C/2025/4515

11.8.2025

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2025/4515)

În urma acestei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică ori juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

Caietul de sarcini al produsului, menționat la articolul 7 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 ([2]), este disponibil în registrul Uniunii de indicații geografice.

DOCUMENT UNIC

„Maraş Çöreği"

Nr. UE: PGI-TR-02597 — 16.3.2020

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Maraş Çöreği"

2. **Statul membru sau țara terță**

Turcia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 2.3. Produse de panificație, patiserie, cofetărie, biscuiți și alte produse de brutărie și patiserie.

Codul din Nomenclatura combinată

— 1905 – Produse de brutărie, de patiserie și biscuiți, chiar cu adaos de cacao; ostii, cașete goale de tipul celor utilizate pentru medicamente, vafe cu capac, paste uscate din făină, din amidon sau din fecule în foi și produse similare

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Maraş Çöreği" este un biscuit local specific provinciei Kahramanmaraş prin ingredientele sale și prin tehnica de coacere. Este preparat din făină, margarină, sare, semințe de *Nigella sativa*, drojdie proaspătă și apă.

Caracteristici fizice: biscuiți rotunzi, de culoare crem, cu diametrul cuprins între 10 și 15 cm, având crestături pe întreaga suprafață. După coacere, grosimea medie a produsului „Maraş Çöreği" este de 8 mm.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

([2]) Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare (JO L 343, 14.12.2012, p. 1.).

Ingrediente pentru „Maraş Çöreği”:

Ingrediente	Cantitate
Făină	10 kg
Margarină	4 kg
Sare	120-130 g
Semințe de *Nigella sativa*	20-30 g
Drojdie proaspătă	250 g
Apă	4 l

Aromă: Semințe de *Nigella sativa* și sare

Gust: ușor sărat

Culoare: culoare aurie cremoasă

Textură: densă și granulată

Formă: rotundă, cu crestături pe suprafață

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Făină: Făină standard de grâu

Margarină: Margarină vegetală

Sare: Sare fină

Semințe de *Nigella sativa*: Proaspete, fără hoaspe sau materii vegetale reziduale

Drojdie: Drojdie proaspătă

Apă: Proaspătă și potabilă

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Prepararea aluatului, modelarea, coacerea și răcirea produsului „Maraş Çöreği” trebuie să se desfășoare toate în aria geografică delimitată. Ruloul utilizat la prepararea produsului „Maraş Çöreği” trebuie să fie fabricat din lemn de carpen, deoarece acesta prezintă particularități texturale și structurale care contribuie la caracterul distinctiv al produsului. Prin această tehnică unică de întindere a aluatului se creează crestăturile specifice, care definesc textura finală a produsului „Maraş Çöreği”. Produsul trebuie copt într-un cuptor de piatră cu foc de lemne, utilizând lemn de stejar.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Produsul „Maraş Çöreği” poate fi comercializat, la kilogram sau la bucată, în tăvițe sau în ambalaje. Dacă este ambalat, pot fi utilizate cutii de carton, însă acestea trebuie să fie căptușite cu folii de aluminiu sau cu un material impermeabil similar.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Etichetele trebuie să conțină următoarele elemente:

— denumirea, „Maraş Çöreği”;

— denumirea comercială și adresa sau denumirea scurtă și adresa sau marca înregistrată a producătorului;

— logoul IGP al Uniunii Europene;

— conținutul produsului, procentajul ingredientelor, cantitatea netă a produsului, data recomandată până la care poate fi consumat, informații privind depozitarea și utilizarea, numărul de serie sau numărul lotului, data autorizației de producție.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție este constituită din întreaga provincie Kahramanmaraş.

