C/2025/4515

11.8.2025

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2025/4515)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

Specyfikacja produktu, o której mowa w art. 7 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 ([2]), jest dostępna w unijnym rejestrze oznaczeń geograficznych.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Maraş Çöreği"

Nr UE: PGI-TR-02597 — 16.3.2020

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Maraş Çöreği"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Turcja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 2.3. Chleb, ciasta, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

Kod Nomenklatury scalonej

— 1905 - Chleb, bułki, pieczywo cukiernicze, ciasta i ciastka, herbatniki i pozostałe wyroby piekarnicze, nawet zawierające kakao; opłatki sakralne, puste kapsułki stosowane do celów farmaceutycznych, wafle wytłaczane, papier ryżowy i podobne wyroby

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Maraş Çöreği" to miejscowy herbatnik typowy dla regionu Kahramanmaraş ze względu na jego składniki i technikę pieczenia. Wykonany jest z mąki, margaryny, soli, nasion *Nigella sativa*, świeżych drożdży i wody.

Właściwości fizyczne: okrągłe herbatniki o średnicy od 10 do 15 cm, o kremowej barwie i nieregularnej powierzchni. Średnia grubość „Maraş Çöreği" po upieczeniu wynosi 8 mm.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

([2]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. 343 z 14.12.2012, s. 1).

Składniki „Maraş Çöreği”:

Składniki	Ilość
Mąka	10 kg
Margaryna	4 kg
Sól	120–130 g
nasiona *Nigella sativa*	20–30 g
Świeże drożdże	250 g
Woda	4 l

Aromat: nasiona *Nigella sativa* i sól

Smak: lekko słony

Barwa: kremowo-złota

Konsystencja: skondensowana i ziarnista

Kształt: okrągły z powierzchniowymi wgłębieniami

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Mąka: Mąka pszenna standardowa

Margaryna: Margaryna roślinna

Sól: Sól drobnoziarnista

nasiona *Nigella sativa*: Świeże, wolne od pozostałości łusek lub materii roślinnej

Drożdże: Świeże kultury drożdży

Woda: Świeża woda pitna

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Przygotowanie ciasta, formowanie, pieczenie i schładzanie herbatników „Maraş Çöreği” musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Wałek stosowany w produkcji herbatników „Maraş Çöreği” musi być wykonany z drewna grabu pospolitego, ponieważ posiada ono szczególne właściwości pod kątem faktury i struktury, które nadają produktowi jego szczególne właściwości. Ta wyjątkowa technika wałkowania nadaje ciastu charakterystyczne wgniecenia, które definiują fakturę herbatników „Maraş Çöreği” po upieczeniu. Ciasto musi być pieczone w drewnianym piecu kamiennym opalanym drewnem dębowym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Herbatniki „Maraş Çöreği” mogą być wprowadzane do obrotu na wagę lub w porcjach na tackach lub w opakowaniach. Jeśli produkt jest pakowany, można stosować pudełka kartonowe, ale muszą być one wyścielane folią aluminiową lub podobnym wodoodpornym materiałem.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Etykiety muszą zawierać następujące informacje:

— nazwę oznaczenia „Maraş Çöreği”,

— nazwę handlową i adres lub skróconą nazwę i adres lub zarejestrowany znak towarowy producenta,

— logo ChOG Unii Europejskiej,

— skład produktu, proporcje składników, masę netto produktu, zalecaną datę spożycia, informacje dotyczące przechowywania i użytkowania, numer seryjny lub numer partii, datę zatwierdzenia produkcji.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji obejmuje całą prowincję Kahramanmaraş.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek opiera się na cechach produktu powstałych w wyniku połączenia cech obszaru geograficznego, czynników naturalnych i czynników ludzkich. Herbatniki „Maraş Çöreği" są pieczone i spożywane w dużych ilościach przez mieszkańców Kahramanmaraş, zwłaszcza podczas ramadanu, gdy miejscowa ludność pości. Od wieków herbatniki „Maraş Çöreği" są integralną częścią kultury kulinarnej Kahramanmaraş, a ich obecność od czasów Imperium Osmańskiego ma potwierdzenie w źródłach historycznych. Są one tradycyjnie przygotowywane podczas ramadanu i Eid al-Fitr (Święta Przerwania Postu) i odgrywają zasadniczą rolę podczas zgromadzeń religijnych i spotkań towarzyskich. W przeszłości „Maraş Çöreği" były przygotowywane w domu przez gospodynię do spożycia przez rodzinę lub na sprzedaż. Zazwyczaj ktoś z rodziny przywoził przygotowane wypieki *çöreks* do lokalnej piekarni i czekał, aż zostaną upieczone. Często sprzedawano je piekarniom i cukierniom w celu uzupełnienia dochodów gospodarstwa domowego. W ciągu ostatnich 30 lat herbatniki „Maraş Çöreği" są produkowane w celach handlowych w Kahramanmaraş z przeznaczeniem do spożycia przez miejscową ludność. Herbatniki „Maraş Çöreği" podaje się również zazwyczaj gościom po pogrzebie.

