C/2025/4515

11.8.2025

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2025/4515)

Wara din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta, f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]), oppożizzjoni lill-Kummissjoni fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

L-ispeċifikazzjoni tal-prodott imsemmija fl-Artikolu 7 tar-Regolament (UE) 1151/2012 ([2]) hija disponibbli fir-reġistru tal-Unjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi.

DOKUMENT UNIKU

"Maraş Çöreği"

Nru tal-UE: PGI-TR-02597 – 16.3.2020

DOP ( ) IĠP (X)

1. Isem/Ismijiet

"Maraş Çöreği"

2. Stat Membru jew pajjiż terz

It-Turkija

3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 2.3 Ħobż, għaġina, kejkijiet, ħlewwiet, gallettini u prodotti oħrajn tal-furnara.

Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda

— 1905 – Ħobż, għaġina, kejkijiet, gallettini u prodotti oħrajn tal-furnara, kemm jekk fihom il-kawkaw u kemm jekk le; ostji tat-tqarbin, cachets vojta li huma adattati għall-użu farmaċewtiku, wafers tas-siġill, karta tar-ross u prodotti simili

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1*

Il-"Maraş Çöreği" hija gallettina lokali speċifika għal Kahramanmaraş minħabba l-ingredjenti u t-teknika tal-ħami tagħha. Magħmula mid-dqiq, mill-marġerina, mill-melħ, miż-żerriegħa tan-*Nigella sativa*, mill-ħmira friska u mill-ilma.

Karatteristiċi fiżiċi: gallettini tondi lewn il-krema b'dijametru ta' bejn 10 cm u 15 cm, b'wiċċ mimli impronti. Il-ħxuna medja tal-"Maraş Çöreği" wara li ssir hija ta' 8 mm.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

([2]) Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel (ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1).

Ingredjenti tal-“Maraş Çöreği”:

Ingredjenti	Ammont
Dqiq	10 kg
Marġerina	4 kg
Melħ	120–130 g
Żerriegħa tan-*Nigella sativa*	20–30 g
Ħmira friska	250 g
Ilma	4 l

Aroma: Żerriegħa tan-*Nigella sativa* u melħ

Benna: kemxejn mielħa

Kulur: kulur dehbi lewn il-krema

Sawra: kompatta u mrammla

Forma: tonda b’impronti fuq il-wiċċ

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Dqiq: Dqiq tal-qamħ standard

Marġerina: Marġerina b’bażi veġetali

Melħ: Melħ fin

Żerriegħa tan-*Nigella sativa*: Friska, mingħajr qxur jew materja veġetali residwi

Ħmira: Ħmira friska ħajja

Ilma: Frisk u tajjeb għax-xorb

3.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Il-preparazzjoni tal-għaġina, l-iffurmar, il-ħami u t-tkessiħ tal-“Maraş Çöreği” jridu jsiru kollha fiż-żona ġeografika. Il-lembuba użata fil-produzzjoni tal-“Maraş Çöreği” trid tkun magħmula mill-injam tal-karpin, peress li dan jipprovdi karatteristiċi speċifiċi relatati mas-sawra u mal-istruttura li jikkontribwixxu għad-distintività tal-prodott. Din it-teknika unika ta’ kif tinfetaħ l-għaġina tiżgura l-impronti karatteristiċi li jiddefinixxu s-sawra finali tal-“Maraş Çöreği”. Trid tinħema f’forn tal-ħatab magħmul mill-ġebel li fih jintuża l-injam tal-ballut.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Il-“Maraş Çöreği” tista’ tiġi kkummerċjalizzata skont il-piż jew f’porzjonijiet f’tilari jew f’pakketti. Jekk tiġi imballata, jistgħu jintużaw kaxxi tal-kartun, iżda dawn iridu jkunu miksija b’fojl tal-landa jew b’materjal simili li ma jgħaddix ilma minnu.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

It-tikketti jridu jinkludu dan li ġej:

— l-isem tad-denominazzjoni “*Maraş Çöreği*”;

— l-isem kummerċjali u l-indirizz jew l-isem qasir u l-indirizz jew il-marka reġistrata tal-produttur;

— il-logo tal-IĠP tal-Unjoni Ewropea;

— il-kontenut tal-prodott, il-proporzjon tal-ammont nett tal-komponenti tal-prodott, id-data rakkomandata tal-konsum, l-informazzjoni dwar il-ħżin u l-użu, in-numru tas-serje jew in-numru tal-lott, id-data tal-awtorizzazzjoni tal-produzzjoni.

4. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Iż-żona tal-produzzjoni hija l-provinċja kollha ta' Kahramanmaraş.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta kawżali hija bbażata fuq il-karatteristiċi tal-prodott li joriġinaw miż-żona ġeografika, jiġifieri l-fatturi naturali u l-fatturi umani tagħha. Il-"Maraş Çöreği" tinħema u tiġi kkunsmata f'ammonti kbar min-nies ta' Kahramanmaraş, speċjalment matul ir-Ramadan meta n-nies tal-lokal isumu. Il-"Maraş Çöreği" ilha parti integrali mill-kultura kulinarja ta' Kahramanmaraş għal sekli sħaħ, u jeżistu rekords storiċi li jindikaw il-preżenza tagħha sa mill-perjodu Ottoman. Tradizzjonalment tiġi ppreparata matul ir-Ramadan u Eid al-Fitr u taqdi rwol essenzjali f'laqgħat reliġjużi u soċjali. Fil-passat, il-"Maraş Çöreği" kienet tiġi ppreparata mill-mara tad-dar f'darha stess biex tiġi kkunsmata mill-familja jew biex tinbiegħ. Tipikament, xi ħadd mill-familja kien jieħu l-*çöreks* lesti fil-forn tal-lokal fejn kien jistenniehom jinħmew. Dawn spiss kienu jinbiegħu lill-pastiċċeriji u lill-ħwienet tal-ħelu sabiex jissupplimentaw l-introjtu tal-unità domestika. Għal dawn l-aħħar 30 sena, il-"Maraş Çöreği" ġiet prodotta kummerċjalment f'Kahramanmaraş biex tiġi kkunsmata mill-popolazzjoni lokali. Il-"Maraş Çöreği" tipikament tingħata wkoll lill-mistednin wara l-funerali.

