C/2025/3669

17.7.2025

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2025/3669)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 7 artiklassa tarkoitettu tuote-eritelmä on saatavilla maantieteellisten merkintöjen unionin rekisterissä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Bursa Kestane Şekeri”

EU-nro: PGI-TR-02808 – 22.10.2021

SAN ( ) SMM (x)

1. **Nimi/nimet**

Bursa Kestane Şekeri

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Turkki

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 2.3 Leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteet

Yhdistetyn nimikkeistön koodi

— 1905 – Ruokaleipä, kakut ja leivokset, keksit ja pikkuleivät (biscuits) sekä muut leipomatuotteet, myös jos niissä on kaakaota; ehtoollisleipä, tyhjät oblaattikapselit, jollaiset soveltuvat farmaseuttiseen käyttöön, sinettiöylätit, riisipaperi ja niiden kaltaiset tuotteet

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Bursa Kestane Şekeri on makeinen, joka valmistetaan keittämällä kuorittuja kastanjoita siirapissa. Bursa Kestane Şekeri -makeiset ovat väriltään meripihkanvärisiä ja kellertäviä. Väri ei saa olla liian tumma, eikä tuote saa olla karamellisoitunut. Bursa Kestane Şekeri -makeiset voidaan saattaa markkinoille neljässä koossa hedelmien painon mukaan. Kokoluokat ovat pieni (8–10 g), keskikokoinen (10–14 g), suuri (14–20 g) ja erittäin suuri (22 g tai enemmän). Tuote voidaan pakata siirapin kanssa tai ilman sitä. Tuotteen valmistukseen käytetään kastanjoita, joiden ulompi kuori muodostaa enintään 25 prosenttia koko hedelmän painosta. Ilman siirappia pakattujen Bursa Kestane Şekeri -makeisten hedelmäpitoisuuden on oltava vähintään 63–71 prosenttia ja siirapin kanssa pakattujen vähintään 60 prosenttia. Bursa Kestane Şekeri -makeisten pH-arvo on 5–5,8.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Valmistukseen käytettävien kastanjoiden tulee olla kermanvärisiä, niiden maussa ei saa olla lainkaan happamuutta, eikä maku saa olla karvas. Bursa Kestane Şekeri -makeisten maku ei saa olla hapan, kitkerä, metallinen eikä liian paahtunut tai karvas. Mahdollisia makuja ovat makeutettu, pehmeän karamellinen, hunaja, voikreemi, metsämäinen, paahdettu kahvi ja sokeroitu vanilja.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Bursa Kestane Şekeri -makeiset valmistetaan seuraavista ainesosista:

Kastanja: Kastanjoiden kuoren on oltava ohut ja helposti irtoava. Ulomman kuoren osuus koko hedelmän painosta saa olla enintään 25 prosenttia. Hedelmän kuoren väri ei saa olla liian tumma. Maatuneita, matoisia, paleltuneita, tummia ja sellaisia kastanjoita, joita ei voida käyttää kalibroinnissa, ei saa käyttää. Kastanjoiden koot ovat seuraavat: pieni (4–7 g), keskikokoinen (7–10 g), suuri (10–15 g) ja erittäin suuri (15 g tai enemmän). Bursa Kestane Şekeri -makeisten valmistukseen sopivat keskikokoiset ja suuret kastanjat. Lisäksi tuotantoprosessin aikana rikkoutuneet kastanjat arvioidaan ja pakataan erikseen ja luokitellaan rikkoutuneiksi.

Sokeri: Sokerina käytetään valkoista kidesokeria (sakkaroosia).

Vesi: Valmistuksessa käytetään puhdistettua, pehmennettyä ja ultraviolettikäsiteltyä prosessivettä.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Kaikkien tuotantovaiheiden (ulko- ja sisäkuoren poistaminen, koko- ja laatuluokan määrittäminen, keittäminen, siirapin valmistelu ja kastanjoiden keittäminen siirapissa) on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Pakkauksen näkyvälle puolella on liimattava etiketti, jossa on sanat ”Suojattu maantieteellinen merkintä” ja ”Bursa Kestane Şekeri”.

