Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/4515

11.8.2025

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2025/4515)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

Den produktspecifikation som avses i artikel 7 i förordning (EU) nr 1151/2012 ([2]) finns i unionsregistret över geografiska beteckningar

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Maraş Çöreği”

EU-nr: PGI-TR-02597 – 16 mars 2020

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Maraş Çöreği”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Turkiet

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 2.3 Bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror

KN-nummer

— 1905 – Bröd, kakor, kex och andra bakverk, även innehållande kakao; nattvardsbröd, tomma oblatkapslar av sådana slag som är lämpliga för farmaceutiskt bruk, sigilloblater och liknande produkter

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Maraş Çöreği” är ett lokalt kex som är ett livsmedel som är speciellt för Kahramanmaraş på grund av sina ingredienser och sin bakningsteknik. Det framställs av mjöl, margarin, salt, svartkummin, färsk jäst och vatten.

Fysiska egenskaper: runda, gräddvita kex med en diameter mellan 10 och 15 cm, med inbuktningar över hela ytan. Den genomsnittliga tjockleken hos ”Maraş Çöreği” efter gräddning är 8 mm.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

([2]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel (EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.)

Ingredienser i ”Maraş Çöreği”:

Ingredienser	Mängd
Mjöl	10 kg
Margarin	4 kg
Salt	120–130 g
Frön av svartkummin	20–30 g
Färsk jäst	250 g
Vatten	4 l

Arom: Frön av svartkummin och salt

Smak: svag sälta

Färg: gräddvit till guldbrun

Textur: tät och kornig

Form: rund med inbuktningar av ytan

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Mjöl: Vetemjöl av standardtyp

Margarin: Vegetabiliskt margarin

Salt: Finkornigt salt

Frön av svartkummin: Färskt, fritt från skalrester och växtmaterial

Jäst: Färsk levande jäst

Vatten: Färskt dricksvatten

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Beredningen av degen, formning, gräddning och avsvalning av ”Maraş Çöreği” måste äga rum inom det geografiska området. Den kavel som används vid framställning av ”Maraş Çöreği” måste vara tillverkad av avenbokträ eftersom detta ger särskilda textur- och strukturegenskaper som bidrar till produktens särskilda egenskaper. Den unika kavlingstekniken säkerställer det karakteristiska räfflade mönstret som kännetecknar den slutliga texturen hos ”Maraş Çöreği”. Kexen måste bakas i en vedeldad ugn med användning av ekved.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

”Maraş Çöreği” kan säljas per vikt eller portion i tråg eller förpackningar. Om kexen paketeras får kartonger användas, men dessa måste kläs med metallfolie eller motsvarande vattentätt material.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Följande uppgifter ska anges på etiketten:

— Namnet på den skyddade geografiska beteckningen, dvs. *”Maraş Çöreği”*.

— Producentens firmanamn och adress, eller kortform av namnet och adress, eller registrerat varumärke.

— EU:s symbol för skyddade geografiska beteckningar.

— Produktens innehåll, andelen av olika beståndsdelar, nettomängd av produkten, rekommenderad sista förbrukningsdag, uppgifter om förvaring och användning, serie- eller partinummer och datum för produktionstillstånd.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet omfattar hela provinsen Kahramanmaraş.

5. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet bygger på produktegenskaperna som hänger samman med både de naturliga och de mänskliga faktorerna i det geografiska området. ”Maraş Çöreği” bakas och äts i stora mängder av befolkningen i Kahramanmaraş, särskilt i samband med fastan under Ramadan. ”Maraş Çöreği” har varit en självklar del av Kahramanmaraş kulinariska kultur i århundraden, och historiska registreringar visar att ”Maraş Çöreği” har förekommit sedan den osmanska perioden. ”Maraş Çöreği” bakas traditionellt under Ramadan och Eid al-Fitr och spelar en viktig roll vid religiösa och sociala sammankomster. Historiskt förbereddes ”Maraş Çöreği” i hemmen av kvinnor till familjen eller för försäljning. Oftast var det någon i familjen som transporterade förberedda *çöreks* till den lokala bagaren, där de förvarades tills de skulle gräddas. De såldes ofta till konditorier och konfektyrbutiker för att dryga ut hushållets inkomster. Under de senaste 30 åren har ”Maraş Çöreği” framställts kommersiellt i Kahramanmaraş för lokalbefolkningen. ”Maraş Çöreği” ges också av tradition till gästerna efter begravningar.

