C/2025/4515

2025.8.11.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2025/4515)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

Az 1151/2012/EU ([2]) rendelet 7. cikkében említett termékleírás a földrajzi árujelzők uniós nyilvántartásában érhető el.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Maraş Çöreği”

EU-szám: PGI-TR-02597 – 2020.3.16.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Maraş Çöreği”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Törökország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

2.3. osztály: kenyér, péksütemények, cukrászsütemények, édesipari termékek, kekszek és egyéb pékáru.

Kombinált Nómenklatúra-kód

— 1905 – Kenyér, cukrászsütemény, kalács, keksz (biscuit) és más pékáru kakaótartalommal is; áldozóostya, üres gyógyszerkapszula, pecsételőostya, rizspapír és hasonló termék

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Maraş Çöreği” olyan helyi keksz, amely összetevői és sütési technikája miatt Kahramanmaraşra jellemző élelmiszer. Lisztből, margarinból, sóból, a *Nigella sativa* növény magjából, friss élesztőből és vízből készül.

Fizikai tulajdonságok: kerek, krémszínű, 10–15 cm átmérőjű keksz, összességében töredezett felülettel. A sütést követően a „Maraş Çöreği” átlagos vastagsága 8 mm.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

([2]) Az Európai Parlament és a Tanács 1151/2012/EU rendelete (2012. november 21.) a mezőgaz dasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről (HL L 343., 2012.12.14., 1. o.)

A „Maraş Çöreği” összetevői:

Összetevők	Mennyiség
Liszt	10 kg
Margarin	4 kg
Só	120–130 g
A „*Nigella sativa*” magja	20–30 gr
Friss élesztő	250 g
Víz	4 l

Illat: „*Nigella sativa*” mag és só

Íz: enyhén sós

Színe: krémes aranyszínű

Állag: tömör és szemcsés

Alak: kerek, felületi bevágásokkal

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

Liszt: Normál búzaliszt

Margarin: Növényi alapú margarin

Só: Finom szemcséjű só

A *„Nigella sativa”* magja: Friss, maradék héjtól vagy növényi anyagtól mentes

Élesztő: Friss, aktív élesztő

Víz: Friss ivóvíz

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A tészta elkészítésének, a „Maraş Çöreği” formázásának, sütésének és hűtésének mind a földrajzi területen kell történnie. A „Maraş Çöreği” előállításához használt sodrófát gyertyánfából kell készíteni, mivel az egyedi texturális és szerkezeti jellemzőket biztosít, amelyek hozzájárulnak a termék jellegzetességéhez. Ez az egyedi nyújtási technika biztosítja a „Maraş Çöreği” végső textúráját meghatározó jellegzetes bevágásokat. A „Maraş Çöreği”-t fatüzelésű kőkemencében kell sütni tölgyfa használatával.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A „Maraş Çöreği” forgalmazható súly alapján vagy adagokban, tálcán vagy csomagban. Csomagolás esetén kartondobozok használhatók, de ezeket alufóliával vagy hasonló vízálló anyaggal kell bélelni.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A címkéknek a következőket kell tartalmazniuk:

— a „*Maraş Çöreği*” megjelölés,

— a gyártó kereskedelmi neve és címe, vagy rövidített neve és címe, vagy bejegyzett védjegye,

— az Európai Unió „OEM” logója,

— a termék tartalma, az összetevők aránya, a termék nettó mennyisége, az eltarthatóság ajánlott időpontja, tárolási és felhasználási információk, sorozatszám vagy tételszám, gyártási engedély dátuma.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A termőterület Kahramanmaraş megye egész területe.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Az ok-okozati összefüggés a földrajzi területből, természeti tényezőkből és emberi tényezőkből származó termékjellemzőkön alapul. A „Maraş Çöreği”-t nagy mennyiségben süti és fogyasztja Kahramanmaraş lakossága, különösen a ramadán alatt, amikor a helyiek böjtölnek. A „Maraş Çöreği” évszázadok óta szerves részét képezi Kahramanmaraş kulináris kultúrájának; történelmi feljegyzések szerint már az oszmán idők óta jelen van. Hagyományosan a ramadán és az Eid al-Fitr (a böjt megtörésének ünnepe) idején készül, és alapvető szerepet játszik a vallási és társadalmi összejövetelekben. A múltban a „Maraş Çöreği”-t a háziasszony készítette el otthon, a család általi fogyasztásra vagy értékesítésre. Jellemzően a család egyik tagja elvitte a helyi pékségbe az előkészített *çörekeket*, és megvárta, amíg megsülnek. Gyakran cukrászdáknak és cukrászoknak értékesítették őket, hogy kiegészítsék a háztartás jövedelmét. Az elmúlt 30 évben Kahramanmaraşban kereskedelmi céllal állították elő a „Maraş Çöreği”-t a helyi lakosság általi fogyasztásra. A „Maraş Çöreği”-t emellett jellemzően temetések után adják a vendégeknek.