5. **Legătura cu aria geografică**

Legătura cauzală se bazează pe caracteristicile produsului, conferite de aria geografică, de factorii naturali și de factorii umani. „Maraş Çöreği" se coace și se consumă în cantități mari în provincia Kahramanmaraş, în special în timpul Ramadanului, când populația locală postește. De secole, „Maraş Çöreği" face parte integrantă din cultura culinară a provinciei Kahramanmaraş, documentele istorice indicând prezența sa încă din perioada otomană. În mod tradițional, produsul este preparat în timpul Ramadanului și al Eid al-Fitr și joacă un rol esențial în cadrul reuniunilor religioase și sociale. În trecut, biscuiții „Maraş Çöreği" erau preparați la domiciliu de către gospodine pentru consumul familial sau pentru vânzare. De obicei, cineva din familie ducea biscuiții (*çöreks*) preparați la brutăria locală și aștepta acolo până se coceau. Ei erau adesea vânduți magazinelor de patiserie și cofetăriilor pentru a suplimenta veniturile gospodăriei. În ultimii 30 de ani, biscuiții „Maraş Çöreği" au fost produși pe scară comercială în Kahramanmaraş, pentru a fi consumați de populația locală. Biscuiții „Maraş Çöreği" sunt, de asemenea, oferiți oaspeților după înmormântări.

Caracteristicile esențiale ale produsului „Maraş Çöreği" sunt forma sa, obținută cu ajutorul unui rulou din lemn de carpen, tehnica de coacere într-un cuptor din piatră cu foc de lemn de stejar și locul originii sale istorice și culturale, și anume provincia Kahramanmaraş. Se știe că, în trecut, stejarul, în special stejarul de cârmâz, stejarul lusitan (*Quercus infectoria subsp. veneris*) și stejarul persan (*Quercus brantii*), a fost predominant în pădurile din jurul orașului Kahramanmaraş, motiv pentru care lemnul utilizat la coacerea biscuiților „Maraş Çöreği" într-un cuptor din piatră este cel de stejar.

Ruloul folosit la prepararea biscuiților „Maraş Çöreği" trebuie să aibă o lățime de 8 cm și o lungime de 33 cm. Adâncimea canelurilor ruloului trebuie să fie de 0,5 mm. Ruloul trebuie să fie fabricat din lemn de carpen, deoarece acesta prezintă particularități texturale și structurale care contribuie la caracterul distinctiv al produsului.

Biscuiții „Maraş Çöreği" sunt produși în condiții specifice ariei geografice și necesită competențe care se deprind într-un timp îndelungat. Din acest motiv, toate etapele de producție ale biscuiților „Maraş Çöreği", reputați în provincie, se desfășoară în aria geografică delimitată.

Experiența meșteșugarilor: prepararea aluatului pentru „Maraş Çöreği", precum și întinderea, modelarea și coacerea acestuia necesită o pricepere deosebită. Prepararea și coacerea biscuiților „Maraş Çöreği" trebuie să fie realizate de meșteșugari care au dobândit competențele necesare în regiunea Kahramanmaraş. Meșteșugarii care produc „Maraş Çöreği" sunt instruiți de la o vârstă fragedă. În ultimii 30 de ani, biscuiții au fost produși la scară comercială în fabrici din Kahramanmaraş, pentru locuitorii din Kahramanmaraş.

Reputația produsului „Maraş Çöreği" este dovedită de mai multe surse. Într-un catalog de produse locale publicat de Agenția pentru Dezvoltare Est-Mediteraneeană la 15 septembrie 2018, autorul Figen Gökşen Tok afirmă că „Maraş Çöreği" este un produs local unic din Kahramanmaraş, caracterizat prin tehnica de coacere într-un cuptor de piatră și prin utilizarea unui rulou din lemn de carpen cu caneluri. În plus, mai multe surse de știri evidențiază importanța culturală și istorică a produsului „Maraş Çöreği". La 27 martie 2023, Haber Türk a publicat un articol intitulat „Tescilli Maraş Çöreği Ramazan Sofraları İçin Hazırlanıyor", în care a subliniat continuitatea tradiției. În mod similar, Agenția Anadolu a raportat, la 29 aprilie 2022, că produsul „Maraş Çöreği" este consumat pe scară largă în timpul Ramadanului, o tradiție care a început în perioada otomană. Un alt articol, publicat în Haber Türk la 4 iulie 2016, cu titlul „Vacanța în Kahramanmaraş se mai numește și «Maraş Çöreği»", confirmă, de asemenea, legătura puternică a produsului cu tradițiile și practicile culturale locale. Aceste referințe confirmă reputația îndelungată a produsului „Maraş Çöreği" și consolidează forța indicației geografice aferente.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

Buletinul electronic oficial al Oficiului pentru Brevete din Turcia;

Numărul dosarului: C2016/089

Data depunerii: 19 septembrie 2016

Data aprobării: 13 iunie 2018

Nr. de înregistrare: 361

Pagina: 4