C/2025/3669

17.7.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2025/3669)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

Die Produktspezifikation gemäß Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ist im Unionsregister der geografischen Angaben enthalten.

EINZIGES DOKUMENT

„Bursa Kestane Şekeri“

EU-Nr. PGI-TR-02808 — 22.10.2021

g.U. ( ) g.g.A. (x)

1. **Name(n)**

„Bursa Kestane Şekeri“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Türkei

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 2.3. Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren, Kleingebäck

Code der Kombinierten Nomenklatur

— 1905 – Backwaren, auch kakaohaltig; Hostien, leere Oblatenkapseln von der für Arzneiwaren verwendeten Art, Siegeloblaten, getrocknete Teigblätter aus Mehl oder Stärke und ähnliche Waren

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Das Konfekt mit der g.g.A. „Bursa Kestane Şekeri“ wird aus geschälten und in Sirup gegarten Esskastanien erzeugt. Farblich ist „Bursa Kestane Şekeri“ bernsteinfarben und gelblich. Es sollte nicht zu dunkel oder karamellisiert sein. „Bursa Kestane Şekeri“ darf je nach Gewicht der Frucht in vier Größen in Verkehr gebracht werden: klein (8-10 g), mittelgroß (10-14 g), groß (14-20 g) und sehr groß (ab 22 g). Das Erzeugnis kann mit oder ohne Sirup verpackt werden. Es werden Esskastanien verwendet, deren Gewichtsanteil der äußeren Schale bei höchstens 25 % liegt. Bei dem Erzeugnis „Bursa Kestane Şekeri“, das ohne Sirup verpackt wird, muss der Anteil des Fruchtfleisches mindestens 63-71 % betragen und bei dem Erzeugnis „Bursa Kestane Şekeri“, das mit Sirup verpackt wird, muss der Anteil des Fruchtfleisches mindestens 60 % betragen. Der pH-Wert von „Bursa Kestane Şekeri“ liegt zwischen 5 und 5,8.

[1] Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Esskastanien, die zur Zubereitung des Konfekts mit der g.g.A. „Bursa Kestane Şekeri“ verwendet werden, sollten cremefarben sein. Der Geschmack dieser Esskastanien sollte nicht sauer, säuerlich oder adstringierend sein. Ebenso sollte das Konfekt „Bursa Kestane Şekeri“ nicht sauer, bitter, metallisch oder übermäßig verbrannt schmecken oder adstringierend sein. „Bursa Kestane Şekeri“ weist einen süßen Geschmack von Weichkaramell, Honig, Buttercreme, geröstetem Kaffee und gezuckerter Vanille mit waldigen Noten auf.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Zutaten von „Bursa Kestane Şekeri“:

Esskastanien: Sie müssen leicht schälbar sein und eine dünne Schale haben. Der Gewichtsanteil der äußeren Schale darf im Verhältnis zur Frucht höchstens 25 % betragen. Die Farbe der Schale sollte nicht zu dunkel sein. Verdorbene, wurmstichige, durch Frost geschädigte oder dunkle Esskastanien und solche, die nicht in Größenkategorien eingeordnet werden können, dürfen nicht verwendet werden. Esskastanien mit einem Gewicht von 4-7 g gelten als klein, solche mit einem Gewicht von 7-10 g als mittelgroß, solche mit einem Gewicht von 10-15 g als groß und Esskastanien ab 15 g gelten als sehr groß. Zur Erzeugung des Konfekts mit der g.g.A. „Bursa Kestane Şekeri“ eignen sich mittelgroße und große Esskastanien. Esskastanien, die im Erzeugungsprozess zerbrechen, werden ebenfalls nach Größen sortiert und separat als Esskastanienbruch verpackt.

Zucker: Es wird weißer Kristallzucker (Saccharose) verwendet.

