C/2025/4515

11.8.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2025/4515)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

Het in artikel 7 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 ([2]) bedoelde productdossier is beschikbaar in het Unieregister van geografische aanduidingen.

ENIG DOCUMENT

“Maraş Çöreği”

EU-nr.: PGI-TR-02597 — 16.3.2020

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

“Maraş Çöreği”

2. **Lidstaat of derde land**

Turkije

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 2.3. Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

Code van de gecombineerde nomenclatuur

— 1905 — Brood, gebak, biscuits en andere bakkerswaren, ook indien deze producten cacao bevatten; ouwel in bladen, hosties, ouwels voor geneesmiddelen, plakouwels en dergelijke producten van meel of van zetmeel

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

“Maraş Çöreği” is een lokaal biscuit dat eigen is aan de provincie Kahramanmaraş door de ingrediënten en de baktechniek ervan. Het wordt gemaakt van meel, margarine, zout, zwarte-komijnzaad, verse gist en water.

Fysieke kenmerken: ronde, roomwitte biscuits met een doorsnede van 10 tot 15 cm en een gekarteld oppervlak. Gebakken zijn de biscuits 8 mm dik.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

([2]) Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen (PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1).

Ingrediënten van "Maraş Çöreği":

Ingrediënten	Hoeveelheid
Meel	10 kg
Margarine	4 kg
Zout	120-130 g
Zwarte-komijnzaad	20-30 g
Verse gist	250 g
Water	4 l

Geur: Zwarte-komijnzaad en zout

Smaak: licht gezouten

Kleur: roomwitte, gouden kleur

Textuur: vast en korrelig

Vorm: rond met een gekarteld oppervlak

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Meel: standaardtarwemeel

Margarine: plantaardige margarine

Zout: fijngemalen zout

Zwarte-komijnzaad: vers, vrij van vliesjes of plantdeeltjes

Gist: verse levende gist

Water: vers en drinkbaar

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De bereiding van het deeg, het vormen, het bakken en het koelen van "Maraş Çöreği" moeten allemaal plaatsvinden binnen het geografische gebied. De deegrollen die worden gebruikt voor de productie van "Maraş Çöreği" moeten gemaakt zijn van haagbeukhout, omdat dat hout specifieke textuur- en structuurkenmerken heeft die bijdragen tot de onderscheidende eigenschappen van het product. De unieke roltechniek zorgt voor de kenmerkende kartels die bepalend zijn voor de uiteindelijke textuur van "Maraş Çöreği". De biscuits moeten worden gebakken in een met eikenhout gestookte steenoven.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

"Maraş Çöreği" kan per gewicht of per portie in trays of andere verpakkingen in de handel worden gebracht. Dat kan met kartonnen dozen, maar die moeten bekleed zijn met aluminiumfolie of een ander waterdicht materiaal.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op de etiketten moet het volgende staan:

— de aanduiding van de benaming *"Maraş Çöreği"*;

— de handelsnaam en het adres, of de korte naam en het adres, of het geregistreerd handelsmerk van de producent;

— het BGA-logo van de Europese Unie;

— de inhoud van het product, de verhouding van de nettohoeveelheden van de bestanddelen van het product, de aanbevolen verbruiksdatum, bewaar- en gebruiksinformatie, serienummer of partijnummer, goedkeuringsdatum van de productie.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied is de gehele provincie Kahramanmaraş.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het causale verband is gebaseerd op de kenmerken van het product die verband houden met het geografische gebied, natuurlijke factoren en menselijke factoren. De bevolking van Kahramanmaraş bakt en eet "Maraş Çöreği" in grote hoeveelheden, met name tijdens de ramadan wanneer de lokale bevolking vast. "Maraş Çöreği" maakt al eeuwenlang integraal deel uit van de gastronomie van Kahramanmaraş. Uit historische gegevens blijkt dat de biscuits sinds de Ottomaanse periode worden gemaakt. De biscuits worden traditiegetrouw gemaakt tijdens de ramadan en het Feest van het Vastenbreken en spelen een essentiële rol bij religieuze en sociale bijeenkomsten. In het verleden bereidden huisvrouwen "Maraş Çöreği" thuis om met het gezin te eten of om te verkopen. Doorgaans bracht iemand uit de familie de bereide *çöreks* naar de lokale bakkerij en wachtte tot ze gebakken werden. Gezinnen verkochten ze vaak aan banketbakkerijen om hun inkomen aan te vullen. Sinds dertig jaar wordt "Maraş Çöreği" in Kahramanmaraş op commerciële basis geproduceerd voor de lokale bevolking. Het is ook gebruikelijk om na een begrafenis de begrafenisgangers "Maraş Çöreği" aan te bieden.

