C/2025/4515

11.8.2025

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2025/4515)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

Specifikacija proizvoda iz člena 7 Uredbe (EU) št. 1151/2012 je na voljo v registru Unije za geografske označbe.

ENOTNI DOKUMENT

„Maraş Çöreği“

EU št.: PGI-TR-02597 – 16. marec 2020

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Maraş Çöreği“

2. **Država članica ali tretja država**

Turčija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 2.3 Kruh, pecivo, torte, slaščice, keksi in drugi pekovski proizvodi

Oznaka kombinirane nomenklature

— 1905 – Kruh, pecivo, torte, keksi in drugi pekovski proizvodi, ki vsebujejo kakav ali ne; hostije, prazne kapsule, primerne za farmacevtsko uporabo, oblati za pečatenje, rižev papir in podobni izdelki

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Maraş Çöreği“ je lokalni piškot, ki je zaradi svojih sestavin in tehnike peke značilen za provinco Kahramanmaraş. Izdelan je iz moke, margarine, soli, semen *Nigella sativa*, svežega kvasa in vode.

Fizikalne lastnosti: okrogli piškoti kremaste barve s premerom od 10 do 15 cm, z vtisnjenimi vdolbinami po celotni površini. Pečeni piškoti „Maraş Çöreği“ so v povprečju debeli 8 mm.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Sestavine za piškote „Maraş Çöreği“:

Sestavine	Količina
Moka	10 kg
Margarina	4 kg
Sol	120–130 g
Seme *Nigella sativa*	20–30 g
Svež kvas	250 g
Voda	4 l

Vonj: semena *Nigella sativa* in sol

Okus: nekoliko slan

Barva: kremasto zlata barva

Tekstura: kompaktna in zrnasta

Oblika: okrogla, z vtisnjenimi površinskimi vdolbinami

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Moka: navadna pšenična moka

Margarina: rastlinska margarina

Sol: fino mleta sol

Semena *Nigella sativa*: sveža, brez ostankov luščin ali rastlinskih snovi

Kvas: svež kvas

Voda: sveža in pitna

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Priprava testa, oblikovanje, peka in hlajenje piškotov „Maraş Çöreği“ morajo potekati na geografskem območju. Valjar, ki se uporablja za proizvodnjo piškotov „Maraş Çöreği“, mora biti izdelan iz gabrovine, saj ta zagotavlja značilno teksturo in strukturo, ki prispevata k prepoznavnosti proizvoda. Z edinstveno tehniko valjanja nastanejo značilne vdolbine, ki opredeljujejo končno teksturo piškotov „Maraş Çöreği“. Peči jih je treba v krušni peči z drvi iz hrastovega lesa.

3.5 *Posebna pravila za rezanje na rezine, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Piškoti „Maraş Çöreği“ se lahko prodajajo po teži ali po porcijah na pladnjih ali zapakirani. Če so zapakirani, se lahko uporabijo kartonske škatle, ki morajo biti obložene z aluminijasto folijo ali podobnim vodoodpornim materialom.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na etiketah morajo biti navedeni:

— ime označbe „Maraş Çöreği“,

— ime podjetja in naslov ali kratko ime in naslov ali registrirana znamka proizvajalca,

— logotip ZGO Evropske unije,

— sestavine proizvoda, razmerje med sestavinami, neto količina proizvoda, priporočeni datum porabe, informacije o skladiščenju in uporabi, serijska številka ali številka serije, datum dovoljenja za proizvodnjo.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje proizvodnje je celotna provinca Kahramanmaraş.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Vzročna povezava temelji na značilnostih proizvoda, ki so rezultat geografskega območja ter naravnih in človeških dejavnikov. Prebivalci province Kahramanmaraş pečejo piškote „Maraş Çöreği“ in jih tudi zaužijejo v velikih količinah, zlasti med ramadanom, ko se lokalni prebivalci postijo. Piškoti „Maraş Çöreği“ so že stoletja sestavni del kulinarične kulture province Kahramanmaraş, saj zgodovinski zapisi kažejo, da so bili prisotni že v času Otomanskega cesarstva. Tradicionalno se pripravljajo med ramadanom in praznikom Eid al-Fitr ter imajo ključno vlogo na verskih in družabnih srečanjih. Gospodinje so v preteklosti pripravljale piškote „Maraş Çöreği“ za družino ali za prodajo. Običajno je nekdo iz družine prinesel pripravljene *çöreks* (piškote) v lokalno pekarno in nato počakal, da so bili pečeni. Gospodinjstva so jih za dodatni dohodek pogosto prodajala slaščičarnam in slaščičarjem. Zadnjih 30 let se piškoti „Maraş Çöreği“ v provinci Kahramanmaraş komercialno proizvajajo za porabo lokalnega prebivalstva. Piškoti „Maraş Çöreği“ se običajno gostom postrežejo tudi po pogrebih.

