C/2025/3669

17.7.2025

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2025/3669)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

Specifikace produktu podle článku 7 nařízení (EU) č. 1151/2012 je k dispozici v unijním rejstříku zeměpisných označení.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Bursa Kestane Şekeri“

EU č.: PGI-TR-02808 – 22.10.2021

CHOP ( ) CHZO (x)

1. **Název (názvy)**

Bursa Kestane Şekeri

2. **Členský stát nebo třetí země**

Turecko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 2.3. Chléb, pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky, sušenky a ostatní pekařské zboží

Kód kombinované nomenklatury

— 1905 – Pekařské zboží, jemné nebo trvanlivé pečivo, též obsahující kakao; hostie, prázdné oplatky používané pro farmaceutické účely, oplatky na zalepování, rýžový papír a podobné výrobky

3.2 *Popis výrobku, na který se vztahuje název uvedený v bodě (1)*

„Bursa Kestane Şekeri“ je cukrovinka**,** která se získává oloupáním kaštanů a jejich vařením v sirupu. Barva „Bursa Kestane Şekeri“ je jantarová a nažloutlá. Neměla by být příliš tmavá ani zkaramelizovaná. Cukrovinka „Bursa Kestane Şekeri“ se může uvádět na trh ve čtyřech velikostech podle hmotnosti plodů: malé 8–10 g, střední 10–14 g, velké 14–20 g, extra velké 22 g a více. Může být balena se sirupem nebo bez něj. Používají se kaštany s podílem vnější skořápky 25 % hmotnostních nebo méně. Poměr plodů v cukrovince „Bursa Kestane Şekeri“ balené bez sirupu musí být nejméně 63–71 % a poměr plodů v cukrovince „Bursa Kestane Şekeri“ balené se sirupem musí být nejméně 60 %. Hodnota pH cukrovinky „Bursa Kestane Şekeri“ se pohybuje mezi 5 a 5,8.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Kaštany používané pro cukrovinku „Bursa Kestane Şekeri“ by měly mít krémovou barvu. Chuť kaštanů použitých na přípravu cukrovinky „Bursa Kestane Şekeri“ by neměla být kyselá, nakyslá ani trpká. Cukrovinka „Bursa Kestane Şekeri“ by neměla mít kyselou, hořkou, kovovou ani příliš palčivou či trpkou chuť. Může mít nasládlou, jemnou karamelovou, medovou, máslovou, dřevitou a sladkou vanilkovou chuť nebo chuť po pražené kávě.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Složení cukroviny „Bursa Kestane Şekeri“:

Kaštany: Musí jít snadno oloupat a mít tenkou slupku. Poměr vnější skořápky plodu musí být 25 % hmotnostních nebo méně. Barva skořápky plodu by neměla být příliš tmavá. Nesmí se používat kaštany nahnilé, červivé, spálené mrazem nebo tmavé a kaštany nevhodné ke kalibraci. Kaštany o hmotnosti 4 až 7 g se považují za malé, 7 až 10 g za střední, 10 až 15 g za velké a 15 g a za více než velmi velké. Vhodné velikosti kaštanů pro cukrovinku „Bursa Kestane Şekeri“ jsou střední a velké. Kaštany rozlámané během produkce se rovněž hodnotí a balí zvlášť jako lámané kaštany.

Cukr: Používá se bílý krystalický cukr (sacharóza).

Voda: Používá se technologická voda (čištěná a změkčená voda ošetřená ultrafialovým zářením).

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Všechny kroky produkce (loupání, odstraňování skořápek, třídění podle velikosti a kvality, vaření, příprava sirupu a vaření v sirupu) musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.5 *Zvláštní pravidla týkající se krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6 *Zvláštní pravidla týkající se označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Nalepení štítků se slovy „Protected Geographical Indication“ (Chráněné zeměpisné označení) a „Bursa Kestane Şekeri“ na viditelnou stranu obalu.

Na etiketě musí být uvedeno, zda jde o kandované kaštany malé s hmotností 8 až 10 g, střední s hmotností 10 až 14 g, velké s hmotností 14 až 20 g a extra velké s hmotností > 22 g a tyto údaje musí být uvedeny na obalu.

Na etiketě musí být uvedeno, o jakou verzi cukrovinky „Bursa Kestane Şekeri“ se jedná (se sirupem nebo bez něj).

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast výroby/zpracování cukrovinky „Bursa Kestane Şekeri“ se omezuje na provincii Bursa nacházející se na jihu turecké oblasti Marmara.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Spojení mezi cukrovinkou „Bursa Kestane Şekeri“ a její zeměpisnou oblastí je založeno na pověsti produktu a také na dovednostech, které jsou pro její výrobu potřebné.

„Bursa Kestane Şekeri“ je cukrovinka, která se získává loupáním plodů kaštanů a jejich vařením v sirupu. Barva cukrovinky „Bursa Kestane Şekeri“ je jantarová a nažloutlá. Neměla by mít příliš tmavou barvu ani by neměla být zkaramelizovaná. Vaření v sirupu proto vyžaduje mistrovské dovednosti. Tyto dovednosti se získávají po dosažení určité úrovně zkušeností pod dohledem mistra. Výrobní dovednosti se předávají z generace na generaci, z mistra na učedníka.

