C/2025/4515

11.8.2025.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu

(C/2025/4515)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, var saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas datuma iesniegt Komisijai iebildumu.

Produkta specifikācija, kas minēta Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ([2]) 7. pantā, ir pieejama Savienības ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Maraş Çöreği”

ES Nr.: PGI-TR-02597 — 16.3.2020.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

“Maraş Çöreği”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Turcija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

2.3. grupa. Maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, konditorejas izstrādājumi, cepumi un citi maizes un konditorejas izstrādājumi.

Kombinētās nomenklatūras kods

— 1905 – maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, cepumi un citi maizes un konditorejas izstrādājumi ar kakao piedevu vai bez tās; dievmaizītes, oblātas farmācijai, zīmogvafeles, rīspapīrs un tamlīdzīgi produkti

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Maraş Çöreği” ir vietējais cepums, kas tā sastāvdaļu un cepšanas paņēmienu dēļ ir specifisks Kahramanmarašas [*Kahramanmaraş*] pārtikai. Tas ir pagatavots no miltiem, margarīna, sāls, *Nigella sativa* sēklām, svaiga rauga un ūdens.

Fizikālās īpašības – apaļi krēmkrāsas cepumi, kuru diametrs ir no 10 līdz 15 cm un kuru virsma ir ar iespiedumiem. Pēc cepšanas “Maraş Çöreği” vidējais biezums ir 8 mm.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

([2]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) Nr. 1151/2012 (2012. gada 21. novembris) par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām (OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.)

"Maraş Çöreği" sastāvdaļas

Sastāvdaļas	Daudzums
Milti	10 kg
Margarīns	4 kg
Sāls	120–130 g
Nigella sativa sēklas	20–30 g
Svaigs raugs	250 g
Ūdens	4 l

Aromāts: *Nigella sativa* sēklu un sāls aromāts

Garša: nedaudz sāļa

Krāsa: krēmīgi zeltaina krāsa

Konsistence: blīva un graudaina

Forma: apaļa, ar iespiedumiem uz virsmas

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Milti: standarta kviešu milti

Margarīns: margarīns uz augu bāzes

Sāls: smalkais sāls

***Nigella sativa* sēklas:** svaigas, bez apvalkiem un augu atliekām

Raugs: svaigs dzīvais raugs

Ūdens: svaigs dzeramais ūdens

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Mīklas gatavošana, "Maraş Çöreği" veidošana, cepšana un atdzesēšana jāveic ģeogrāfiskajā apgabalā. "Maraş Çöreği" ražošanā izmantotajam mīklas rullim jābūt izgatavotam no skābarža koksnes, jo tā nodrošina īpašas tekstūras un struktūras īpašības, kas veicina produkta atšķirīgumu. Šis unikālais mīklas rullēšanas paņēmiens nodrošina raksturīgos iespiedumus, kas nosaka "Maraş Çöreği" galīgo faktūru. Produkts jācep ar malku kurināmā akmens krāsnī, izmantojot ozola koksni.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

"Maraş Çöreği" var tirgot pēc svara vai pa porcijām paplātēs vai iepakojumos. Ja produkts tiek iepakots, var izmantot kartona kastes, bet tām jābūt oderētām ar alvas foliju vai līdzīgu ūdensnecaurlaidīgu materiālu.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Etiķetēs jāiekļauj šāda informācija:

— norādes nosaukums "Maraş Çöreği",

— ražotāja tirdzniecības nosaukums un adrese vai saīsinātais nosaukums un adrese, vai reģistrētā preču zīme,

— Eiropas Savienības AĢIN logotips,

— produkta sastāvs, sastāvdaļu attiecība, produkta neto daudzums, "ieteicams līdz" datums, informācija par uzglabāšanu un lietošanu, sērijas vai partijas numurs, ražošanas atļaujas datums.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ražošanas apgabals ir viss Kahramanmarašas ils.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Cēloņsakarības pamatā ir produkta īpašības, kuras veidojušās ģeogrāfiskajā apgabalā, dabas faktori un cilvēkfaktori. Kahramanmarašas iedzīvotāji cep un patērē "Maraş Çöreği" lielā daudzumā, jo īpaši ramadāna laikā, kad vietējie iedzīvotāji ievēro gavēni. "Maraş Çöreği" ir bijis Kahramanmarašas kulinārijas kultūras neatņemama sastāvdaļa gadsimtiem ilgi, un vēsturiskie dati liecina par tā esību kopš Osmaņu impērijas laikiem. To tradicionāli gatavo ramadāna un Dzīru svētku (*Eid al-Fitr*) laikā, un tam ir būtiska nozīme reliģiskos un sabiedriskos sarīkojumos. Agrāk saimnieces gatavoja "Maraş Çöreği" mājās ģimenes patēriņam vai pārdošanai. Parasti kāds no ģimenes locekļiem nogādāja sagatavotos *çöreks* uz vietējo maiznīcu un gaidīja, kad tie būs izcepušies. Bieži vien tie tika pārdoti konditorejām un konditoriem nolūkā gūt papildu ienākumus mājsaimniecībai. Pēdējos 30 gadus cepumi "Maraş Çöreği" Kahramanmarašā ir tikuši ražoti komerciāli vietējo iedzīvotāju patēriņam. Ar "Maraş Çöreği" parasti cienā arī viesus pēc bērēm.

