C/2025/3669

17.7.2025 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2025/3669)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

Продуктовата спецификация, посочена в член 7 от Регламент (ЕС) № 1151/2012, е на разположение в регистъра на географските означения на Съюза.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Bursa Kestane Şekeri“

ЕС №: PGI-TR-02808 — 22.10.2021 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования**

Bursa Kestane Şekeri

2. **Държава членка или трета държава**

Турция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 2.3. Хляб, хлебни изделия, сладкарски и захарни изделия, бисквити и други печива

Код по Комбинираната номенклатура

— 1905 — Хлебарски, тестени сладкарски или бисквитени продукти, дори с прибавка на какао; нафора, празни капсули от тесто за медикаменти, тесто за запечатване, сухи тестени листа от брашно, скорбяла или нишесте и подобни продукти

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Bursa Kestane Şekeri“ е сладкарски продукт, който се получава чрез обелване на плодовете на кестен и варенето им в сироп. Цветът му е кехлибареножълт и жълтеникав. Продуктът не трябва да е с прекалено тъмен цвят, нито да е карамелизиран. „Bursa Kestane Şekeri“ може да се пуска на пазара в четири размера според теглото на плода: малък (8—10 g), среден (10—14 g), голям (14—20 g), екстра голям (22 g и повече). Той може да се опакова със или без сироп. Използват се кестени с тегловно съотношение на външната обвивка 25 % или по-малко. Съотношението на плода в „Bursa Kestane Şekeri“, опакован без сироп, трябва да е най-малко 63—71%, а съотношението на плода в „Bursa Kestane Şekeri“, опакован със сироп, трябва да е най-малко 60 %. Стойността на pH на „Bursa Kestane Şekeri“ е между 5 и 5,8.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Цветът на кестените, използвани за производството на „Bursa Kestane Şekeri“, трябва да е кремав. Кестените, използвани за производството на „Bursa Kestane Şekeri“, не трябва да са кисели, възкисели или стипчиви. „Bursa Kestane Şekeri“ не трябва да има кисел, горчив, метален, стипчив вкус или вкус на прегоряло. „Bursa Kestane Şekeri“ може да има подсладен вкус, вкус на мек карамел, мед, маслен крем, гора, печено кафе и ванилова захар.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Съставки на „Bursa Kestane Şekeri“:

Кестени: Те са лесни за белене и с тънка обвивка. Тегловното съотношение на външната обвивка спрямо плода трябва да е 25 % или по-малко. Цветът на обвивката на плода не трябва да е прекалено тъмен. Не се използват кестени, които са загнили, червиви, попарени от слана или с тъмен цвят, както и тези, които са неподходящи за сортиране. Кестените с тегло между 4 и 7 g са малки, между 7 и 10 g — средни, между 10 и 15 g — големи, а с тегло 15 g и повече — много големи. Подходящи за производството на „Bursa Kestane Şekeri“ са кестените със среден и голям размер. Начупените по време на производството кестени също се оценяват и опаковат отделно като начупени кестени.

Захар: Използва се бяла кристална захар (захароза).

Вода: Използва се технологична вода (пречистена, омекотена и обработена чрез ултравиолетова светлина вода).

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на производството (обелване, отстраняване на обвивката, сортиране, окачествяване, варене, приготвяне на сироп и варене в сироп) трябва да бъдат осъществени в определения географски район.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Поставят се етикети, съдържащи обозначението „Защитено географско указание“ и наименованието „Bursa Kestane Şekeri“, върху видимата страна на опаковката.

Върху етикета трябва да е посочен размерът на захаросаните кестени, съответно малък (между 8 и 10 g), среден (между 10 и 14 g), голям (между 14 и 20 g) и екстра голям (22 g и повече), като тази информация е обозначена върху опаковката.

Върху етикета трябва да е посочено коя разновидност на „Bursa Kestane Şekeri“ съдържа опаковката (със или без сироп).

4. Кратко определение на географския район

Географският район за производството/преработката на „Bursa Kestane Şekeri“ се ограничава до провинция Бурса, разположена в южната част на регион Мармара в Турция.

5. Връзка с географския район

Връзката между „Bursa Kestane Şekeri“ и географския район се основава на репутацията на продукта, а също и на уменията, които се изискват за производството на „Bursa Kestane Şekeri“.

„Bursa Kestane Şekeri“ е сладкарски продукт, който се получава чрез обелване на плодовете на кестен и варенето им в сироп. Цветът му е кехлибареножълт и жълтеникав. Продуктът не трябва да е с прекалено тъмен цвят, нито да е карамелизиран. Поради това варенето му в сироп изисква майсторски умения. Тези умения се придобиват след натрупването на определен опит под надзора на майстор. Уменията за производство се предават от едно поколение на друго въз основа на отношенията майстор—чирак.

