C/2025/4515

11.8.2025

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2025/4515)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

Špecifikácia výrobku, na ktorú sa odkazuje v článku 7 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 ([2]), je k dispozícii v registri zemepisných označení Únie.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Maraş Çöreği“

EÚ č.: PGI-TR-02597 – 16.3.2020

CHOP ( ) CHZO (X)

1. Názov (názvy) výrobku (CHOP alebo CHZO)

„Maraş Çöreği“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Turecko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 2.3. Chlieb, zákusky, koláče, cukrovinky, čajové pečivo a iné pekárske výrobky

Číselný znak kombinovanej nomenklatúry

— 1905 – Chlieb, sladké pečivo, koláče, sušienky a ostatné pekárske výrobky, tiež obsahujúce kakao; hostie, prázdne oblátky druhu vhodného na farmaceutické účely, pečatné oblátky, ryžový papier a podobné výrobky

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Maraş Çöreği“ sú miestne sušienky, ktoré vďaka používaným prísadám a technike pečenia predstavujú pokrm špecifický pre provinciu Kahramanmaraş. Pripravujú sa z múky, margarínu, zo soli, semien *Nigella sativa*, čerstvého droždia a vody.

Fyzické vlastnosti: okrúhle sušienky krémovej farby s priemerom 10 až 15 cm, s vrúbkovaním na celom povrchu. Po upečení majú sušienky „Maraş Çöreği“ priemernú hrúbku 8 mm.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

([2]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.)

Zloženie sušienok „Maraş Çöreği“:

Prísady	Množstvo
Múka	10 kg
Margarín	4 kg
Soľ	120 – 130 g
semená *Nigella sativa*	20 – 30 g
Čerstvé droždie	250 g
Voda	4 l

Vôňa: semená *Nigella sativa* a soľ

Chuť: mierne slaná

Farba: krémovo zlatistá farba

Textúra: plná a zrnitá

Tvar: okrúhly s povrchovým vrúbkovaním

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Múka: štandardná pšeničná múka

Margarín: rastlinný margarín

Soľ: jemnozrnná soľ

semená *Nigella sativa*: čerstvé, bez zvyškov šupiek alebo rastlinných materiálov

Droždie: čerstvé droždie so živými kvasinkami

Voda: čerstvá a pitná

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Príprava cesta, tvarovanie, pečenie a chladnutie sušienok „Maraş Çöreği“ sa musia uskutočňovať v rámci zemepisnej oblasti. Valček používaný pri príprave sušienok „Maraş Çöreği“ musí byť vyrobený z hrabového dreva, pretože sa tým zaisťujú špecifické vlastnosti výrobku z hľadiska textúry a štruktúry, ktoré prispievajú k jeho osobitosti. Vďaka tejto jedinečnej technike vaľkania vzniká charakteristické vrúbkovanie, ktoré je definujúcim prvkom finálnej textúry sušienok „Maraş Çöreği“. Sušienky sa musia piecť v kamennej peci na drevo a musí sa používať dubové drevo.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Sušienky „Maraş Çöreği“ sa môžu predávať na váhu alebo balené na podnosoch alebo v balíčkoch. Ak sú balené, môžu sa používať kartónové škatule, ale musia byť vystlané alobalom alebo podobným nepremokavým materiálom.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na etiketách sa musí uvádzať:

— názov označenia *„Maraş Çöreği“*,

— obchodné meno a adresa alebo skrátené meno a adresa alebo registrovaná známka výrobcu,

— logo CHZO Európskej únie,

— obsah výrobku, pomer zložiek, čisté množstvo výrobku, odporúčaný dátum spotreby, informácie o skladovaní a použití, sériové číslo alebo číslo šarže, dátum povolenia výroby.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasťou výroby je celá provincia Kahramanmaraş.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť je založená na vlastnostiach výrobku, ktoré vyplývajú zo zemepisnej oblasti, z prírodných faktorov a ľudských faktorov. Sušienky „Maraş Çöreği“ sa v provincii Kahramanmaraş pečú a konzumujú vo veľkom množstve, najmä počas ramadánu, keď sa miestni obyvatelia postia. Sušienky „Maraş Çöreği“ sú už po stáročia neoddeliteľnou súčasťou kulinárskej kultúry provincie Kahramanmaraş, pričom podľa historických záznamov možno ich existenciu doložiť už v období Osmanskej ríše. Tradične sa pripravujú počas ramadánu a sviatku Íd al-Fitr a zohrávajú dôležitú úlohu pri náboženských a spoločenských stretnutiach. Sušienky „Maraş Çöreği“ v minulosti pekávali gazdiné na jedenie pre rodinu alebo na predaj. Zvyčajne niekto z rodiny zaniesol pripravené *çöreks* do miestnej pekárne a čakal, kým sa upečú. Často sa predávali do cukrární a predajní cukrárskych lahôdok na doplnenie príjmu domácnosti. Uplynulých 30 rokov sa sušienky „Maraş Çöreği“ v provincii Kahramanmaraş vyrábajú v komerčnom rozsahu na konzumáciu pre miestne obyvateľstvo. Sušienky „Maraş Çöreği“ sú takisto typickým darom pre hostí na kare.