Il-karatteristiċi ewlenin tal-"Maraş Çöreği" huma l-forma tagħha, li tiksibha bl-użu ta' lembuba tal-injam tal-karpin, it-teknika tal-ħami tagħha f'forn magħmul mill-ġebel li fih jintuża l-injam tal-ballut, u l-oriġini storika u kulturali tagħha, jiġifieri Kahramanmaraş. Jingħad li fil-passat, il-ballut, speċjalment il-balluta x-xewwikija, il-balluta tal-galla (*Quercus infectoria* subsp. veneris) u l-balluta Persjana (*Quercus brantii*) kien predominanti fil-foresti tal-belt ta' Kahramanmaraş, u din hija r-raġuni għaliex il-ballut jintuża għall-ħami tal-"Maraş Çöreği" f'forn magħmul mill-ġebel.

Il-lembuba użata fil-produzzjoni tal-"Maraş Çöreği" trid tkun wiesgħa 8 cm u twila 33 cm. Il-profondità tax-xquq tal-lembuba u l-ispazju ta' bejniethom iridu jkunu ta' 0,5 mm. Il-lembuba trid tkun magħmula mill-injam tal-karpin, peress li dan jipprovdi karatteristiċi speċifiċi relatati mas-sawra u mal-istruttura li jikkontribwixxu għad-distintività tal-prodott.

Il-"Maraş Çöreği" tiġi prodotta f'kundizzjonijiet speċifiċi għall-fruntiera ġeografika u teħtieġ ħiliet li wieħed jieħu żmien twil biex jaħbes. Għal din ir-raġuni, l-istadji kollha tal-produzzjoni tal-"Maraş Çöreği", li għandha reputazzjoni fil-provinċja, isiru fil-limitu ġeografiku speċifikat.

L-esperjenza tal-artiġjani: il-preparazzjoni tal-għaġina tal-"Maraş Çöreği", kif ukoll il-ftuħ, l-iffurmar u l-ħami tagħha jeħtieġu ħila kbira. Il-"Maraş Çöreği" għandha tiġi ppreparata u tinħema minn artiġjani li jkunu kisbu l-ħiliet meħtieġa fiż-żona ta' Kahramanmaraş. L-artiġjani tal-"Maraş Çöreği" jibdew jitħarrġu minn età bikrija. Ilha għal dawn l-aħħar 30 sena tiġi prodotta kummerċjalment fil-fabbriki ta' Kahramanmaraş u disponibbli għaċ-ċittadini ta' Kahramanmaraş.

Ir-reputazzjoni tal-"Maraş Çöreği" hija sostnuta minn diversi sorsi. F'katalgu ta' prodotti lokali ppubblikat mill-Aġenzija għall-Iżvilupp tal-Lvant tal-Mediterran fil-15 ta' Settembru 2018, l-awtur Figen Gökşen Tok jiddikjara li l-"Maraş Çöreği" hija prodott lokali uniku ta' Kahramanmaraş, ikkaratterizzat mit-teknika tal-ħami tiegħu f'forn magħmul mill-ġebel kif ukoll mill-użu ta' lembuba bix-xquq magħmula mill-injam tal-karpin. Barra minn hekk, diversi sorsi tal-aħbarijiet jenfasizzaw is-sinifikat kulturali u storiku tal-"Maraş Çöreği". Fis-27 ta' Marzu 2023, Haber Türk ippubblika artiklu bit-titolu "Tescilli Maraş Çöreği Ramazan Sofraları İçin Hazırlanıyor", fejn ġiet enfasizzata l-kontinwità tat-tradizzjoni. Bl-istess mod, fid-29 ta' April 2022, l-aġenzija Anadolu rrapportat li l-"Maraş Çöreği" tiġi kkunsmata ħafna matul ir-Ramadan, tradizzjoni li bdiet matul il-perjodu Ottoman. Artiklu ieħor ippubblikat f'Haber Türk fl-4 ta' Lulju 2016, bit-titolu "Isem ieħor għall-festa f'Kahramanmaraş huwa 'Maraş Çöreği'", ikompli jikkonferma r-rabta qawwija tal-prodott mat-tradizzjonijiet u l-prattiki kulturali lokali. Dawn ir-referenzi jissostanzjaw ir-reputazzjoni li l-"Maraş Çöreği" ilha żmien twil li kisbet u jsaħħu l-indikazzjoni ġeografika b'saħħitha tagħha.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

Il-bullettin elettroniku uffiċjali tal-uffiċċju tal-privattivi Tork;

Nru tal-fajl: C2016/089

Data tal-applikazzjoni: Id-19 ta' Settembru 2016

Data tal-approvazzjoni: It-13 ta' Ġunju 2018

Nru tar-reġistrazzjoni: 361

Paġna: 4