C/2025/3669

17.7.2025.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2025/3669)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

Specifikacija proizvoda iz članka 7. Uredbe (EU) br. 1151/2012 dostupna je u Unijinu registru oznaka zemljopisnog podrijetla.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Bursa Kestane Şekeri”

EU br.: PGI-TR-02808 – 22.10.2021.

ZOI ( ) ZOZP (x)

1. **Naziv**

Bursa Kestane Şekeri

2. **Država članica ili treća zemlja**

Turska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 2.3. Kruh, tjestenina, kolači, slastice, keksi i ostali pekarski proizvodi

Oznaka kombinirane nomenklature

— 1905 – Kruh, kolači, keksi i ostali pekarski proizvodi, neovisno sadrže li kakao ili ne; hostije, prazne kapsule vrsta pogodnih za farmaceutsku upotrebu, pečatne oblate, rižin papir i slični proizvodi

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Bursa Kestane Şekeri” je slastica koja se dobiva kuhanjem oljuštenih kestena u sirupu. „Bursa Kestane Şekeri” je jantarne i žućkaste boje. Ne smije biti pretamne boje niti biti karameliziran. „Bursa Kestane Şekeri” može se staviti na tržište u četiri veličine, ovisno o težini ploda: mala 8 – 10 g, srednja 10 – 14 g, velika 14 – 20 g, ekstra velika 22 g i više. Može se pakirati sa sirupom ili bez njega. Upotrebljavaju se kesteni s masenim udjelom ljuske od najviše 25 %. Omjer ploda u proizvodu „Bursa Kestane Şekeri” pakiranom bez sirupa mora biti najmanje 63 – 71 %, a u „Bursa Kestane Şekeri” pakiranom sa sirupom mora biti najmanje 60 %. PH vrijednost proizvoda „Bursa Kestane Şekeri” iznosi između 5 i 5,8.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Kesteni koji se upotrebljavaju za pripremu slastice „Bursa Kestane Şekeri” trebali bi biti krem boje. Okus kestena ne smije biti kiseo, blago kiseo ili opor. „Bursa Kestane Şekeri” ne smije imati kiseli, gorki, metalni ili zagorjeli okus, niti smije biti opor. „Bursa Kestane Şekeri” može imati sladak, gladak okus karamela, meda, maslaca, okus po drvu, okus pržene kave i zaslađene vanilije.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Sastojci proizvoda „Bursa Kestane Şekeri”:

Kesten: Lako se ljušti i ima tanku ljusku. Vanjska ljuska kestena ne smije težiti više od 25 % ukupne težine ploda. Boja ljuske ploda ne smije biti pretamna. Truli, crvljivi, oštećeni od mraza ili tamni kesteni, kao i oni neprikladni za kalibraciju, ne smiju se koristiti. Kesteni između 4 i 7 g su mali, između 7 i 10 g srednji, između 10 i 15 g veliki, a 15 g i više su ekstra veliki. Kesteni odgovarajuće veličine za „Bursa Kestane Şekeri” su srednji i veliki. Kesteni koji tijekom proizvodnje puknu također se ocjenjuju i zasebno pakiraju kao slomljeni kesteni.

Šećer: Upotrebljava se bijeli kristalni šećer (saharoza).

Voda: Upotrebljava se tehnološka voda (pročišćena, omekšana i voda tretirana ultraljubičastim zračenjem).

3.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Svi koraci u proizvodnji (ljuštenje, odstranjivanje ljuske, razvrstavanje po veličini, kalibracija, kuhanje, priprema sirupa i kuhanje u sirupu) moraju se odvijati na definiranom zemljopisnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Oznake koje sadržavaju riječi „Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla” i „Bursa Kestane Şekeri” na vidljivoj strani pakiranja.

Na oznaci na pakiranju mora biti vidljivo jesu li kandirani kesteni u kategoriji malih (8 do 10 g), srednjih (10 do 14 g), velikih (14 do 20 g) ili ekstra velikih (22 g i više).

Na oznaci na pakiranju mora biti naznačeno koju verziju proizvoda „Bursa Kestane Şekeri” sadrži (sa ili bez sirupa).

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Zemljopisno područje proizvodnje/prerade proizvoda „Bursa Kestane Şekeri” ograničeno je na pokrajinu Bursa koja se nalazi južno od regije Marmara u Turskoj.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Povezanost proizvoda „Bursa Kestane Şekeri” i njegova zemljopisnog područja temelji se na ugledu proizvoda i vještinama koje su potrebne za proizvodnju slastice „Bursa Kestane Şekeri”.

„Bursa Kestane Şekeri” je slastica koja se dobiva kuhanjem oljuštenih kestena u sirupu. „Bursa Kestane Şekeri” je jantarne i žućkaste boje. Ne smije biti pretamne boje niti biti karameliziran. Zbog toga kuhanje u sirupu zahtijeva vrhunske vještine. Te se vještine stječu nakon što se pod nadzorom majstora dosegne određena razina iskustva. Vještine proizvodnje prenose se generacijski s majstora na naučnike.

