C/2025/3669

17.7.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2025/3669)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

Varespecifikationen, jf. artikel 7 i forordning (EU) nr. 1151/2012, er opført i EU-registret over geografiske betegnelser.

ENHEDSDOKUMENT

»Bursa Kestane Şekeri«

EU-nr.: PGI-TR-02808 — 22.10.2021

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse**

»Bursa Kestane Şekeri«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Tyrkiet

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukteller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 2.3. Brød, wienerbrød, kager, konfektureprodukter, kiks og andet bagværk

Kode i den kombinerede nomenklatur

— 1905 – Brød, wienerbrød, kager, kiks og andet bagværk, også tilsat kakao; kirkeoblater, oblatkapsler af den art der anvendes til lægemidler, segloblater og lignende varer af mel eller stivelse

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Bursa Kestane Şekeri« er et konfektureprodukt, som fremstilles ved at afskalle kastanjefrugter og koge dem i sirup. Farven på »Bursa Kestane Şekeri« er ravfarvet og gullig. Den må ikke have for mørk en farve eller være karamelliseret. »Bursa Kestane Şekeri« kan markedsføres i fire størrelser alt efter frugtens vægt: lille 8-10 g, medium 10-14 g, stor 14-20 g, ekstra stor 22 g og derover. Den kan emballeres med eller uden sirup. Der anvendes kastanjer med et forhold mellem frugtens ydre skal og frugten på 25 vægtprocent eller derunder. Frugtforholdet i »Bursa Kestane Şekeri«, som er emballeret uden sirup, skal være mindst 63-71 %, og frugtforholdet i »Bursa Kestane Şekeri«, som er emballeret med sirup, skal være mindst 60 %. pH-værdien for »Bursa Kestane Şekeri« ligger mellem 5 og 5,8.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

De kastanjer, der anvendes til »Bursa Kestane Şekeri«, skal være cremefarvede. Smagen af de kastanjer, der anvendes til »Bursa Kestane Şekeri«, må ikke være sur, syrlig eller astringerende. »Bursa Kestane Şekeri« må ikke have en sur, bitter, metallisk eller overdrevent brændt smag eller astringens. »Bursa Kestane Şekeri« kan have en sød og træagtig smag af blød karamel, honning, smørcreme, ristet kaffe og vaniljesukker.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Ingredienser i »Bursa Kestane Şekeri«:

Kastanjer: De skal være lette at afskalle og have en tynd skal. Forholdet mellem frugtens ydre skal og frugten skal være 25 vægtprocent eller derunder. Frugtskallens farve må ikke være for mørk. Rådne, ormstukne, frostbrændte eller mørke kastanjer og kastanjer, der er uegnede til kalibrering, må ikke anvendes. Kastanjer på 4-7 g betegnes som små, kastanjer på 7-10 g som mellemstore, kastanjer på 10-15 g som store og kastanjer på 15 g og derover som meget store. De kastanjer, der har en passende størrelse til »Bursa Kestane Şekeri«, er mellemstore og store. Kastanjer, der går i stykker under produktionen, vurderes og emballeres også separat som kastanjestykker.

Sukker: Der anvendes hvidt krystalsukker (saccharose).

Vand: Der anvendes procesvand (renset, blødgjort og UV-behandlet vand).

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen (skrælning, afskalning, størrelsessortering, sortering, kogning, tilberedning af sirup og kogning i sirup) skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Etiketter med påskriften »beskyttet geografisk betegnelse« og »Bursa Kestane Şekeri« skal være påsat den synlige side af emballagen.

Etiketten skal identificere de kandiserede kastanjer som små mellem 8 og 10 g, mellemstore mellem 10 og 14 g, store mellem 14 og 20 g og ekstra store, når de er på 22 g og derover, og disse oplysninger skal fremgå af emballagen.

Det skal fremgå af etiketten, hvilken version af »Bursa Kestane Şekeri« der er tale om (med eller uden sirup).

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det geografiske område for produktion/forarbejdning af »Bursa Kestane Şekeri« er afgrænset til provinsen Bursa i den sydlige del af regionen Marmara i Tyrkiet.

5. Tilknytning til det geografiske område

Tilknytningen mellem »Bursa Kestane Şekeri« og det geografiske område er baseret på produktets omdømme og også på de nødvendige produktionsfærdigheder for »Bursa Kestane Şekeri«.

»Bursa Kestane Şekeri« er et konfektureprodukt, som fremstilles ved at afskalle kastanjefrugter og koge dem i sirup. Farven på »Bursa Kestane Şekeri« er ravfarvet og gullig. Den må ikke være for mørk i farven eller være karamelliseret. Derfor kræver kogningen af den i sirup mesterfærdigheder. Disse færdigheder erhverves, efter at der er opnået et vist erfaringsniveau under tilsyn af en læremester. Produktionsfærdighederne er blevet videregivet fra generation til generation baseret på et mester-lærlingeforhold.

