C/2025/4515

11.8.2025

# Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2025/4515)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

Il disciplinare di produzione conforme all'articolo 7 del regolamento (UE) n. 1151/2012 ([2]) è disponibile nel registro delle indicazioni geografiche dell'Unione.

DOCUMENTO UNICO

**«Maraş Çöreği»**

**N. UE: PGI-TR-02597 — 16.3.2020**

**DOP ( ) IGP (X)**

1. **Nome (della DOP o dell'IGP)**

«Maraş Çöreği»

2. **Stato membro o paese terzo**

Turchia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 2.3. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria

*Codice della nomenclatura combinata*

— 1905 - Prodotti della panetteria, della pasticceria o della biscotteria, anche con aggiunta di cacao; ostie, capsule vuote dei tipi utilizzati per medicamenti, ostie per sigilli, paste in sfoglie essiccate di farina, di amido o di fecola e prodotti simili

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il «Maraş Çöreği» è un biscotto tipico di Kahramanmaraş, prodotto localmente, caratterizzato dagli ingredienti e dalla tecnica di cottura in forno utilizzati. È composto da farina, margarina, sale, semi di *Nigella sativa*, lievito fresco e acqua.

Caratteristiche fisiche: biscotti rotondi color crema, di diametro compreso tra 10 e 15 cm, con un motivo inciso sull'intera superficie. Dopo la cottura, lo spessore medio del «Maraş Çöreği» è di 8 mm.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

([2]) Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.)

Ingredienti del «Maraş Çöreği»:

| Ingredienti | Quantità |
|---|---|
| Farina | 10 kg |
| Margarina | 4 kg |
| Sale | 120-130 g |
| Semi di *Nigella sativa* | 20-30 g |
| Lievito fresco | 250 g |
| Acqua | 4 l |

**Aroma:** semi di *Nigella sativa* e sale

**Sapore:** leggermente salato

**Colore:** color crema, dorato

**Consistenza:** compatta e granulosa

**Forma:** rotonda con un motivo inciso sulla superficie

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

**Farina:** farina di frumento standard

**Margarina:** margarina vegetale

**Sale:** sale a grana fine

**Semi di *Nigella sativa*:** freschi, privi di residui di gusci o di materia vegetale

**Lievito:** lievito vivo fresco

**Acqua:** dolce e potabile

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

La preparazione dell'impasto, la formatura, la cottura in forno e il raffreddamento del «Maraş Çöreği» devono aver luogo tutti all'interno della zona geografica. Il mattarello utilizzato per la produzione del «Maraş Çöreği» deve essere in legno di carpino, materiale che presenta caratteristiche specifiche di consistenza e struttura tali da contribuire al carattere distintivo del prodotto. Questa modalità peculiare di lavorazione con il mattarello consente di ottenere il tipico motivo inciso che caratterizza la consistenza finale del «Maraş Çöreği». La cottura deve aver luogo in un forno a legna in pietra, utilizzando legno di quercia.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il «Maraş Çöreği» può essere commercializzato a peso o a porzione in vassoi o confezioni. Per il confezionamento si possono utilizzare scatole di cartone, che però devono essere rivestite con un foglio di alluminio o con un analogo materiale impermeabile.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

L'etichetta deve riportare le seguenti indicazioni:

— il nome della denominazione «*Maraş Çöreği*»,

— la ragione sociale e l'indirizzo, oppure il nome abbreviato e l'indirizzo, o ancora il marchio registrato del produttore,

— il logo IGP dell'Unione europea,

— il contenuto del prodotto, il rapporto tra i componenti, la quantità netta di prodotto, il termine minimo di consumo, le informazioni sulla conservazione e sull'utilizzo, il numero di serie o di lotto, la data di autorizzazione alla produzione.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

