C/2025/3669

17.7.2025

**Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων**

(C/2025/3669)

Μετά την παρούσα δημοσίευση, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [1], μπορούν/-εί να υποβάλουν/-ει ένσταση στην Επιτροπή εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

Οι προδιαγραφές προϊόντος που αναφέρονται στο άρθρο 7 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 είναι διαθέσιμες στο ενωσιακό μητρώο γεωγραφικών ενδείξεων.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**«Bursa Kestane Şekeri»**

**Αριθ. ΕΕ: PGI-TR-02808 — 22.10.2021**

**ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)**

1. **Ονομασία/-ες**

Bursa Kestane Şekeri

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Τουρκία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 2.3. Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη παρασκευάσματα και προϊόντα μπισκοτοποιίας

*Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 1905 - Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής ή μπισκοτοποιίας, έστω και με προσθήκη κακάου· όστιες, κάψουλες κενές των τύπων που χρησιμοποιούνται για φάρμακα, αζυμοσφραγίδες, ξεραμένες ζύμες από αλεύρι ή άμυλο κάθε είδους σε φύλλα και παρόμοια προϊόντα

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το προϊόν «Bursa Kestane Şekeri» είναι προϊόν ζαχαροπλαστικής που λαμβάνεται με την αποφλοίωση των καρπών της καστανιάς και το μαγείρεμα τους σε σιρόπι. Το χρώμα του «Bursa Kestane Şekeri» είναι κεχριμπαρένιο και κιτρινωπό. Δεν θα πρέπει να έχει πολύ σκούρο χρώμα ούτε να είναι καραμελωμένο. Το προϊόν «Bursa Kestane Şekeri» μπορεί να διατεθεί στην αγορά σε τέσσερα μεγέθη ανάλογα με το βάρος του καρπού: μικρό 8-10 g, μεσαίο 10-14 g, μεγάλο 14-20 g, πολύ μεγάλο 22 g και άνω. Μπορεί να συσκευάζεται με ή χωρίς σιρόπι. Χρησιμοποιούνται κάστανα με κατά βάρος αναλογία εξωτερικού περιβλήματος 25 % ή λιγότερο. Η αναλογία καρπού στο συσκευασμένο χωρίς σιρόπι «Bursa Kestane Şekeri» πρέπει να είναι τουλάχιστον 63-71 %, και η αναλογία καρπού στο συσκευασμένο με σιρόπι «Bursa Kestane Şekeri» πρέπει να είναι τουλάχιστον 60 %. Η τιμή pH του «Bursa Kestane Şekeri» κυμαίνεται μεταξύ 5 και 5,8.

[1] Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Τα κάστανα που χρησιμοποιούνται για το προϊόν «Bursa Kestane Şekeri» θα πρέπει να έχουν χρώμα υπόλευκο. Η γεύση των κάστανων που χρησιμοποιούνται για το προϊόν «Bursa Kestane Şekeri» δεν θα πρέπει να είναι όξινη, υπόξινη ή στυφή. Το προϊόν «Bursa Kestane Şekeri» δεν θα πρέπει να έχει όξινη, πικρή, μεταλλική ή υπερβολική γεύση καμένου ή στυφότητα. Το προϊόν «Bursa Kestane Şekeri» μπορεί να έχει γεύση γλυκασμένη, απαλής καραμέλας, μελιού, βουτυρόκρεμας, ξύλου, καβουρδισμένου καφέ και ζάχαρης με άρωμα βανίλιας.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Συστατικά του «Bursa Kestane Şekeri»:

**Κάστανο:** Οι καρποί θα πρέπει να αποφλοιώνονται εύκολα και να έχουν λεπτό κέλυφος. Η κατά βάρος αναλογία του εξωτερικού περιβλήματος του καρπού πρέπει να είναι 25 % ή μικρότερη. Το χρώμα του περιβλήματος του καρπού δεν θα πρέπει να είναι πολύ σκούρο. Δεν χρησιμοποιούνται κάστανα που είναι σάπια, έχουν σκουλήκια, έχουν καεί από τον παγετό ή είναι σκουρόχρωμα, καθώς και εκείνα που δεν είναι κατάλληλα για βαθμονόμηση. Τα κάστανα μεταξύ 4 και 7 g θεωρούνται μικρά, μεταξύ 7 και 10 g μεσαία, μεταξύ 10 και 15 g μεγάλα και από 15 g και άνω πολύ μεγάλα. Τα κάστανα που έχουν το κατάλληλο μέγεθος για το προϊόν «Bursa Kestane Şekeri» είναι τα μεσαία και τα μεγάλα. Τα κάστανα που θραύονται κατά την παραγωγή αξιολογούνται επίσης και συσκευάζονται χωριστά ως θραυσμένα κάστανα.

**Ζάχαρη:** Χρησιμοποιείται λευκή κρυσταλλική ζάχαρη (σακχαρόζη).

**Νερό**: Χρησιμοποιείται νερό που έχει υποστεί επεξεργασία (απεσταγμένο, το οποίο έχει υποβληθεί σε αποσκλήρυνση και είναι επεξεργασμένο με υπεριώδη ακτινοβολία).

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παραγωγής (αποφλοίωση, αφαίρεση του περιβλήματος, ταξινόμηση κατά μέγεθος, διαλογή, βρασμός, παρασκευή σιροπιού και μαγείρεμα σε σιρόπι) πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Επικόλληση ετικετών με τις λέξεις «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη» και «Bursa Kestane Şekeri» στην ορατή πλευρά της συσκευασίας.

Η ετικέτα πρέπει να προσδιορίζει τα ζαχαρωμένα κάστανα ως μικρά μεταξύ 8 και 10 g, μεσαία μεταξύ 10 και 14 g, μεγάλα μεταξύ 14 και 20 g και πολύ μεγάλα σε 22 g και άνω και να αναγράφει τις πληροφορίες αυτές στη συσκευασία.

Η ετικέτα πρέπει να προσδιορίζει την εκδοχή του προϊόντος «Bursa Kestane Şekeri» που περιέχεται στη συσκευασία (με ή χωρίς σιρόπι).

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής/μεταποίησης του προϊόντος «Bursa Kestane Şekeri» περιορίζεται στην επαρχία της Προύσας που βρίσκεται στο νότιο τμήμα της περιοχής του Μαρμαρά της Τουρκίας.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ο δεσμός μεταξύ του προϊόντος «Bursa Kestane Şekeri» και της γεωγραφικής περιοχής του βασίζεται στη φήμη του προϊόντος, καθώς και στις δεξιότητες παραγωγής που απαιτούνται για το προϊόν «Bursa Kestane Şekeri».

Το προϊόν «Bursa Kestane Şekeri» είναι προϊόν ζαχαροπλαστικής που λαμβάνεται με την αποφλοίωση των καρπών της καστανιάς και το μαγείρεμα τους σε σιρόπι. Το χρώμα του «Bursa Kestane Şekeri» είναι κεχριμπαρένιο και κιτρινωπό. Δεν θα πρέπει να έχει πολύ σκούρο χρώμα ούτε να είναι καραμελωμένο. Συνεπώς, το μαγείρεμα σε σιρόπι απαιτεί αριστοτεχνικές δεξιότητες. Οι δεξιότητες αυτές αποκτώνται στο πλαίσιο εξάσκησης υπό την επίβλεψη πεπειραμένου παρασκευαστή. Οι δεξιότητες που απαιτούνται για την παρασκευή του προϊόντος μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά και βασίζονται στην πείρα που αποκτά ο μαθητευόμενος υπό την καθοδήγηση του πεπειραμένου δεξιοτέχνη.