De belangrijkste kenmerken van "Maraş Çöreği" zijn de vorm door de deegrollen uit haagbeukhout, de baktechniek in een met eikenhout gestookte steenoven en de historische en culturele oorsprong ervan in Kahramanmaraş. Eik, met name kermeseik (*Quercus coccifera*), Quercus lusitanica veneris en Perzische eik (*Quercus brantii*) zou in het verleden veelvuldig aanwezig zijn geweest in de bossen van de stad Kahramanmaraş. Daarom wordt eik gebruikt om "Maraş Çöreği" in een steenoven te bakken.

De deegrollen die worden gebruikt voor de productie van "Maraş Çöreği" moeten 8 cm breed en 33 cm lang zijn. De kartels van de deegrol moeten 0,5 mm diep en breed zijn. Ze moeten gemaakt zijn van haagbeukhout, omdat dat hout specifieke textuur- en structuurkenmerken heeft die bijdragen tot de onderscheidende eigenschappen van het product.

De productie van "Maraş Çöreği" verloopt onder omstandigheden die specifiek zijn voor het geografische gebied en vereist vaardigheden die met een lang leerproces gepaard gaan. Daarom vinden alle fasen van de productie van "Maraş Çöreği", dat aanzien geniet in de provincie, plaats binnen het afgebakende geografische gebied.

Ervaring van vakmensen: om het deeg te bereiden en "Maraş Çöreği" te rollen, te vormen en te bakken is veel vakmanschap nodig. "Maraş Çöreği" moet worden bereid en gebakken door vakmensen die de nodige vaardigheden hebben verworven in het Kahramanmaraş-gebied. De vakmensen van "Maraş Çöreği" worden al op jonge leeftijd opgeleid. "Maraş Çöreği" is de afgelopen dertig jaar commercieel geproduceerd in fabrieken in Kahramanmaraş en verkocht aan burgers van de provincie.

De reputatie van "Maraş Çöreği" wordt door verschillende bronnen bevestigd. In een catalogus van lokale producten die op 15 september 2018 door het agentschap voor ontwikkeling in het oostelijke Middellandse Zeegebied is gepubliceerd, stelt de auteur Figen Gökşen Tok dat "Maraş Çöreği" een uniek lokaal product van Kahramanmaraş is, dat wordt gekenmerkt door de baktechniek in steenovens en het gebruik van de gekartelde deegrollen. Daarnaast wordt in verschillende nieuwsbronnen gewezen op het culturele en historische belang van "Maraş Çöreği". Op 27 maart 2023 werd in Haber Türk een artikel gepubliceerd met de titel "Tescilli Maraş Çöreği Ramazan Sofraları İçin Hazırlanıyor", waarin de continuïteit van de traditie werd benadrukt. Evenzo meldde het agentschap Anadolu op 29 april 2022 dat "Maraş Çöreği" op grote schaal wordt gegeten tijdens de ramadan, een traditie die tijdens de Ottomaanse periode begon. Een ander artikel, dat op 4 juli 2016 in Haber Türk is verschenen, met de titel "In Kahramanmaraş heeft het feest een andere naam: "Maraş Çöreği"", bevestigt ook de sterke band van het product met lokale tradities en culturele praktijken. Die verwijzingenstaven de reeds lang bestaande reputatie van "Maraş Çöreği" en zetten de sterke geografische aanduiding ervan kracht bij.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

Het officiële e-Bulletin van het Turkse octrooibureau

Dossiernummer: C2016/089

Datum aanvraag: 19 september 2016

Datum goedkeuring: 13 juni 2018

Registratienummer: 361

Bladzijde: 4