Medzi hlavné znaky sušienok „Maraş Çöreği“ patrí ich tvar, ktorý sa dosahuje pomocou valčeka z hrabového dreva, technika pečenia v kamennej peci s použitím dubového dreva a ich historický a kultúrny pôvod, konkrétne v provincii Kahramanmaraş. Traduje sa, že v lesoch provincie Kahramanmaraş kedysi prevládali duby, najmä dub kermesový, dub žlčový (*Quercus infectoria* subsp. *veneris*) a dub perzský (*Quercus brantii*), a práve preto sa na pečenie sušienok „Maraş Çöreği“ v kamennej peci používa dubové drevo.

Valček používaný pri príprave sušienok „Maraş Çöreği“ musí mať hrúbku 8 cm a dĺžku 33 cm. Na valčeku musí byť vrúbkovanie s hĺbkou a rozsahom 0,5 mm. Valček musí byť vyrobený z hrabového dreva, pretože sa tým zaisťujú špecifické vlastnosti výrobku z hľadiska textúry a štruktúry, ktoré prispievajú k jeho osobitosti.

Sušienky „Maraş Çöreği“ sa vyrábajú v podmienkach špecifických pre danú zemepisnú oblasť a ich výroba si vyžaduje zručnosti, ktorých osvojenie si trvá dlhý čas. Z tohto dôvodu sa všetky fázy výroby sušienok „Maraş Çöreği“, ktorých dobrá povesť sa viaže na danú provinciu, uskutočňujú v rámci vymedzenej zemepisnej oblasti.

Skúsenosti remeselných výrobcov: príprava cesta na sušienky „Maraş Çöreği“, ako aj jeho vaľkanie, tvarovanie a pečenie si vyžadujú veľkú zručnosť. Sušienky „Maraş Çöreği“ by mali pripravovať a piecť remeselní výrobcovia, ktorí získali potrebné zručnosti v oblasti Kahramanmaraş. Remeselní výrobcovia sušienok „Maraş Çöreği“ sa postup učia od mladého veku. Posledných 30 rokov sa tieto sušienky vyrábajú komerčne v závodoch v provincii Kahramanmaraş a sú k dispozícii občanom provincie Kahramanmaraş.

Na povesť sušienok „Maraş Çöreği“ poukazujú viaceré zdroje. V katalógu miestnych výrobkov, ktorý 15. septembra 2018 vydala Agentúra pre rozvoj východného Stredozemia, autorka Figen Gökşenová Toková uvádza, že sušienky „Maraş Çöreği“ sú jedinečný miestny výrobok z provincie Kahramanmaraş, ktorý sa vyznačuje technikou pečenia v kamennej peci a používaním vrúbkovaného valčeka z hrabového dreva. Kultúrny a historický význam sušienok „Maraş Çöreği“ sa navyše zdôrazňuje v spravodajských zdrojoch. V novinách Haber Türk vyšiel 27. marca 2023 článok s názvom *„Tescilli Maraş Çöreği Ramazan Sofraları İçin Hazırlanıyor“* vyzdvihujúci kontinuitu tradície. Podobne agentúra Anadolu 29. apríla 2022 uviedla, že sušienky „Maraş Çöreği“ sa vo veľkej miere konzumujú počas ramadánu, čo je tradícia pochádzajúca z čias Osmanskej ríše. V ďalšom článku uverejnenom v novinách Haber Türk 4. júla 2016 s titulkom „V provincii Kahramanmaraş sú sušienky ‚Maraş Çöreği‘ druhým menom sviatkov“ sa ďalej potvrdzuje silné prepojenie výrobku s miestnymi tradíciami a kultúrnymi zvyklosťami. Tieto odkazy potvrdzujú dlhoročnú povesť sušienok „Maraş Çöreği“ a posilňujú ich silné zemepisné označenie.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

Úradný elektronický bulletin tureckého patentového úradu;

Číslo spisu: C2016/089

Dátum žiadosti: 19. septembra 2016

Dátum schválenia: 13. júna 2018

Registračné číslo: 361

Strana: 4