Etiketissä on ilmoitettava, ovatko kandeeratut kastanjat pieniä (8–10 g), keskikokoisia (10–14 g), suuria (14–20 g) vai erittäin suuria (22 g tai enemmän), ja tämä tieto on merkittävä pakkaukseen.

Etiketistä on käytävä ilmi, sisältääkö pakkaus siirapin kanssa vai ilman siirappia pakattuja Bursa Kestane Şekeri -makeisia.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Bursa Kestane Şekeri -makeisten maantieteellinen tuotanto- ja jalostusalue rajoittuu Bursan maakuntaan, joka sijaitsee Marmaran alueen eteläosassa Turkissa.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Bursa Kestane Şekeri -makeisten yhteys niiden maantieteelliseen alueeseen perustuu tuotteen maineeseen sekä tuotteen valmistuksessa vaadittavaan osaamiseen.

Bursa Kestane Şekeri on makeinen, joka valmistetaan keittämällä kuorittuja kastanjoita siirapissa. Bursa Kestane Şekeri -makeiset ovat väriltään meripihkanvärisiä ja kellertäviä. Väri ei saa olla liian tumma, eikä tuote saa olla karamellisoitunut. Tämän vuoksi kastanjoiden keittäminen siirapissa edellyttää mestaritason osaamista. Tällaisen osaamisen kehittämiseksi tarvitaan tietty määrä mestarin valvonnassa kerrytettyä kokemusta. Bursa Kestane Şekeri -makeisten valmistustaito onkin siirtynyt sukupolvelta toiselle mestarien ja kisällien välityksellä.

Bursa Kestane Şekeri -makeisten valmistuksesta osmanien palatsissa on olemassa 1400-luvulta peräisin olevia islamilaisia asiakirjoja (”Notes about the sweets and confectioners of the Ottoman palace” (muistiinpanoja osmanien palatsissa valmistetuista makeisista ja niiden valmistajista), Zeynel Özlü, 2011, nro 58, s. 171–190, 8.6.2011). Tuolloin käytettiin vain kandeerattuja kastanjoita.

Bursa Kestane Şekeri -makeisia alettiin valmistaa Bursan kuuluisassa Şekerciler-basaarissa 1900-luvun alussa. Kirjallisten lähteiden perusteella tiedetään, että Ulus Patisserie lähetti Bursa Kestane Şekeri -makeisia vuonna 1928 Turkin tasavallan perustajalle Mustafa Kemal Atatürkille ja että tuolloin Ankarasta Bursaan saapuneet valtuuskunnat ottivat niitä mukaansa palatessaan.

Bursa Kestane Şekeri mainitaan myös Priscilla Mary Işının laatiman osmanien ruokakulttuurisanaston vuoden 2010 painoksen sivulla 208: ”Bursa Kestane Şekeri -makeiset valmistetaan poistamalla kastanjoiden ulompi ja sisempi kuori ja keittämällä kastanjoita siirapissa useita kertoja uudelleen, jotta sokeri imeytyy niihin. Bursa Kestane Şekeri -makeisten valmistamiseen sopivat parhaiten Bursan kastanjat.”

Konditoriatuotteiden valmistustaito on Bursassa erittäin pitkälle kehittynyt, ja Bursa Kestane Şekeri -makeisia onkin valmistettu Bursassa erittäin taidokkaasti jo vuosien ajan.

