C/2025/4515

11.8.2025

Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2025/4515)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

O caderno de especificações a que se refere o artigo 7.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 ([2]) consta do registo das indicações geográficas da União.

DOCUMENTO ÚNICO

«Maraş Çöreği»

N.º UE: PGI-TR-02597 – 16.3.2020

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Maraş Çöreği»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Turquia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 2.3. Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

Código da Nomenclatura Combinada

— 1905 – Produtos de padaria, pastelaria ou da indústria de bolachas e biscoitos, mesmo adicionados de cacau; hóstias, cápsulas vazias para medicamentos, obreias, pastas secas de farinha, amido ou fécula, em folhas, e produtos semelhantes

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Maraş Çöreği» é um biscoito local que é um alimento específico de Kahramanmaraş, devido aos seus ingredientes e técnica de cozedura. É feito de farinha, margarina, sal, sementes de *Nigella sativa*, levedura fresca e água.

Características físicas: biscoito redondo, de cor creme, com 10 a 15 cm de diâmetro, com uma superfície total dentada. A espessura média do «Maraş Çöreği» após cozedura é de 8 mm.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

([2]) Regulamento (UE) n.o 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

Ingredientes do «Maraş Çöreği»:

Ingredientes	Quantidade
Farinha	10 kg
Margarina	4 kg
Sal	120-130 g
Sementes de *Nigella sativa*	20-30 g
Levedura fresca	250 g
Água	4 l

Nariz: Sementes *Nigella sativa* e sal

Boca: ligeiramente salgado

Cor: cor dourado-creme

Consistência: compacta e granulada

Forma: redonda com superfície dentada

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Farinha: Farinha de trigo normal

Margarina: Margarina à base de vegetais

Sal: Sal granulado fino

Sementes de *Nigella sativa*: Frescos, isentos de cascas ou matérias vegetais residuais

Levedura: Levedura fresca

Água: Fresca e potável

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

A preparação da massa, a formação, a cozedura e o arrefecimento do «Maraş Çöreği» devem ter lugar na área geográfica. O rolo de pinos utilizado na produção do «Maraş Çöreği» deve ser feito de madeira de cárpino, a qual apresenta características texturais e estruturais específicas que contribuem para o caráter distintivo do produto. Esta técnica de enrolamento única garante as partes dentadas características que definem a textura final do «Maraş Çöreği». Deve ser cozido num forno de pedra alimentado com madeira de carvalho.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

O «Maraş Çöreği» pode ser comercializado ao peso ou em porção em tabuleiros ou embalagens. Se for embalado, podem utilizar-se caixas de cartão, mas estas devem ser revestidas de folha de estanho ou de um material impermeável análogo.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Os rótulos devem ostentar:

— O nome «*Maraş Çöreği*»,

— O nome comercial e o endereço ou a denominação abreviada e o endereço ou a marca registada do produtor,

— O logótipo IGP da União Europeia,

— O conteúdo do produto, a proporção da quantidade efetiva de componentes do produto, a data-limite recomendada para o seu consumo, informações relativas ao armazenamento e utilização, o número de série ou o número do lote, e a data de aprovação da produção.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção é a totalidade da província de Kahramanmaraş

5. **Relação com a área geográfica**

A relação causal baseia-se nas características do produto provenientes da área geográfica, nos fatores naturais e humanos. O «Maraş Çöreği» é cozido e consumido em grandes quantidades pelos residentes de Kahramanmaraş, especialmente durante o Ramadão, quando a população local faz jejum. O «Maraş Çöreği» é parte integral da cultura culinária de Kahramanmaraş desde há séculos, com registos históricos que sugerem a sua presença desde o período otomano. É tradicionalmente preparado durante o Ramadão e a festa de Eid al-Fitr e desempenha um papel essencial nas manifestações religiosas e sociais. No passado, a dona de casa preparava o «Maraş Çöreği» para consumo familiar ou para venda. Normalmente, alguém da família trazia os «çöreks» preparados para a padaria local, aguardando até serem cozidos. Eram frequentemente vendidos a estabelecimentos de pastelaria a fim de complementar o rendimento do agregado familiar. Nos últimos 30 anos, o «Maraş Çöreği» tem sido produzido comercialmente em Kahramanmaraş para consumo pela população local, sendo também oferecido após a realização de funerais.

As principais características do «Maraş Çöreği» são a sua forma, formada com um rolo de pinos de madeira de cárpino, a sua técnica de cozedura num forno de pedra com madeira de carvalho e a sua origem histórica e cultural, nomeadamente Kahramanmaraş. O carvalho, em especial o carvalho-do-quermes, o carvalho-anão (*Quercus infectoria* subesp. *veneris*) e o carvalho persa (*Quercus brantii*) foram predominantes, no passado, nas florestas da cidade de Kahramanmaraş, pelo que o carvalho é utilizado para a cozedura do «Maraş Çöreği» num forno de pedra.

O rolo de pinos utilizado na produção do «Maraş Çöreği» tem de ter 8 cm de largura e 33 cm de comprimento. A profundidade das ranhuras do rolo de pinos tem de ser de 0,5 mm. Tem de ser feito de madeira de cárpino, a qual apresenta características texturais e estruturais específicas que contribuem para o caráter distintivo do produto.

O «Maraş Çöreği» é produzido em condições específicas à fronteira geográfica e exige competências que demoram muito tempo a dominar. Por este motivo, todas as fases de produção do «Maraş Çöreği», que goza de reputação na província, ocorrem dentro dos limites geográficos especificados.

Experiência dos artesãos: a preparação da massa «Maraş Çöreği», bem como o enrolamento, a moldagem e a cozedura exigem uma grande competência. O «Maraş Çöreği» deve ser preparado e cozido por artesãos que tenham adquirido as competências necessárias na zona de Kahramanmaraş. Os artesãos do «Maraş Çöreği» recebem formação desde cedo. Nos últimos 30 anos, o «Maraş Çöreği» tem sido produzido em fábricas em Kahramanmaraş e disponibilizado aos seus residentes.

A reputação do «Maraş Çöreği» é atestada por múltiplas fontes. Num catálogo de produtos local publicado pela Agência de Desenvolvimento do Mediterrâneo Oriental, em 15 de setembro de 2018, o autor Figen Gökşen Tok afirma que o «Maraş Çöreği» é um produto local único de Kahramanmaraş, caracterizado pela sua técnica de cozedura no forno de pedra e pela utilização de um rolo de pinos de madeira de cárpino com ranhuras. Várias fontes destacam a importância cultural e histórica do «Maraş Çöreği». Em 27 de março de 2023, o jornal Haber Türk publicou um artigo intitulado «Tescilli Maraş Çöreği Ramazan Sofraları İçin Hazırlanıyor» no qual foi sublinhava a continuidade da tradição. Do mesmo modo, a Agência Anadolu informou, em 29 de abril de 2022, que o «Maraş Çöreği» é amplamente consumido durante o Ramadão, uma tradição que começou durante o período otomano. Outro artigo publicado no Haber Türk em 4 de julho de 2016, intitulado «Um outro nome para feriados em Kahramanmaraş é "Maraş Çöreği"», confirma igualmente a forte ligação do produto com as tradições locais e as práticas culturais. Estas referências fundamentam a reputação de longa data do «Maraş Çöreği» e reforçam a sua forte indicação geográfica.

Referência à publicação do caderno de especificações

Boletim Eletrónico Oficial do Instituto de Patentes turco;

número do processo: C2016/089

Data de candidatura: 19 de setembro de 2016

Data de aprovação: 13 de junho de 2018

N.º de registo: 361

Página: 4