C/2025/3669

17.7.2025

# Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2025/3669)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

Määruse (EL) nr 1151/2012 artiklis 7 osutatud tootespetsifikaat on kättesaadav liidu geograafiliste tähiste registris.

KOONDDOKUMENT

**„Bursa Kestane Şekeri“**

**ELi nr: PGI-TR-02808 – 22.10.2021**

**KPN ( ) KGT (x)**

## 1. Nimetus(ed)

„Bursa Kestane Şekeri“

## 2. Liikmesriik või kolmas riik

Türgi

## 3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

### 3.1. *Toote liik*

Klass 2.3. Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted

*Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 1905 – Leiva- ja saiatooted, valikpagaritooted, koogid, küpsised jms pagaritooted, kakaoga või kakaota; armulaualeib, tühjad kapslid farmaatsiatööstusele, oblaadid, riispaber jms

### 3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Toode „Bursa Kestane Şekeri“ (suhkrustatud kastanid) on kondiitritoode, mida saadakse kooritud kastanite suhkrusiirupis keetmisel. Toote „Bursa Kestane Şekeri“ värvus on merevaigukollane ja kollakas. See ei tohiks värvuselt olla liiga tume ega karamellistatud. Toodet „Bursa Kestane Şekeri“ võib turustada sõltuvalt vilja kaalust neljas suuruses: väikesed (8–10 g), keskmised (10–14 g), suured (14–20 g), eriti suured (22 g ja rohkem). Seda võib pakendada siirupiga või ilma. Kasutatakse kastaneid, mille koore suhtarv on kuni 25 % massist. Ilma siirupita pakendatud söögikastani „Bursa Kestane Şekeri“ osakaal peab olema vähemalt 63–71 % ja siirupiga pakendatud söögikastani „Bursa Kestane Şekeri“ osakaal peab olema vähemalt 60 %. Toote „Bursa Kestane Şekeri“ pH on 5–5,8.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Toote „Bursa Kestane Şekeri“ valmistamiseks kasutatavad kastanid peaksid olema kreemja värvusega. Toote „Bursa Kestane Şekeri“ valmistamiseks kasutatavad kastanid ei tohi olla hapud, hapukad ega mõrkjad. Tootel „Bursa Kestane Şekeri“ ei tohiks olla haput, mõrkjat, metallilist, liigset kirbet ega kõrbenud maitset. Toote „Bursa Kestane Şekeri“ maitse võib olla magus, karamelline, sisaldada mee, võikreemi, puidu nüanssi, röstitud kohvi ja suhkrustatud vanilli maiku.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Toote „Bursa Kestane Şekeri“ koostisosad:

**Kastanid:** peavad olema kergesti kooritavad ja õhukese kestaga. Viljade koore suhtarv peab olema 25 % massist või alla selle. Vilja koore värvus ei tohiks olla liiga tume. Riknenud, ussitanud, külmavõetud või tumedaid kastaneid ning kalibreerimiseks sobimatuid kastaneid ei tohi kasutada. Kastanid, mis kaaluvad 4–7 g on väikesed, 7–10 g on keskmised, 10–15 g on suured ning 15 g ja üle selle on väga suured. Toote „Bursa Kestane Şekeri“ jaoks on sobivad keskmise suurusega ja suured kastanid. Tootmise käigus purunenud kastanid hinnatakse ja pakendatakse eraldi purustatud kastanitena.

**Suhkur:** kasutatakse valget kristallsuhkrut (sahharoosi).

**Vesi**: kasutatakse töödeldud vett (puhastatud, pehmendatud ja ultraviolett-töödeldud vett).

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik tootmisetapid (koore ja kesta eemaldamine, suuruse määramine, sortimine, keetmine, siirupi valmistamine ja siirupis keetmine) peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Märgised, millel on kiri „Kaitstud geograafiline tähis“ ja „Bursa Kestane Şekeri“ tuleb kleepida pakendi nähtavale küljele.

Pakendil oleval märgisel peab olema kirjas, kas suhkrustatud kastanid on väikesed (8–10 g), keskmise suurusega (10–14 g), suured (14–20 g) või eriti suured (22 g ja rohkem).

Märgisel peab olema kirjas, kas söögikastan „Bursa Kestane Şekeri“ on pakendatud siirupiga või ilma.

## 4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Toote „Bursa Kestane Şekeri“ tootmise/töötlemise geograafiline piirkond piirdub Türgis Marmara piirkonna lõunaosas asuva Bursa provintsiga.

## 5. Seos geograafilise piirkonnaga

Seos „Bursa Kestane Şekeri“ ja selle geograafilise piirkonna vahel põhineb toote mainel ja ka „Bursa Kestane Şekeri“ jaoks nõutavatel tootmisoskustel.

Nimetusega „Bursa Kestane Şekeri“ on kondiitritoode, mis on saadud kooritud kastanite siirupis keetmisel. Toote „Bursa Kestane Şekeri“ värvus on merevaigukollane ja kollakas. See ei tohiks olla liiga tume ega karamellistunud. Seega on siirupis keetmiseks vaja meisterlikkust. Need oskused omandatakse tänu meistri järelevalve all tehtava praktilise töö käigus saadud kogemustele. Toote valmistamise oskused on üle antud ühelt põlvkonnalt teisele, tuginedes meistri ja õpipoisi suhetele.