Bursa Kestane Şekeri -makeisten valmistus on ollut keskittynyt Bursaan jo monien vuosien ajan, ja tuotteen juuret ovat muinaisissa ajoissa. Näillä makeisilla on tärkeä asema Bursan alueen ruokakulttuurissa, perinteisissä käytännöissä ja arkeen kuuluvissa rituaaleissa. Ne ovat kevyt, herkullinen ja erittäin arvokas hedelmäjälkiruoka, jota tarjotaan vieraille juhlatilaisuuksissa ja kyläiltäessä. Bursa Kestane Şekeri -makeiset jäävät ensimmäisenä mieleen Bursasta lähtiessä, ja ne tunnetaan maustaan, jonka maistaminen saa muistelemaan Bursaa. Bursa Kestane Şekeri on Bursan oma merkkituote, joka tuodaan esille kaikissa Bursan ruokakulttuuria käsittelevissä kirjoissa, artikkeleissa, tutkimuksissa ja asiakirjatutkimuksissa. Kulttuuri- ja matkailuministeriön ja maakunnan kulttuuri- ja matkailutoimen suorittamassa Bursan kansankulttuuria koskevassa kenttätutkimuksessa Bursa Kestane Şekeri -makeisista kerätty kuvallinen materiaali ja asiakirja-aineisto on luokiteltu kulttuuri- ja matkailuministeriön tutkimuksen ja koulutuksen pääosaston ylläpitämässä kansankulttuurin tieto- ja asiakirjakeskuksessa (kansankulttuurin arkistossa) Bursan nimen alle. Näin ollen Bursa Kestane Şekeri -makeisten maine on yhteydessä kyseiseen maantieteelliseen alueeseen. Bursa Kestane Şekeri -makeisten – joiden maine on yhteydessä Bursan maakuntaan – kaikki tuotantovaiheet toteutetaan rajatulla maantieteellisellä alueella.

Makeisten tuotanto alkoi aikoinaan Bursassa kasvatetuista kastanjoista. Bursassa kasvatetut kastanjat ovat olleet esillä matkailijoiden ja historioitsijoiden teoksissa historian kaikkina ajanjaksoina. Kastanjat ovat menneistä ajoista lähtien olleet yleinen osa Bursan ruokakulttuuria – niitä on käytetty laajasti talvisissa ruokalajeissa, katuruoassa, osana päivittäisiä aterioita sekä juhla- ja jälkiruoissa.

Bursan kastanjat mainitaan myös useissa lähteissä. Esimerkiksi matkailijat Ibn-i Batuta (1300-luvulla) ja Evliya Çelebi (1600-luvulla) kuvasivat matkakertomuksissaan Bursa Uludağ -vuorella kasvatettujen kastanjoiden kokoa ja makua. Marianna Yerasimosin kirjassa ”Evliya Çelebi Seyahatnamesi’nde Yemek Kültürü” (vuoden 2011 painos, s. 196) todetaan, että Evliya Çelebin mukaan Bursassa kasvoi ainoana maailmassa yhteensä 40 lajiketta päärynöitä, mehukkaita rypäleitä, aprikooseja, kirsikoita ja suuria kastanjoita, jotka painoivat 40 dirhemia (125 g) ja joista tehtiin myös mielenkiintoista kebabia.

Bursassa kasvatettujen kastanjoiden koko ja maku mainitaan myös Ahmet Gedikin ja Zedal Kondakçin kirjassa ”Osmanlı’dan Cumhuriyete Bursa Mutfağı-Cennet Sofrası” (s. 5). Teoksen mukaan Bursan kastanjat ovat myös joidenkin Karagöz ja Hacivat -näytelmien käsikirjoitusten aiheena (vuoden 2019 painos, s. 10).

Aiemmin kaikki Bursa Kestane Şekeri -makeisten valmistuksessa käytetyt kastanjat hankittiin maantieteelliseltä alueelta. Kasvaneen kysynnän vuoksi nykyään käytetään kuitenkin myös Bursan ulkopuolella kasvatettuja kastanjoita, joilla on hakemuksessa määritellyt ominaisuudet.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

Turkin patentti- ja tavaramerkkiviraston sähköinen virallinen lehti, nro 652, 1.2.2021, s. 36.