Der er dokumenter fra det 15. århundrede, som viser, at der blev fremstillet »Bursa Kestane Şekeri« (dengang blev der kun anvendt kandiserede kastanjer) i det osmanniske palads (»Notes about the sweets and confectioners of the Ottoman palace« (noter om søde sager og konditorer i det osmanniske palads) af Zeynel Özlü, 2011, nr. 58, 171-190, 8.6.2011).

Fra begyndelsen af 1900-tallet begyndte man at fremstille »Bursa Kestane Şekeri« i Bursa i den berømte Şekerciler Bazaar. Det vides fra skriftlige kilder, at Ulus Patisserie i 1928 sendte »Bursa Kestane Şekeri« til Mustafa Kemal Atatürk, grundlæggeren af Republikken Tyrkiet, og at delegationerne fra Ankara til Bursa på dette tidspunkt tog »Bursa Kestane Şekeri« med sig, da de vendte tilbage.

I »Dictionary of Ottoman Cuisine (2010-udgaven)« af Priscilla Mary Işın nævnes udtrykket »Bursa Kestane Şekeri« på side 208: »Med hensyn til »Bursa Kestane Şekeri« koges kastanjerne, hvis ydre og indre skal er fjernet, i sirup igen og igen for at absorbere sukkeret. Kastanjen fra Bursa er den bedst egnede type til »Bursa Kestane Şekeri«.«

Takket være udviklingen af konfekturehåndværket i Bursa er produktionen af »Bursa Kestane Şekeri« blevet udført med stor dygtighed i mange år.

Bursa har været produktionscentrum for »Bursa Kestane Şekeri« i mange år, og produktets historie går tilbage til oldtiden. »Bursa Kestane Şekeri« har en vigtig plads i madkulturen, den traditionelle praksis og de ritualer, der indgår i dagligdagen i Bursa. »Bursa Kestane Şekeri« serveres for gæster ved særlige lejligheder og besøg, da de er en let, lækker og meget værdsat frugtdessert. Når man rejser et andet sted hen fra Bursa, er »Bursa Kestane Şekeri« det første, man tænker på, og de er kendt som en smag, der leder tankerne hen på Bursa. »Bursa Kestane Şekeri« skiller sig ud som en mærkevare fra Bursa i alle de bøger, artikler, undersøgelser og dokumentarstudier, der er udarbejdet om Bursas køkken. Billeder af og skriftlige dokumenter om »Bursa Kestane Şekeri«, der stammer fra feltforskning i Bursas populærkultur udført af ministeriet for kultur og turisme og provinsdirektoratet for kultur og turisme, er blevet registreret i Bursas navn på informations- og dokumentationscentret for populærkultur (arkivet for populærkultur), der er oprettet af generaldirektoratet for forskning og uddannelse under ministeriet for kultur og turisme. »Bursa Kestane Şekeri« har således en omdømmemæssig tilknytning til det geografiske område. Alle etaper af produktionen af »Bursa Kestane Şekeri«, som har en omdømmemæssig tilknytning til provinsen Bursa, finder sted inden for det afgrænsede geografiske område.

Produktionen af »Bursa Kestane Şekeri« begyndte med kastanjer, der blev dyrket i Bursa. Rejsende og historikere har i alle historiske perioder udarbejdet værker om kastanjer dyrket i Bursa. Kastanjerne har været meget udbredt i forbindelse med madlavning om vinteren, gademad, daglige måltider, måltider til særlige lejligheder og desserter i Bursas madkultur både før og nu.

Forskellige kilder nævner også kastanjen fra Bursa. Størrelsen og smagen af kastanjer dyrket på Bursa Uludağ-bjerget er beskrevet i rejsebøger af rejsende såsom Ibn-i Batuta (i det 14. århundrede) og Evliya Çelebi (i det 17. århundrede). I en bog med titlen »Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü« af Marianna Yerasimos (2011-udgaven, s. 196) står der, at »ifølge Evliya Çelebi var Bursas 40 sorter af pærer, saftige druer, abrikoser, kirsebær og store kastanjer med en vægt på 40 dirham (125 g) de eneste i verden, og der blev også fremstillet en interessant kebab af denne kastanje«.

Størrelsen og smagen af kastanjer dyrket i Bursa nævnes i en bog med titlen »Osmanlı'dan Cumhuriyete Bursa Mutfağı-Cennet Sofrası« af Ahmet Gedik og Zedal Kondakçi (side 5). Der står også, at kastanjen fra Bursa er genstand for Karagöz-Hacivat-spilteksterne (2019-udgaven, s. 10).

Tidligere blev alle kastanjer, der blev anvendt til fremstilling af »Bursa Kestane Şekeri«, indkøbt fra det geografiske område. På grund af den stigende efterspørgsel anvendes der dog også kastanjer, som har de egenskaber, der er angivet i ansøgningen, og som dyrkes uden for Bursa.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

Det tyrkiske patent- og varemærkekontors officielle e-tidende nr. 652 af 1.2.2021, s. 36.