15. sajandist pärit üleskirjutustes (Islamic records), on viide toote „Bursa Kestane Şekeri“ valmistamisele (sellel ajal kasutati ainult suhkrustatud kastaneid) Ottomani palees („Märkmed Ottomani palee kondiitrite ja maiustuste kohta“, Zeynel Özlü, 2011, nr 58, 171–190, 8.6.2011).

Alates 1900. aastate algusest hakati Bursas tootma toodet „Bursa Kestane Şekeri“ kuulsal Şekercileri turul. Kirjalikest allikatest on teada, et 1928. aastal saatis Ulus Patisserie toote „Bursa Kestane Şekeri“ Türgi Vabariigi asutajale Mustafa Kemal Atatürkile ning et tol ajal võtsid Ankarast Bursasse suunduvad delegatsioonid „Bursa Kestane Şekeri“ endaga koju tagasi.

Raamatus „Dictionary of Ottoman Cuisine“ (2010. aasta väljaanne)“, mille koostas Priscilla Mary Işın, on leheküljel 208 mainitud nimetust „Bursa Kestane Şekeri“: „Toote „Bursa Kestane Şekeri“ saamiseks keedetakse kastaneid, mille koor ja väliskest on eemaldatud, korduvalt siirupis, et suhkur imenduks. „Bursa Kestane Şekeri“ jaoks on kõige sobivamad Bursa kastanid.“

Tänu kondiitrioskuste arengule Bursas on toodet „Bursa Kestane Şekeri“ seal juba aastaid meisterlikult valmistatud.

Bursa on olnud toote „Bursa Kestane Şekeri“ tootmise keskus juba aastaid ja toote ajalugu ulatub tagasi ammusesse aega. Tootel „Bursa Kestane Şekeri“ on oluline koht Bursa igapäevases toidukultuuris, traditsioonilistes tavades ja rituaalides. Kuna toode „Bursa Kestane Şekeri“ on kerge, hõrk ja väga väärtuslik, pakutakse seda külalistele erilistel puhkudel ja külastustel. Pärast Bursa külastamist on toode „Bursa Kestane Şekeri“ esimene asi, mis inimestele meelde tuleb ja mida tuntakse kui maitset, mis meenutab Bursat. Toode „Bursa Kestane Şekeri“ on kui Bursa kaubamärk kõigis Bursa kööki käsitlevates raamatutes, artiklites, teadusuuringutes ja dokumentaalsetes uurimustes. Kultuuri- ja turismiministeeriumi ning provintsi kultuuri ja turismi direktoraadi poolt läbiviidud Bursa rahvakultuuri väliuuringute käigus saadud visuaalsed materjalid ja kirjalikud dokumendid „Bursa Kestane Şekeri“ kohta on salvestatud Bursa nime all kultuuri- ja turismiministeeriumi teadus- ja haridusosakonna alluvuses loodud rahvakultuuri teabe- ja dokumendikeskuses (rahvakultuuri arhiivis). Seepärast on toode „Bursa Kestane Şekeri“ geograafilise piirkonna mainega seotud. Kõik toote „Bursa Kestane Şekeri“ tootmisetapid, mis on seotud Bursa provintsi mainega, toimuvad määratletud geograafilises piirkonnas.

Toote „Bursa Kestane Şekeri“ tootmine algas Bursas kasvatatud kastanitega. Bursa piirkonnas kasvatatud kastanid on olnud reisijate ja ajaloolaste teoste teemaks igal ajalooperioodil. Kastanid on olnud Bursa köögikultuuris minevikust tänapäevani laialdaselt kasutusel talvistes toitudes, tänavatoitudes, magustoitudes, igapäevastes söögikordades ja eriliste sündmuste puhul.

Mitmes allikas mainitakse ka Bursa kastanit. Bursa Uludağ mägedes kasvatatavate kastanite suurust ja maitset kirjeldatakse selliste rändurite nagu Ibn-i Batuta (14. sajand) ja Evliya Çelebi (17. sajand) reisiraamatutes. Marianna Yerasimose raamatus „Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü“ (2011. aasta väljaanne, lk 196) on märgitud, et „Evliya Çelebi andmetel olid Bursa 40 pirnisorti, mahlakad viinamarjad, aprikoosid, kirsid ja suured kastanid kaaluga 40 dirhemit (125 gr) ainsad maailmas ning sellest kastanist valmistati huvitav kebab“.

Bursa piirkonnas kasvatatud kastanite suurust ja maitset on mainitud Ahmet Gediku ja Zedal Kondakçi raamatus „Osmanlı'dan Cumhuriyete Bursa Mutfağı-Cennet Sofrası“ (lk 5). Samuti on märgitud, et nimetus Bursa kastan esineb Karagöz-Hacivati varjuteatri tekstides (2019. aasta väljaanne, lk 10).

Varem kasutati toote „Bursa Kestane Şekeri“ valmistamiseks ainult geograafilise piirkonna kastaneid. Kasvava nõudluse tõttu kasutatakse siiski ka väljaspool Bursat kasvatatud kastaneid, mis vastavad tootespetsifikaadis esitatud kvaliteediomadustele.

**Viide tootespetsifikaadi avaldamisele**

Türgi patendi- ja kaubamärgiameti ametlik e-bülletään nr 652, 1.2.2021, lk 36.