De viktigaste egenskaperna hos ”Maraş Çöreği” är formen, som skapas med en träkavel av avenbok, gräddningstekniken i en stenugn som eldas med ekved och deras historiska och kulturella ursprung, dvs. Kahramanmaraş. Ek, särskilt kermesek, gallek (*Quercus infectoria* subsp. veneris) och *Quercus brantii* (saknar svenskt namn), sägs tidigare ha varit dominerande i skogarna runt staden Kahramanmaraş, vilket är skälet till att ekved används vid bakning av ”Maraş Çöreği” i en stenugn.

Kaveln som används vid bakning av ”Maraş Çöreği” måste vara 8 cm bred och 33 cm lång. Kavelns räfflor måste vara 0,5 mm djupa och breda. Kaveln måste vara tillverkad av avenbokträ, eftersom detta ger särskilda textur- och strukturegenskaper som bidrar till produktens särskilda egenskaper.

”Maraş Çöreği” framställs under förhållanden som är speciella för den geografiska gränsen och kräver färdigheter som det tar lång tid att bemästra. Av denna anledning måste alla steg i produktionsprocessen av ”Maraş Çöreği” äga rum i det avgränsade geografiska området. Produktens goda rykte är även kopplat till området.

Yrkesbagarnas erfarenhet: Framställningen av degen till ”Maraş Çöreği” kräver liksom utkavlingen, formningen och gräddningen stor skicklighet. ”Maraş Çöreği” bör beredas och bakas av yrkesbagare som har förvärvat de färdigheter som krävs i Kahramanmaraşområdet. Yrkesbagare som bakar ”Maraş Çöreği” utbildas i hantverket sedan tidig ålder. ”Maraş Çöreği” har tillverkats kommersiellt på fabriker under de senaste 30 åren i Kahramanmaraş och har gjorts tillgängliga för invånarna i Kahramanmaraş.

Produktens anseende stöds av många källor. I en lokal produktkatalog som publicerades av Eastern Mediterranean Development Agency den 15 september 2018 uppger författaren Figen Gökşen Tok att ”Maraş Çöreği” är en unik lokal produkt från Kahramanmaraş som kännetecknas av att den bakas med stenugnsteknik och med användning av en räfflad kavel av avenbokträ. Dessutom belyser flera nya källor produktens kulturella och historiska betydelse. Den 27 mars 2023 publicerade Haber Türk en artikel med titeln ”Tescilli Maraş Çöreği Ramazan Sofraları İçin Hazırlanıyor”, där traditionens kontinuitet framhölls. På motsvarande sätt rapporterade Anadolu Agency den 29 april 2022 att det äts rikligt med ”Maraş Çöreği” under Ramadan, enligt en tradition som spåras tillbaka till osmans tid. In annan artikel av Haber Türk som publicerades den 4 juli 2016, med titeln ”Another Name for the Holiday in Kahramanmaraş is 'Maraş Çöreği'”, betonas ytterligare den starka kopplingen till lokala traditioner och kulturella vanor. Dessa hänvisningar ger stöd för produktens långsiktiga anseende och stärker den geografiska beteckningen.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

Turkiets patent- och varumärkesbyrå,

Ärendenummer: C2016/089

Ansökningsdatum: den 19 september 2016

Datum för godkännande: den 13 juni 2018

Registreringsnummer: 361

sida: 4