Υπάρχουν έγγραφα που εντοπίζονται σε ισλαμικά αρχεία του 15ου αιώνα και αποδεικνύουν την παρασκευή του προϊόντος «Bursa Kestane Şekeri» (εκείνη την περίοδο χρησιμοποιούνταν μόνο ζαχαρωμένα κάστανα) στα οθωμανικά ανάκτορα («Σημειώσεις σχετικά με τα γλυκά και τους ζαχαροπλάστες στα οθωμανικά ανάκτορα») του Zeynel Özlü, Έτος 2011, τεύχος 58, 171-190, 8.6.2011).

Από τις αρχές της δεκαετίας του 1900 στη Προύσα, το προϊόν «Bursa Kestane Şekeri» άρχισε να παράγεται στο φημισμένο Şekerciler Bazaar. Είναι γνωστό από γραπτές πηγές ότι το 1928 το ζαχαροπλαστείο Ulus Patisserie έστειλε το «Bursa Kestane Şekeri» στον Μουσταφά Κεμάλ Ατατούρκ, ιδρυτή της Δημοκρατίας της Τουρκίας, και ότι οι τότε απεσταλμένοι από την Άγκυρα στην Προύσα προμηθεύτηκαν το προϊόν για να το πάρουν μαζί τους κατά την επιστροφή τους στην Άγκυρα.

Στο «Λεξικό της Οθωμανικής Γαστρονομίας (έκδοση 2010)» της Priscilla Mary Işın, υπάρχει αναφορά στην έκφραση «Bursa Kestane Şekeri» στη σελίδα 208: «Για την παρασκευή του προϊόντος "Bursa Kestane Şekeri", τα κάστανα, τα οποία αποφλοιώνονται με αφαίρεση του εξωτερικού και του εσωτερικού περιβλήματός τους, υποβάλλονται σε διαδοχικούς βρασμούς σε σιρόπι προκειμένου να απορροφήσουν τα σάκχαρα. Το κάστανο της Προύσας είναι ο καταλληλότερος τύπος κάστανου για το προϊόν Bursa Kestane Şekeri».

Χάρη στην ανάπτυξη της ζαχαροπλαστικής στην Προύσα, η παραγωγή του προϊόντος «Bursa Kestane Şekeri» εκτελείται εδώ και πολλά χρόνια με μεγάλη δεξιοτεχνία.

Η Προύσα παλαιόθεν αποτελούσε το κέντρο παραγωγής του προϊόντος «Bursa Kestane Şekeri» και η ιστορία του προϊόντος ανάγεται στην αρχαιότητα. Το προϊόν «Bursa Kestane Şekeri» κατέχει σημαντική θέση στην γαστρονομική παράδοση, στις παραδοσιακές πρακτικές και στα τελετουργικά που πραγματοποιούνται στην καθημερινή ζωή στην Προύσα. Το προϊόν «Bursa Kestane Şekeri» προσφέρεται σε προσκεκλημένους σε ειδικές περιστάσεις και κατά τη διάρκεια επισκέψεων, δεδομένου ότι πρόκειται για ελαφρύ, απολαυστικό έδεσμα καρπών υψηλής διατροφικής αξίας. Σε ταξίδια εκτός της Προύσας, το «Bursa Kestane Şekeri» είναι το πρώτο πράγμα που σκέφτεται κανείς να πάρει μαζί του, καθώς είναι γνωστό πως η γεύση του στο στόμα φέρνει στο μυαλό την Προύσα. Σε όλα τα βιβλία, τα άρθρα, σε όλες τις έρευνες και τις μελέτες τεκμηρίωσης που έχουν εκπονηθεί σχετικά με τη γαστρονομία της Προύσας, το προϊόν «Bursa Kestane Şekeri» ξεχωρίζει ως το σήμα κατατεθέν της περιοχής. Γραπτές μαρτυρίες και οπτικές αναπαραστάσεις που αφορούν το προϊόν «Bursa Kestane Şekeri», οι οποίες συλλέχθηκαν στο πλαίσιο της έρευνας στον τομέα της λαϊκής παράδοσης, από το Υπουργείο Πολιτισμού και Τουρισμού και την Περιφερειακή Διεύθυνση Πολιτισμού και Τουρισμού, καταγράφονται και αρχειοθετούνται με την αναφορά «Προύσα» στο Κέντρο Πληροφοριών και Τεκμηρίωσης της Λαϊκής Παράδοσης (Αρχείο Λαϊκής Παράδοσης) που υπάγεται στο Υπουργείο Πολιτισμού και Τουρισμού, Γενική Διεύθυνση Έρευνας και Εκπαίδευσης. Για τον λόγο αυτό, η φήμη του προϊόντος «Bursa Kestane Şekeri» συνδέεται άρρηκτα με τη γεωγραφική περιοχή. Όλα τα στάδια παραγωγής του προϊόντος «Bursa Kestane Şekeri», του οποίου η φήμη συνδέεται άρρηκτα με την επαρχία της Προύσας, εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Η παραγωγή του «Bursa Kestane Şekeri» ξεκίνησε με κάστανα που καλλιεργούνταν στην Προύσα. Τα κάστανα που καλλιεργούνται στην Προύσα αποτέλεσαν αντικείμενο μελέτης των περιηγητών και των ιστορικών σε όλες τις ιστορικές περιόδους. Παλαιόθεν και έως τις μέρες μας, τα κάστανα χρησιμοποιούνται ευρέως στα χειμωνιάτικα τραπέζια, στο φαγητό του δρόμου (street food), στο καθημερινό τραπέζι, σε γεύματα και εδέσματα ειδικών περιστάσεων στη γαστρονομική παράδοση της Προύσας.