Glavne značilnosti piškota „Maraş Çöreği“ so njegova oblika, oblikovana z valjarjem iz gabrovine, tehnika peke v krušni peči z drvi iz hrastovega lesa ter njegovo zgodovinsko in kulturno poreklo, torej provinca Kahramanmaraş. Hrast, zlasti hrast prnar, alepski hrast (*Quercus infectoria subsp. veneris*) ter perzijski hrast (Quercus brantii), naj bi v preteklosti prevladoval v gozdovih province Kahramanmaraş, zato se hrastov les uporablja za peko piškotov „Maraş Çöreği“ v krušni peči.

Valjar, ki se uporablja za proizvodnjo piškotov „Maraş Çöreği“, mora biti širok 8 cm in dolg 33 cm. Globina in premer zarez v valjarju morata znašati 0,5 mm. Valjar mora biti izdelan iz gabrovine, saj ta zagotavlja značilno teksturo in strukturo, ki prispevata k prepoznavnosti proizvoda.

Piškoti „Maraş Çöreği“ se proizvajajo v pogojih, značilnih za geografsko mejo, za njihovo izdelavo pa so potrebne spretnosti, katerih pridobivanje je dolgotrajno. Zato vse faze proizvodnje piškotov „Maraş Çöreği“, po katerih je znana zadevna provinca, potekajo znotraj določene geografske meje.

Izkušnje mojstrov: za pripravo testa za piškote „Maraş Çöreği“ ter njegovo valjanje, oblikovanje in peko je potrebno veliko spretnosti. Piškote „Maraş Çöreği“ bi morali pripravljati in peči mojstri, ki so pridobili potrebne spretnosti na območju province Kahramanmaraş. Mojstri v peki piškotov „Maraş Çöreği“ se za to usposabljajo že od zgodnjega otroštva. V provinci Kahramanmaraş se zadnjih 30 let proizvajajo komercialno in so na voljo prebivalcem te province.

O slovesu piškotov „Maraş Çöreği“ priča več virov. Avtor Figen Gökşen Tok v katalogu lokalnih proizvodov, ki ga je 15. septembra 2018 objavila Agencija za razvoj vzhodnega Sredozemlja, navaja, da so piškoti „Maraş Çöreği“ edinstveni lokalni proizvod province Kahramanmaraş, za katerega sta značilni tehnika peke v krušni peči in uporaba valjarja iz gabrovine z zarezami. Kulturni in zgodovinski pomen piškotov „Maraş Çöreği“ je bil poleg tega predstavljen tudi v več novičarskih virih. V časopisu *Habertürk* je bil 27. marca 2023 objavljen članek z naslovom *Tescilli Maraş Çöreği Ramazan Sofraları İçin Hazırlanıyor*, v katerem je bila poudarjena neprekinjenost tradicije. Podobno je agencija Anadolu 29. aprila 2022 poročala, da se je tradicija pogostega uživanja piškotov „Maraş Çöreği“ med ramadanom začela v obdobju Otomanskega cesarstva. V časopisu *Habertürk* je bil 4. julija 2016 objavljen še en članek z naslovom „Drugo ime za praznik v provinci Kahramanmaraş je ‚Maraş Çöreği‘“, kar še dodatno potrjuje, kako močno je proizvod povezan z lokalnimi tradicijami in kulturnimi praksami. Te navedbe potrjujejo dolgoletni sloves piškotov „Maraş Çöreği“ in še krepijo njihovo močno povezavo z geografskim območjem.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

Spletni uradni list turškega patentnega urada

Številka dokumentacije: C2016/089

Datum zahtevka: 19. september 2016

Datum odobritve: 13. junij 2018

Registrska številka: 361

Stran: 4