Existují dokumenty z 15. století, které uvádějí, že se cukrovinka „Bursa Kestane Şekeri“ (v té době se používaly pouze kandované kaštany) vyráběla v osmanském paláci (*Poznámky o sladkostech a cukrářích v osmanském paláci*, Zeynel Özlü, 2011, č. 58, s. 171–190, 8. 6. 2011).

Od počátku devadesátých let 20. století se cukrovinka „Bursa Kestane Şekeri“ začala vyrábět v Burse ve známém tržišti Şekerciler Bazaar. Z písemných pramenů je známo, že v roce 1928 poslala cukrárna Ulus cukrovinku „Bursa Kestane Şekeri“ Mustafovi Kemalu Atatürkovi, zakladateli Turecké republiky, a že si ji tehdejší delegace z Ankary do Bursy brávaly si při návratu s sebou.

Ve „Slovníku osmanské kuchyně (vydání z roku 2010)“, který připravila Priscilla Mary Işın, je výraz „Bursa Kestane Şekeri“ uveden na straně 208: „‚Bursa Kestane Şekeri‘ se připravuje tak, že se kaštany zbavené vnější i vnitřní skořápky znovu a znovu vaří v sirupu, aby se do nich vsákl cukr. Pro cukrovinku Bursa Kestane Şekeri se nejlépe hodí kaštany z Bursy“.

Díky rozvoji cukrářského řemesla v Burse se výroba cukrovinky „Bursa Kestane Şekeri“ provádí s velkou zručností již mnoho let.

Bursa je již mnoho let centrem její výroby, jejíž historie sahá až do starověku. Cukrovinka „Bursa Kestane Şekeri“ má důležité místo ve zdejší kulinářské kultuře, tradičních zvycích a každodenních rituálech prováděných v Burse. Cukrovinka „Bursa Kestane Şekeri“ se nabízí hostům při zvláštních příležitostech a návštěvách, protože je lehkým, chutným a velmi hodnotným dezertem. Když lidé cestují mimo Bursu, jako první si vzpomenou na cukrovinku „Bursa Kestane Şekeri“, která je známá svou chutí připomínající Bursu. Ve všech knihách, článcích, výzkumech a dokumentárních studiích o kulinářské kultuře v Burse se cukrovinka „Bursa Kestane Şekeri“ uvádí jako typický produkt Bursy. Obrazové a písemné dokumenty o cukrovince „Bursa Kestane Şekeri“ získané v rámci terénního výzkumu populární kultury v Burse, který provedlo Ministerstvo kultury a cestovního ruchu a Zemské ředitelství pro kulturu a cestovní ruch, byly jménem města Bursa zapsány do Informačního a dokumentačního centra populární kultury (Archiv populární kultury) zřízeného při Ministerstvu kultury a cestovního ruchu, Generálním ředitelství pro výzkum a vzdělávání. Z tohoto důvodu má cukrovinka „Bursa Kestane Şekeri“ pověst spojenou se zeměpisnou oblastí. Všechny fáze její výroby, která má pověst spojenou s provincií Bursa, probíhají ve vymezené zeměpisné oblasti.

Výroba cukrovinky „Bursa Kestane Şekeri“ začala prvně z kaštanů vypěstovaných v Burse. Ty se staly námětem děl cestovatelů a historiků ve všech historických obdobích. Od historie až po současnost se v kulinářské kultuře Bursy kaštany hojně používají při přípravě zimních pokrmů, pouličních jídel, každodenních jídel, jídel pro zvláštní příležitosti a dezertů.

Kaštany z Bursy se také uvádějí v různých pramenech. Velikost a chuť kaštanů pěstovaných v pohoří Bursa Uludağ popisují cestopisy cestovatelů, jako je Ibn-i Batuta (14. století) a Evliya Çelebi (17. století). V knize „Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü“ od Marianny Yerasimos (vydání z roku 2011, strana 196) se uvádí, že „podle Evliya Çelebiho bylo v Burse na čtyřicet druhů hrušek, šťavnatých hroznů, meruněk, třešní a velké kaštany o hmotnosti čtyřiceti dirhamů (125 g) byly jediné svého druhu a vyráběl se z nich také zajímavý kebab.“

O velikosti a chuti kaštanů pěstovaných v Burse se zmiňuje kniha Ahmeta Gedika a Zedala Kondakçiho „Osmanlı'dan Cumhuriyete Bursa Mutfağı-Cennet Sofrası“ (s. 5). Dále se uvádí, že kaštany z Bursy jsou předmětem textů hry Karagöz-Hacivat (vydání 2019, s. 10).

V minulosti pocházely všechny kaštany používané při výrobě cukrovinky „Bursa Kestane Şekeri“ z této zeměpisné oblasti. Vzhledem k rostoucí poptávce se však používají i kaštany s vlastnostmi uvedenými v žádosti a pěstované mimo Bursu.

Odkaz na zveřejnění specifikace

Elektronický úřední věstník tureckého úřadu pro patenty a ochranné známky, č. 652 ze dne 1.2.2021, s. 36.