A „Maraş Çöreği” fő jellegzetessége a gyertyánfából készült sodrófával kialakított forma, a tölgyfatüzelésű kősütőben alkalmazott sütési technika, valamint történelmi és kulturális, nevezetesen kahramanmaraşi eredete. A tölgyfa, különösen a kermes tölgy, a festéktölgy (Quercus infectoria subsp. veneris) és a perzsa tölgy (Quercus brantii) a múltban meghatározó szerepet játszott Kahramanmaraş erdeiben, ezért használnak tölgyfát a „Maraş Çöreği” kősütőben történő sütéséhez.

A „Maraş Çöreği” előállításához használt sodrófának 8 cm szélesnek és 33 cm hosszúnak kell lennie. A sodrófa horonymélységének és -tartományának 0,5 mm-nek kell lennie. Gyertyánfából kell készíteni, mivel az egyedi texturális és szerkezeti jellemzőket biztosít, amelyek hozzájárulnak a termék jellegzetességéhez.

A „Maraş Çöreği” előállítása a földrajzi területre jellemző körülmények között történik, és olyan készségeket igényel, amelyek elsajátítása hosszú időt vesz igénybe. Ezért a tartományban híres „Maraş Çöreği” valamennyi előállítási szakasza a meghatározott földrajzi területen belül történik.

A mesterek tapasztalata: a „Maraş Çöreği” tésztájának elkészítése, valamint nyújtása, formázása és sütése nagy Maraş igényel. A „Maraş Çöreği” készítését és sütését olyan mestereknek kell végezniük, akik Kahramanmaraş területén szerezték meg a szükséges készségeket. A „Maraş Çöreği” mesterek már fiatal koruktól képzésben részesülnek. Az elmúlt 30 évben a kekszet kahramanmaraşi gyárakban állították elő és bocsátották a kahramanmaraşi lakosok rendelkezésére.

A „Maraş Çöreği” hírnevét számos forrás támasztja alá. A Kelet-Mediterrán Fejlesztési Ügynökség által 2018. szeptember 15-én közzétett helyi termékkatalógusban a szerző, Figen Gökḷen Tok azt írja, hogy a „Maraş Çöreği” Kahramanmaraş egyedülálló helyi terméke, amelyet kősütőt alkalmazó sütési technika és hornyolt gyertyánfából készült sodrófa használata jellemez. Emellett több hírforrás is kiemeli a „Maraş Çöreği” kulturális és történelmi jelentőségét. 2023. március 27-én a Haber Türk közzétette a „Tescilli Maraḷ Çöreği Ramazan Sofraları İçin Hazırlanıyor” című cikket, amely a hagyomány folytonosságát hangsúlyozta. Hasonlóképpen, az Anadolu Ügynökség 2022. április 29-én arról számolt be, hogy a „Maraş Çöreği”-t széles körben fogyasztják a ramadán során, amely hagyomány az oszmán időszakban kezdődött. Egy másik, a Haber Türkben 2016. július 4-én megjelent, „A kahramanmaraşi ünnep másik neve: »Maraş Çöreği«” című cikk is megerősíti a termék szoros kapcsolatát a helyi hagyományokkal és kulturális gyakorlatokkal. Ezek a hivatkozások alátámasztják a „Maraş Çöreği” régóta fennálló hírnevét, és megerősítik erős földrajzi jelzését.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

A Török Szabadalmi és Védjegyhivatal hivatalos e-közlönye

Ügyiratszám: C2016/089

A kérelem benyújtásának dátuma: 2016. szeptember 19.

Jóváhagyott dátum: 2018. június 13.

Nyilvántartási szám: 361

Oldal: 4