure fraîche et d'eau.

Caractéristiques physiques: biscuits ronds de couleur crème, d'un diamètre compris entre 10 et 15 cm, et dont la surface est entièrement recouverte de motifs. L'épaisseur moyenne du «Maraş Çöreği» après cuisson est de 8 mm.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

[2] Règlement (UE) no 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (JO L 343 du 14.12.2012, p. 1).

Ingrédients du «Maraş Çöreği»:

Ingrédients	Quantité
Farine	10 kg
Margarine	4 kg
Sel	120-130 g
Graines de *Nigella sativa*	20-30 g
Levure fraîche	250 g
Eau	4 l

Arôme: Graines de *Nigella sativa* et sel

Goût: légèrement salé

Couleur: couleur crème dorée

Texture: compacte et granuleuse

Forme: ronde avec des marques à la surface

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Farine: farine de blé standard

Margarine: margarine végétale

Sel: sel fin

Graines de *Nigella sativa*: fraîche, exempte de coques résiduelles ou de matières végétales

Levure: levure fraîche active

Eau: fraîche et potable

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La préparation de la pâte, le façonnage, la cuisson et le refroidissement du «Maraş Çöreği» doivent tous avoir lieu dans l'aire géographique. Le rouleau utilisé pour la fabrication du «Maraş Çöreği» doit être constitué de bois de charme, car celui-ci présente des caractéristiques spécifiques au niveau de sa texture et de sa structure, qui contribuent au caractère distinctif du produit. Cette technique unique utilisée pour abaisser la pâte permet de créer les marques caractéristiques qui définissent la texture finale du «Maraş Çöreği». Le produit doit être cuit dans un four à bois en pierre à l'aide de bois de chêne.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Le «Maraş Çöreği» peut être commercialisé au poids ou conditionné sur des plateaux ou dans des boîtes. S'il est emballé, il est possible d'utiliser des boîtes en carton, mais elles doivent être revêtues d'une feuille d'aluminium ou d'un matériau qui résiste à l'eau.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Les éléments suivants doivent figurer sur les étiquettes:

— le nom de l'appellation *«Maraş Çöreği»*,

— la dénomination commerciale et l'adresse ou la dénomination abrégée et l'adresse ou la marque déposée du fabricant,

— le symbole IGP de l'Union européenne,

— les ingrédients du produit, le rapport entre les quantités nettes des composants du produit, la date limite de consommation recommandée, les informations relatives au stockage et à l'utilisation, le numéro de série ou le numéro de lot, la date de l'autorisation de production,

4. **Description succincte de l'aire géographique**

L'aire de production s'étend sur tout le territoire de la province du Kahramanmaraş.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien causal est fondé sur les caractéristiques du produit qu'il tire de son appartenance à l'aire géographique, de facteurs naturels et de facteurs humains. Le «Maraş Çöreği» est cuit et consommé en grandes quantités par les habitants du Kahramanmaraş, en particulier pendant le ramadan, lorsque la population locale pratique le jeûne. Le «Maraş Çöreği» fait partie intégrante de la culture culinaire du Kahramanmaraş depuis des siècles; des données historiques attestent sa présence dans cette province depuis la période ottomane. Il est traditionnellement préparé pendant le ramadan et l'Aïd el-Fitr et joue un rôle essentiel dans les rassemblements religieux et sociaux. Dans le passé, le «Maraş Çöreği» était préparé à la maison par la femme au foyer pour être consommé par la famille ou pour être vendu. Généralement, un membre de la famille apportait les *çöreks* préparés jusqu'à la boulangerie locale et y restait jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Ils étaient souvent vendus à des pâtisseries et à des confiseries afin de compléter les revenus du ménage. Depuis les trente dernières années, le «Maraş Çöreği» est produit à des fins commerciales au Kahramanmaraş et est consommé par la population locale. Le «Maraş Çöreği» est aussi traditionnellement offert aux invités après les funérailles.

Les principales caractéristiques du «Maraş Çöreği» sont sa forme, réalisée à l'aide d'un rouleau en bois de charme, sa technique de cuisson dans un four en pierre avec du bois de chêne, et son origine historique et culturelle, à savoir le Kahramanmaraş. Le chêne, en particulier le chêne au kermès, le chêne à galles (*Quercus infectoria subsp. veneris*) et le chêne de Brandt (*Quercus brantii*), est réputé pour avoir été prédominant dans les forêts autour de la ville de Kahramanmaraş par le passé, raison pour laquelle le chêne est utilisé pour la cuisson du «Maraş Çöreği» dans un four en pierre.

Le rouleau utilisé pour la fabrication du «Maraş Çöreği» doit avoir une largeur de 8 cm et une longueur de 33 cm. La profondeur et la largeur des rainures du rouleau doivent être de 0,5 mm. Il doit être fabriqué à partir de bois de charme, ce dernier présentant des caractéristiques spécifiques au niveau de sa texture et de sa structure qui contribuent au caractère distinctif du produit.

Le «Maraş Çöreği» est fabriqué dans des conditions propres à la frontière géographique et nécessite des compétences qui sont longues à acquérir. C'est pourquoi toutes les étapes de la production du «Maraş Çöreği», réputé dans la province, se déroulent dans l'aire géographique définie.

Expérience des artisans: la préparation de la pâte du «Maraş Çöreği», ainsi que la manière dont la pâte est abaissée, façonnée et cuite, nécessitent des compétences poussées. Le «Maraş Çöreği» doit être préparé et cuit par des artisans qui ont acquis les compétences nécessaires dans la province du Kahramanmaraş. Les artisans qui fabriquent le «Maraş Çöreği» sont formés dès le plus jeune âge. Depuis les trente dernières années, il est produit à des fins commerciales dans des ateliers du Kahramanmaraş et proposé aux consommateurs de cette province.

La réputation du «Maraş Çöreği» est étayée par de multiples sources. Dans un catalogue des produits locaux publié par l'Agence de développement de la Méditerranée orientale le 15 septembre 2018, l'auteur Figen Gökşen Tok indique que le «Maraş Çöreği» est un produit local unique du Kahramanmaraş, caractérisé par la technique de cuisson au four à pierre employée et par l'utilisation d'un rouleau à pâtisserie en bois de charme à rainures. En outre, plusieurs sources d'information soulignent l'importance culturelle et historique du «Maraş Çöreği». Le 27 mars 2023, Haber Türk a publié un article intitulé «Tescilli Maraş Çöreği Ramazan Sofraları İçin Hazırlanıyor» (Le Maraş Çöreği, produit certifié, est préparé pour les tables du Ramadan) qui met en évidence la continuité de la tradition. De même, l'agence Anadolu a rapporté, le 29 avril 2022, que le «Maraş Çöreği» était largement consommé pendant le ramadan, une tradition qui a vu le jour pendant la période ottomane. Un autre article publié le 4 juillet 2016 dans Haber Türk, intitulé «Another Name for the Holiday in Kahramanmaraş is "Maraş Çöreği"» (l'autre nom des festivités du Kahramanmaraş est «Maraş Çöreği»), confirme en outre le lien étroit entre le produit et les traditions et pratiques culturelles locales. Ces références corroborent la renommée de longue date dont jouit le «Maraş Çöreği» et renforcent sa forte indication géographique.

Référence à la publication du cahier des charges

Le bulletin électronique officiel de l'Office turc des brevets;

Numéro de dossier: C2016/089

Date de la demande: 19 septembre 2016

Date d'approbation: 13 juin 2018

N° d'enregistrement: 361

Page: 4