Το κάστανο της Προύσας αναφέρεται επίσης σε διάφορες πηγές. Το μέγεθος και η γεύση των κάστανων που καλλιεργούνται στο όρος Bursa Uludağ περιγράφονται στα ταξιδιωτικά βιβλία περιηγητών όπως ο Ibn-i Batuta (14ος αιώνας) και ο Evliya Çelebi (17ος αιώνας). Σε βιβλίο με τίτλο «Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü» της Μαριάννας Γερασίμου, (έκδοση 2011, σελίδα 196), αναφέρεται ότι «σύμφωνα με τον Evliya Çelebi, τα αχλάδια, τα ζουμερά σταφύλια, τα βερίκοκα, τα κεράσια και τα μεγάλα κάστανα της Προύσας βάρους σαράντα ντιράμ (125 gr) απαριθμούν σαράντα ποικιλίες μοναδικές στον κόσμο, ενώ από το κάστανο της Προύσας παρασκευαζόταν ένα ιδιαίτερο είδος κεμπάπ».

Στο βιβλίο με τίτλο «Osmanlı'dan Cumhuriyete Bursa Mutfağı-Cennet Sofrası» των Ahmet Gedik και Zedal Kondakçi (σελίδα 5) γίνεται αναφορά στο μέγεθος και στη γεύση των κάστανων που καλλιεργούνται στην Προύσα. Αναφέρεται επίσης ότι το κάστανο της Προύσας εντοπίζεται στα κείμενα του θεάτρου σκιών Karagöz-Hacivat (έκδοση 2019, σ. 10).

Στο παρελθόν, οι παραγωγοί του «Bursa Kestane Şekeri» προμηθεύονταν όλα τα κάστανα που χρησιμοποιούνταν για την παρασκευή του προϊόντος από τη γεωγραφική περιοχή. Ωστόσο, λόγω της αυξανόμενης ζήτησης, χρησιμοποιούνται επίσης κάστανα με τα χαρακτηριστικά που προσδιορίζονται στην αίτηση και καλλιεργούνται εκτός της Προύσας.

**Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος**

Επίσημο ηλεκτρονικό δελτίο του Τουρκικού Γραφείου Διπλωμάτων Ευρεσιτεχνίας και Σημάτων αριθ. 652 της 1.2.2021, σ. 36.