Wasser: Es wird Prozesswasser (gereinigtes, enthärtetes und mit ultraviolettem Licht behandeltes Wasser) verwendet.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte (Schälen, Aushülsen, Sortieren nach Größenklassen, Sieden, Zubereitung des Sirups und Garen der Esskastanien in Sirup) müssen innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Klebeetiketten mit den Angaben „geschützte geografische Angabe“ und „Bursa Kestane Şekeri“ auf der sichtbaren Seite der Verpackung.

Auf dem Etikett bzw. auf der Verpackung muss die Größe der kandierten Kastanien folgendermaßen angegeben sein: klein (8-10 g), mittelgroß (10-14 g), groß (14-20 g) und sehr groß (ab 22 g).

Dem Etikett muss zu entnehmen sein, welche Art von „Bursa Kestane Şekeri“ in der Verpackung enthalten ist (mit oder ohne Sirup).

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet für die Erzeugung/Verarbeitung von „Bursa Kestane Şekeri“ ist auf die Provinz Bursa begrenzt, die im Süden der Region Marmara in der Türkei liegt.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang zwischen dem Konfekt „Bursa Kestane Şekeri“ und dem geografischen Gebiet beruht auf dem Ansehen des Erzeugnisses und den für die Erzeugung von „Bursa Kestane Şekeri“ erforderlichen Fertigkeiten.

„Bursa Kestane Şekeri“ ist ein Konfekt, das aus geschälten und in Sirup gegarten Esskastanien erzeugt wird. Farblich ist „Bursa Kestane Şekeri“ bernsteinfarben und gelblich. Es sollte nicht zu dunkel oder karamellisiert sein. Das Garen der Esskastanien in Sirup erfordert daher ausgeprägtes Können. Dieses Können wird erlangt, wenn unter der Anleitung eines Meisters ein gewisses Maß an Erfahrung gewonnen wird. Besagte Fertigkeiten sind über Generationen von Meister zu Lehrling weitergegeben worden.

Über „Bursa Kestane Şekeri“ liegen Dokumente vor, die bis ins 15. Jahrhundert zurückreichen. Aus islamischen Aufzeichnungen geht hervor, dass „Bursa Kestane Şekeri“ (damals nur aus kandierten Esskastanien erzeugt) im osmanischen Palast hergestellt wurden („Aufzeichnungen über die Süßwaren und Konditoren des osmanischen Palasts“ von Zeynel Özlü, 2011, Ausgabe 58, 171-190, 8.6.2011).

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts begann man damit, „Bursa Kestane Şekeri“ auf dem berühmten Şekerciler-Basar herzustellen. Aus schriftlichen Quellen geht hervor, dass die Konditorei Ulus Patisserie 1928 „Bursa Kestane Şekeri“ an Mustafa Kemal Atatürk, den Gründer der Republik Türkei, schickte und dass die damaligen Delegationen von Ankara nach Bursa auf ihrer Rückreise „Bursa Kestane Şekeri“ mitnahmen.

Im „Dictionary of Ottoman Cuisine“ (Ausgabe von 2010) von Priscilla Mary Işın wird auf Seite 208 der Begriff „Bursa Kestane Şekeri“ erwähnt: „Für ‚Bursa Kestane Şekeri‘ werden die Esskastanien, deren äußere und innere Schale entfernt wird, immer wieder in Sirup gegart, damit sie den Zucker aufnehmen. Esskastanien aus Bursa eignen sich am besten zur Herstellung von ‚Bursa Kestane Şekeri‘.“

Da sich in Bursa ein Süßwarenhandwerk entwickelt hat, wird das Konfekt „Bursa Kestane Şekeri“ dort seit langer Zeit mit großem Geschick hergestellt.