"Maraş Çöreği" galvenās īpašības ir tā forma, kas veidota ar skābarža koka mīklas rulli, cepšanas paņēmiens – cepšana ar ozola malku kurinātā akmens krāsnī –, kā arī tā vēsturiskā un kultūras izcelsme, kas rodama Kahramanmarašā. Ir zināms, ka Kahramanmarašas pilsētas mežos agrāk dominēja ozoli, jo īpaši ogzīļu ozoli, *Quercus infectoria* subsp. *veneris* un *Quercus brantii*, tāpēc "Maraş Çöreği" cepšanai akmens krāsnī tiek izmantota ozola malka.

"Maraş Çöreği" gatavošanā izmantotajam mīklas rullim jābūt 8 cm platam un 33 cm garam. Mīklas ruļļa rievas dziļumam un platumam jābūt 0,5 mm. Tam jābūt izgatavotam no skābarža koksnes, jo tā nodrošina īpašas tekstūras un struktūras īpašības, kas veicina produkta atšķirīgumu.

"Maraş Çöreği" gatavo ģeogrāfiskajai robežai raksturīgajos apstākļos, un tam ir vajadzīgas prasmes, kuru apgūšana prasa ilgu laiku. Šā iemesla dēļ visi ar šo ilu saistītā izslavētā "Maraş Çöreği" ražošanas posmi notiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Amatnieku pieredze: "Maraş Çöreği" mīklas pagatavošanai, kā arī tā rullēšanai, veidošanai un cepšanai ir vajadzīgas lieliskas iemaņas. "Maraş Çöreği" būtu jāsagatavo un jācep amatniekiem, kuri nepieciešamās prasmes ir apguvuši Kahramanmarašas apgabalā. "Maraş Çöreği" amatniekus apmāca jau no agrīna vecuma. Pēdējos 30 gadus Kahramanmarašā tas ir ražots komerciāli rūpnīcās un darīts pieejams Kahramanmarašas iedzīvotājiem.

"Maraş Çöreği" reputāciju apliecina vairāki avoti. Vietējo produktu katalogā, ko Vidusjūras austrumdaļas attīstības aģentūra publicēja 2018. gada 15. septembrī, autors *Figen Gökşen Tok* norāda, ka "Maraş Çöreği" ir unikāls vietējais Kahramanmarašas produkts, ko raksturo cepšana akmens krāsnī un rievota skābarža ruļļa izmantošana. Turklāt vairākos ziņu avotos ir uzsvērta "Maraş Çöreği" kultūras un vēsturiskā nozīme. 2023. gada 27. martā izdevumā *Haber Türk* tika publicēts raksts "Tescilli Mara Çöreği Ramazan Sofraları Kçin Hazırlanıyor", kurā tika uzsvērta tradīcijas nepārtrauktība. Tāpat arī 2022. gada 29. aprīlī ziņu aģentūra *Anadolu Ajansı* ziņoja, ka "Maraş Çöreği" plaši patērē ramadānā – šī tradīcija aizsākās Osmaņu impērijas periodā. Produkta ciešo saikni ar vietējām tradīcijām un kultūras praksi apstiprina arī vēl cits izdevumā *Haber Türk* 2016. gada 4. jūlijā publicēts raksts "Vēl viens Kahramanmarašas brīvdienu nosaukums ir "Maraş Çöreği"". Šīs atsauces pamato "Maraş Çöreği" seno reputāciju un nostiprina tā spēcīgo ģeogrāfiskās izcelsmes norādi.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

Turcijas Patentu biroja oficiālais elektroniskais izdevums

Lietas numurs: C2016/089

Pieteikuma datums: 2016. gada 19. septembris

Apstiprināšanas datums: 2018. gada 13. jūnijs

Reģistrācijas numurs: 361

Lappuse: 4.