Najważniejszymi cechami „Maraş Çöreği" są: ich kształt, uformowany przy użyciu wałka z drewna grabu pospolitego, technika pieczenia w piecu kamiennym opalanym drewnem dębowym oraz historyczne i kulturowe miejsce ich pochodzenia, a mianowicie Kahramanmaraş. W przeszłości w lasach wokół miasta Kahramanmaraş dominował dąb, w szczególności dąb skalny, dąb *Quercus infectoria* subsp. *veneris* i dąb *Quercus brantii*, dlatego jest on wykorzystywany do wypiekania herbatników „Maraş Çöreği" w piecu kamiennym.

Wałek stosowany do produkcji „Maraş Çöreği" musi mieć 8 cm szerokości i 33 cm długości. Głębokość rowka i rozstaw między rowkami na wałku musi wynosić 0,5 mm. Wałek musi być wykonany z drewna grabu pospolitego**,** ponieważ posiada ono szczególne właściwości pod kątem faktury i struktury, które nadają produktowi jego wyjątkowy charakter.

Produkcja „Maraş Çöreği" odbywa się w warunkach specyficznych dla obszaru geograficznego i wymaga umiejętności, których opanowanie zajmuje dużo czasu. Z tego powodu wszystkie etapy produkcji wyrobu „Maraş Çöreği", który cieszy się renomą w prowincji, odbywają się w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego.

Doświadczeni rzemieślników: przygotowanie ciasta na herbatniki „Maraş Çöreği" a także wałkowanie ciasta, formowanie herbatników i ich pieczenie wymaga odpowiednich umiejętności. Herbatniki „Maraş Çöreği" powinny być przygotowywane i pieczone przez rzemieślników, którzy zdobyli niezbędne umiejętności na obszarze Kahramanmaraş. Rzemieślnicy wypiekający herbatniki „Maraş Çöreği" są szkoleni od najmłodszych lat. Od 30 lat są one produkowane w fabrykach w regionie Kahramanmaraş i udostępniane jego obywatelom.

Renoma herbatników „Mara Çöreği" znajduje potwierdzenie w wielu źródłach. W katalogu produktów lokalnych opublikowanym przez Agencję Rozwoju Wschodniośródziemnomorskiego 15 września 2018 r. autor Figen Gökşen Tok stwierdza, że herbatniki „Maraş Çöreği" są unikalnym produktem lokalnym Kahramanmaraş, którego charakter określają technika wypiekania w kamiennym piecu i stosowanie rowkowanego wałka wykonanego z drewna grabu pospolitego. Ponadto w kilku źródłach podkreśla się kulturowe i historyczne znaczenie „Maraş Çöreği". 27 marca 2023 r. Haber Türk opublikował artykuł zatytułowany „Tescilli Maraş Çöreği Ramazan Sofraları İçin Hazırlanıyor", w którym podkreślono ciągłość tradycji. Podobnie Agencja Anadolu poinformowała 29 kwietnia 2022 r., że „Maraş Çöreği" są powszechnie spożywane w czasie ramadanu i jest to tradycja, która rozpoczęła się w okresie Imperium Osmańskiego. Inny artykuł opublikowany w Haber Türk 4 lipca 2016 r., zatytułowany „Alternatywną nazwą dla święta w Kahramanmaraş jest »Maraş Çöreği«", dodatkowo potwierdza silny związek produktu z lokalnymi tradycjami i praktykami kulturowymi. Odniesienia te potwierdzają długoletnią renomę herbatników „Maraş Çöreği" i silny związek z omawianym obszarem geograficznym.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

Oficjalny e-biuletyn Tureckiego Urzędu Patentów i Znaków Towarowych

Numer dokumentacji: C2016/089

Data złożenia wniosku: 19 września 2016 r.

Data zatwierdzenia: 13 czerwca 2018 r.

Nr rejestracyjny: 361

Strona: 4