Dokumenti iz islamskih zapisa iz 15. stoljeća upućuju na to da se „Bursa Kestane Şekeri” (tada su se koristili samo kandirani kesteni) proizvodio u Osmanskoj palači (*Notes about the sweets and confectioners of the Ottoman palace* (Bilješke o slatkišima i slastičarima iz Osmanske palače) Zeynel Özlü, 2011., broj 58, str. 171. – 190., 8.6.2011.).

Početkom 20. stoljeća na poznatoj tržnici *Şekerciler* u Bursi je počela proizvodnja slastice „Bursa Kestane Şekeri”. Poznato je iz pisanih izvora da je 1928. slastičarnica Ulus poslala slasticu „Bursa Kestane Şekeri” osnivaču Republike Turske Mustafi Kemalu Atatürku te da su delegacije iz Ankare na povratku iz Burse tada sa sobom nosile taj proizvod.

U „Rječniku osmanske kuhinje” iz 2010. (*Dictionary of Ottoman Cuisine*) koji je pripremila Priscilla Mary Işın, izraz „Bursa Kestane Şekeri” spominje se na stranici 208.: „Kod pripreme slastice ‚Bursa Kestane Şekeri’ kesteni, oljušteni od ljuske i potkožice, više se puta kuhaju u sirupu kako bi dobro upili šećer. Kesten iz Burse najprikladnija je vrsta kestena za pripremu slastice ‚Bursa Kestane Şekeri’.”

Zbog razvijenog slastičarskog zanata u Bursi, „Bursa Kestane Şekeri” proizvodi se s velikom majstorskom vještinom već dugi niz godina.

Bursa je već dugo središte proizvodnje slastice „Bursa Kestane Şekeri”, čija povijest seže u antičko doba. „Bursa Kestane Şekeri” zauzima važno mjesto u kulinarskoj tradiciji, običajima i ritualima svakodnevnog života u Bursi. Slastice „Bursa Kestane Şekeri” u posebnim se prigodama i tijekom posjeta poslužuju gostima, jer su lagan, ukusan i vrlo cijenjen voćni desert. Također su prva asocijacija kad se spomene Bursa, a njihov okus odmah vraća uspomene na taj grad. „Bursa Kestane Şeker”’ ističu se kao zaštitni proizvod Burse u svim knjigama, člancima, istraživanjima i dokumentarnim prilozima koji se bave lokalnom kuhinjom. Slike i pisani materijali o proizvodu „Bursa Kestane Şekeri”, prikupljeni tijekom istraživanja popularne kulture u Bursi koje su proveli Ministarstvo kulture i turizma i Pokrajinski ured za kulturu i turizam, pohranjeni su u Arhivu popularne kulture Ministarstva kulture i turizma, pod imenom Bursa. Zbog toga je ugled proizvoda „Bursa Kestane Şekeri” povezan sa zemljopisnim područjem. Sve faze proizvodnje slastice „Bursa Kestane Şekeri”, čiji je ugled povezan s pokrajinom Bursa, odvijaju se unutar definiranog zemljopisnog područja.

Proizvodnja slastice „Bursa Kestane Şekeri” započela je s kestenima uzgojenima u Bursi. Kesteni uzgojeni u Bursi kroz povijest su bili predmet interesa putnika i povjesničara. Kesteni su oduvijek bili važan dio lokalne kuhinje zimi, u uličnoj hrani, svakodnevnim jelima, specijalnim prigodama i desertima.

U raznim izvorima spominje se i kesten iz Burse. Veličina i okus kestena uzgojenih na planini Uludağ u Bursi opisani su u putopisima putnika poput Ibn-ija Batute (14. stoljeće) i Evliyje Çelebija (17. stoljeće). U knjizi pod naslovom *Evliya Çelebi Seyahatnamesi’nde Yemek Kültürü* (Kulinarska kultura u putopisu Evliyje Çelebija) autorice Marianne Yerasimos (izdanje 2011., str. 196) navodi se da je „prema Evliyji Çelebiju, Bursa imala četrdeset sorti krušaka, sočno grožđe, marelice, višnje i velike kestene teške četrdeset dirhema (125 g) koji su bili jedinstveni u svijetu, a od tih kestena pravio se i zanimljiv kebab.”

Veličina i okus kestena uzgojenih u Bursi spominju se u knjizi *Osmanlı’dan Cumhuriyete Bursa Mutfağı-Cennet Sofrası* (Od Osmanskog carstva do Republike: Bursačka kuhinja – Stol raja) autora Ahmeta Gedika i Zedala Kondakçija (str. 5). Također se navodi da je kesten iz Burse tema predstave *Karagöz-Hacivat* (izdanje 2019., str. 10).

U prošlosti su se svi kesteni za proizvodnju slastice „Bursa Kestane Şekeri” nabavljali s definiranog zemljopisnog područja. Međutim, zbog sve veće potražnje koriste se i kesteni koji imaju karakteristike propisane u zahtjevu, a uzgojeni su izvan Burse.

Upućivanje na objavljenu specifikaciju

Službeni e-bilten turskog Ureda za patente i žigove br. 652, 1.2.2021., str. 36.