L'area di produzione è l'intera provincia di Kahramanmaraş.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale si basa sulle caratteristiche del prodotto connesse alla zona geografica, sui fattori naturali e sui fattori umani. Il «Maraş Çöreği» è cotto in forno ed è consumato in grandi quantità dagli abitanti del Kahramanmaraş, in particolare durante il Ramadan, periodo di digiuno per la popolazione locale. Da secoli il «Maraş Çöreği» è parte integrante della cultura gastronomica del Kahramanmaraş: alcune testimonianze storiche ne segnalano la presenza sin dal periodo ottomano. Tradizionalmente si prepara durante il Ramadan e l'Eid al-Fitr, e svolge un ruolo essenziale negli eventi religiosi e sociali. In passato le massaie preparavano il «Maraş Çöreği» in casa per il consumo in famiglia o per la vendita. Di solito un membro della famiglia portava i *çöreks* già preparati alla panetteria locale, e attendeva che fossero cotti in forno. Spesso si vendevano a pasticcerie e negozi di dolci per integrare il reddito familiare. Da 30 anni a questa parte la produzione commerciale del «Maraş Çöreği» in Kahramanmaraş è destinata al consumo della popolazione locale. Il «Maraş Çöreği» si offre inoltre di solito agli ospiti dopo i funerali.

Le caratteristiche principali del «Maraş Çöreği» sono la forma, che deriva dall'utilizzo di un mattarello in legno di carpino, la tecnica di cottura in un forno a legna in pietra con legno di quercia e l'origine storica e culturale, che si identifica con la provincia di Kahramanmaraş. Si ritiene che in passato la quercia, in particolare la quercia spinosa, la quercia della galla (*Quercus infectoria* subsp. *veneris*) e la quercia persiana (*Quercus brantii*), fosse l'albero più diffuso nelle foreste intorno alla città di Kahramanmaraş; per questo motivo il legno di quercia si utilizza per cuocere il «Maraş Çöreği» in forni di pietra.

Il mattarello impiegato per la preparazione del «Maraş Çöreği» deve avere un diametro di 8 cm e una lunghezza di 33 cm. La profondità e la larghezza degli intarsi del mattarello devono essere pari a 0,5 mm. Il mattarello deve essere in legno di carpino**,** materiale che presenta caratteristiche specifiche di consistenza e struttura tali da contribuire al carattere distintivo del prodotto.

La produzione del «Maraş Çöreği» prevede condizioni specifiche per il confine geografico e richiede competenze che si possono acquisire soltanto dopo una lunga pratica. Per questo motivo tutte le fasi di produzione del «Maraş Çöreği», che gode di reputazione nella provincia, si svolgono entro il limite geografico specificato.

Esperienza degli artigiani: la preparazione dell'impasto del «Maraş Çöreği», la lavorazione con il mattarello, la formatura e la cottura in forno richiedono grande abilità. La preparazione e la cottura in forno del «Maraş Çöreği» devono essere effettuate da artigiani che abbiano acquisito le competenze necessarie nella zona di Kahramanmaraş. Gli artigiani che producono il «Maraş Çöreği» iniziano la loro formazione fin dalla prima giovinezza. Da 30 anni a questa parte il «Maraş Çöreği» si produce a fini commerciali negli stabilimenti di Kahramanmaraş per gli abitanti del luogo.

La reputazione del «Maraş Çöreği» è confermata da numerose fonti. In un catalogo di prodotti locali pubblicato dall'Agenzia per lo sviluppo del Mediterraneo orientale il 15 settembre 2018, l'autore Figen Gökşen Tok afferma che il «Maraş Çöreği» è un prodotto locale tipico di Kahramanmaraş, caratterizzato dalla tecnica di cottura in forno di pietra e dall'uso di un mattarello intarsiato in legno di carpino. Diverse fonti di informazione sottolineano inoltre l'importanza culturale e storica del «Maraş Çöreği». Il 27 marzo 2023 su Haber Türk è comparso un articolo dal titolo «Tescilli Maraş Çöreği Ramazan Sofraları İçin Hazırlanıyor», che mette in evidenza la continuità della tradizione. Allo stesso modo il 29 aprile 2022 l'Agenzia Anadolu ha segnalato l'ampio consumo di «Maraş Çöreği» durante il Ramadan, tradizione che risale al periodo ottomano. Un altro articolo pubblicato su Haber Türk il 4 luglio 2016, dal titolo «Il "Maraş Çöreği" è sinonimo di vacanze a Kahramanmaraş», ribadisce il robusto legame del prodotto con le tradizioni e le pratiche culturali locali. Questi riferimenti confermano la reputazione di lunga data del «Maraş Çöreği» e ne rafforzano la solida indicazione geografica.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

Il bollettino elettronico ufficiale dell'Ufficio turco dei brevetti;

Numero di fascicolo: C2016/089

Data di domanda: 19 settembre 2016

Data di approvazione: 13 giugno 2018

Numero di registrazione: 361

Pagina: 4