В документи, основани на датиращи от XV век ислямски източници, е описано приготвянето на „Bursa Kestane Şekeri“ (по онова време са се използвали само захаросани кестени) в османския дворец („Notes about the sweets and confectioners of the Ottoman palace“ [„Бележки за сладкишите и сладкарите в османския дворец“] от Zeynel Özlü, 2011 г., брой 58, 171—190, 8.6.2011 г.).

В началото на XX век започва производството на „Bursa Kestane Şekeri“ в известния Şekerciler Bazaar в Бурса. От писмени източници е известно, че през 1928 г. сладкарница Ulus изпратила „Bursa Kestane Şekeri“ на Мустафа Кемал Ататюрк — основателя на Република Турция, както и че по онова време делегациите от Анкара при завръщането си от Бурса вземали със себе си „Bursa Kestane Şekeri“.

В „Dictionary of Ottoman Cuisine“ [„Речник на османската кухня“] (издание от 2010 г.), изготвен от Priscilla Mary Işın, наименованието „Bursa Kestane Şekeri“ се споменава на страница 208: „За приготвянето на „Bursa Kestane Şekeri“ кестените, след като се обелят външната обвивка и вътрешната обвивка, отново и отново се варят в сироп, за да поемат захарта. Кестените от Бурса са най-подходящият вид за „Bursa Kestane Şekeri“.

Благодарение на развитието на сладкарския занаят в Бурса от много години производството на „Bursa Kestane Şekeri“ се извършва с невероятно майсторство.

От дълги години Бурса е център на производството на „Bursa Kestane Şekeri“, а продуктът е с много древна история. „Bursa Kestane Şekeri“ заема важно място в кулинарната култура, традиционните практики и ритуали от ежедневния живот в Бурса. „Bursa Kestane Şekeri“ се предлага на гости по специални поводи и при посещения, тъй като са лек, вкусен и много ценен плодов десерт. Когато хората от Бурса отиват на друго място, „Bursa Kestane Şekeri“ са първото нещо, за което се сещат, това е вкусът, който напомня за Бурса. Във всички книги, статии, изследвания и документални проучвания за кухнята на Бурса „Bursa Kestane Şekeri“ се откроява като продуктът, носещ търговската марка на Бурса. В центъра за информация и документация за популярната култура (Архива на популярната култура), създаден към Министерството на културата и туризма, генерална дирекция „Изследвания и образование“, срещу името на Бурса са вписани визуални материали и писмени документи за „Bursa Kestane Şekeri“ от полевите изследвания на популярната култура в Бурса, проведени от Министерството на културата и туризма и провинциалната дирекция за култура и туризъм. Поради тази причина съществува връзка между репутацията на „Bursa Kestane Şekeri“ и географския район. Всички етапи на производството на „Bursa Kestane Şekeri“, чиято репутация е свързана с провинция Бурса, се осъществяват в определения географски район.

Производството на „Bursa Kestane Şekeri“ започва с кестени, отглеждани в Бурса. На кестените, отглеждани в Бурса, са посветени книги на пътешественици и историци във всички исторически епохи. Както в миналото, така и сега кестените намират широко приложение в кулинарната култура на Бурса — за приготвяне на зимнина, храна, продавана по улиците, ежедневна храна, ястия и десерти за специални поводи.

Кестените от Бурса се споменават също в различни източници. Размерът и вкусът на кестените, отглеждани в планината Улудаг в района на Бурса, са описани в книгите за пътешествия на пътешественици като Ибн Батута (XIV век) и Евлия Челеби (XVII век). В книга на Marianna Yerasimos, озаглавена „Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü“ (издание от 2011 г., стр. 196), се посочва, че „според Евлия Челеби срещаните в Бурса четиридесет разновидности круши, сочно грозде, кайсии, череши и големи кестени с тегло четиридесет драхми (125 g) са единствени в света, като от кестените се прави също и интересен кебап“.

Размерът и вкусът на кестените, отглеждани в Бурса, се споменават в книга на Ahmet Gedik и Zedal Kondakçi, озаглавена „Osmanlı'dan Cumhuriyete Bursa Mutfağı-Cennet Sofrası“ (стр. 5). Посочва се също така, че кестените от Бурса присъстват в текстовете на пиесите за Карагьоз и Хадживат (издание от 2019 г., стр. 10).

В миналото всички кестени, използвани за производството на „Bursa Kestane Şekeri“, произхождали от географския район. Поради нарастващото търсене обаче се използват също и кестени с характеристиките, посочени в заявлението, отглеждани извън Бурса.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

Официален електронен бюлетин № 652 на Службата за патенти и търговски марки на Турция, 1.2.2021 г., стр. 36.