Bursa ist seit vielen Jahren das Zentrum der Herstellung von „Bursa Kestane Şekeri“, und die Geschichte des Erzeugnisses reicht bis in die Antike zurück. Das Konfekt spielt in der Gastronomie sowie in den Traditionen und Ritualen im Alltag in Bursa eine wichtige Rolle. „Bursa Kestane Şekeri“ wird Gästen bei besonderen Anlässen und Besuchen angeboten, da es sich um ein leichtes, köstliches und sehr hochwertiges Fruchtdessert handelt. Andernorts wird die Stadt Bursa zuallererst mit „Bursa Kestane Şekeri“ in Verbindung gebracht, das geschmacklich Erinnerungen an Bursa weckt. In sämtlichen Büchern, Artikeln, Forschungsarbeiten und Dokumentationen, die es über die Küche von Bursa gibt, wird „Bursa Kestane Şekeri“ als typisches Erzeugnis von Bursa herausgestellt. Bildmaterial und schriftliche Dokumente über „Bursa Kestane Şekeri“, die im Rahmen einer Forschungsarbeit zur volkstümlichen Kultur vom Ministerium für Kultur und Tourismus und der Provinzdirektion für Kultur und Tourismus zusammengetragen wurden, sind unter dem Stichwort Bursa im Informations- und Dokumentationszentrum für volkstümliche Kultur (Archiv für volkstümliche Kultur) erfasst, das unter dem Dach des Ministeriums für Kultur und Tourismus, Generaldirektion Forschung und Bildung, eingerichtet wurde. Aus diesem Grund besteht im Hinblick auf das Ansehen des Erzeugnisses zwischen „Bursa Kestane Şekeri“ und dem geografischen Gebiet ein Zusammenhang. Alle Erzeugungsschritte von „Bursa Kestane Şekeri“, die im Hinblick auf das Ansehen einen Zusammenhang mit der Provinz Bursa aufweisen, werden in dem abgegrenzten geografischen Gebiet durchgeführt.

„Bursa Kestane Şekeri“ wurden anfänglich aus in Bursa angebauten Esskastanien erzeugt. Die in Bursa angebauten Esskastanien fanden in sämtlichen historischen Epochen in Werken von Reisenden und Historikern Erwähnung. Die Esskastanien werden seit jeher häufig in Straßenküchen, in Wintergerichten, täglichen Mahlzeiten sowie in Gerichten und Desserts zu besonderen Anlässen in der kulinarischen Kultur von Bursa verwendet.

Zudem wird die Esskastanie von Bursa in verschiedenen Quellen erwähnt. Größe und Geschmack der im Bursa Uludağ-Gebirge angebauten Esskastanien sind in Reisetagebüchern von Reisenden wie Ibn-i Batuta (14. Jahrhundert) und Evliya Çelebi (17. Jahrhundert) beschrieben. In einem Buch mit dem Titel „Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü“ von Marianna Yerasimos (Ausgabe 2011, Seite 196) heißt es: „laut Evliya Çelebi waren die 40 Birnensorten, die saftigen Trauben, die Aprikosen, Kirschen und großen Esskastanien mit einem Gewicht von 40 Dirham (125 g) weltweit einzigartig, und aus diesen Esskastanien wurde auch ein interessanter Kebab hergestellt.“

Größe und Geschmack der in Bursa angebauten Esskastanien sind in einem Buch mit dem Titel „Osmanlı'dan Cumhuriyete Bursa Mutfağı-Cennet Sofrası“ von Ahmet Gedik und Zedal Kondakçi (Seite 5) erwähnt. Es erfolgt auch der Hinweis, dass die Esskastanien aus Bursa in den Texten des türkischen Schattenspiels Karagöz-Hacivat vorkommen (Ausgabe 2019, Seite 10).

In der Vergangenheit wurden alle für die Erzeugung von „Bursa Kestane Şekeri“ verwendeten Esskastanien aus dem geografischen Gebiet bezogen. Aufgrund der steigenden Nachfrage werden inzwischen jedoch auch außerhalb von Bursa angebaute Esskastanien verwendet, die die im Antrag angegebenen Merkmale aufweisen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

Offizielles e-Bulletin des türkischen Patent- und Markenamts Nr. 652, 1.2.2021, S. 36.