C/2025/3669

2025.7.17.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2025/3669)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkével ([1]) összhangban.

Az 1151/2012/EU rendelet 7. cikkében említett termékleírás a földrajzi árujelzők uniós nyilvántartásában érhető el.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Bursa Kestane Şekeri”

EU-szám: PGI-TR-02808 – 2021.10.22.

OEM ( ) OFJ (x)

1. **Elnevezés(ek)**

Bursa Kestane Şekeri

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Törökország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

2.3. osztály: Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények, édesipari termékek, kekszek és egyéb pékáru

Kombinált Nómenklatúra-kód

— 1905 – Kenyér, cukrászsütemény, kalács, keksz (biscuit) és más pékáru kakaótartalommal is; áldozóostya, üres gyógyszerkapszula, pecsételőostya, rizspapír és hasonló termék

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Bursa Kestane Şekeri” olyan édesipari termék, amelyet gesztenye hámozásával és szirupban történő főzésével állítanak elő. A „Bursa Kestane Şekeri” színe borostyánsárga és sárgás. Nem lehet túl sötét színű vagy karamellizált. A „Bursa Kestane Şekeri” a gyümölcs tömegétől függően négy méretben hozható forgalomba: kicsi (8–10 g), közepes (10–14 g), nagy (14–20 g), extra nagy (22 g vagy annál nagyobb). Sziruppal vagy anélkül is csomagolható. Olyan gesztenyét használnak, amelynél a külső héj aránya legfeljebb 25 tömegszázalék. A szirup nélkül csomagolt „Bursa Kestane Şekeri” gyümölcsarányának legalább 63–71 %-nak, a sziruppal csomagolt „Bursa Kestane Şekeri” esetében pedig legalább 60 %-nak kell lennie. A „Bursa Kestane Şekeri” pH-értéke 5 és 5,8 között van.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

A „Bursa Kestane Şekeri” készítéséhez használt gesztenyének krémszínűnek kell lennie. A „Bursa Kestane Şekeri” készítéséhez használt gesztenye íze nem lehet savanyú, savanykás vagy fanyar. A „Bursa Kestane Şekeri” íze nem lehet savanyú, kesernyés, fémes vagy túlzottan égetett, vagy fanyarú ízű. A „Bursa Kestane Şekeri” édesített, sima karamell, méz, vajkrém, fás jegyű, pörkölt kávé és cukrozott vanília ízt tartalmazhat.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A „Bursa Kestane Şekeri” összetevői:

Gesztenye: Könnyen hámozhatónak és vékony héjúnak kell lennie. A gyümölcs külső héjának aránya legfeljebb 25 tömegszázalék lehet. A gyümölcshéj színe nem lehet túl sötét. Romlott, férges, fagyott vagy sötét gesztenye, valamint kalibrálásra alkalmatlan gesztenye nem használható. A 4 és 7 g közötti gesztenye kis méretű, 7 és 10 g között közepes, 10 és 15 g között nagy, 15 g felett extra nagy. A „Bursa Kestane Şekeri” előállításához a közepes és a nagy méretű gesztenye megfelelő. Az előállítás során összetört gesztenyét külön értékelik és csomagolják tört gesztenyeként.

Cukor: Fehér színű kristályos cukrot (szacharózt) használnak.

Víz: Technológiai vizet (tisztított, lágyított és ultraibolya-kezelt vizet) használnak.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítás valamennyi műveletét (hámozás, tisztítás, méretezés, osztályozás, forralás, szirupkészítés és szirupban főzés) a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A csomagolás látható oldalán az „Oltalom alatt álló földrajzi jelzés” és a „Bursa Kestane Şekeri” szavakat tartalmazó öntapadós címke.

A kandírozott gesztenyét a címkén kicsi (8–10 g), közepes (10–14 g), nagy (14–20 g) és extra nagy (22 g vagy annál nagyobb) méretűként kell feltüntetni, és ennek az információnak szerepelnie kell a csomagoláson.

A címkén fel kell tüntetni, hogy a termék a „Bursa Kestane Şekeri” melyik változatát tartalmazza (sziruppal vagy anélkül).

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Bursa Kestane Şekeri” előállításának/feldolgozásának földrajzi területe a törökországi Marmara régiótól délre fekvő Bursa tartományra korlátozódik.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Bursa Kestane Şekeri” és a földrajzi terület közötti kapcsolat a termék hírnevén, valamint a „Bursa Kestane Şekeri” előállításához szükséges készségeken alapul.

A „Bursa Kestane Şekeri” olyan édesipari termék, amelyet gesztenye hámozásával és szirupban történő főzésével állítanak elő. A „Bursa Kestane Şekeri” színe borostyánsárga és sárgás. Nem lehet túl sötét színű vagy karamellizált. Ezért a szirupban történő főzéshez mesterszintű készségekre van szükség. Ezeket a készségeket egy mester felügyelete alatt, bizonyos szintű tapasztalat megszerzése után sajátítják el. A termék előállításához szükséges készségeket a mesterek és tanítványaik közötti kapcsolat révén adják át egyik generációról a másikra.

Vannak olyan dokumentumok, amelyek 15. századi iszlám feljegyzések alapján azt mutatják, hogy az oszmán uralkodói palotában jelen volt a „Bursa Kestane Şekeri” készítés (ebben az időben csak kandírozott gesztenyét használtak) (Zeynel Özlü: *Notes about the sweets and confectioners of the Ottoman palace* [Feljegyzések az oszmán uralkodói palota édességeiről és cukrászairól], 2011. évjárat, 58. szám, 171–190. o., 2011.6.8.).

Az 1900-as évek elején Bursában a híres Şekerciler bazárban kezdődött a „Bursa Kestane Şekeri” előállítása. Írott forrásokból ismert, hogy az Ulus cukrászda 1928-ban „Bursa Kestane Şekeri”-t küldött Mustafa Kemal Atatürknek, a Török Köztársaság alapítójának, valamint hogy az Ankarából Bursába látogató küldöttségek hazatérésükkor „Bursa Kestane Şekeri”-t vittek magukkal.

A Priscilla Mary Işın által összeállított *Dictionary of Ottoman Cuisine* ([Az ottomán konyha szótára], 2010. évi kiadás) című kiadványban a „Bursa Kestane Şekeri” kifejezés a 208. oldalon szerepel: „A »Bursa Kestane Şekeri« esetében a gesztenyét, amelynek külső és belső héját lehámozzák, szirupban forralják mindaddig, amíg a gesztenye magába szívja a cukrot. A »Bursa Kestane Şekeri« elkészítéséhez a bursai gesztenye a legalkalmasabb fajta.”

Bursában a cukrászmesterség fejlődésének köszönhetően a „Bursa Kestane Şekeri” előállítása évek óta nagy szakértelemmel zajlik.

Bursa hosszú évek óta a „Bursa Kestane Şekeri” előállításának központja, a termék története az ókori időkre nyúlik vissza. A „Bursa Kestane Şekeri” fontos helyet foglal el a gasztronómiai kultúrában, a hagyományos szokásokban és a mindennapi élet rituáléiban Bursában. Különleges események és látogatások alkalmával a vendégeket „Bursa Kestane Şekeri”-vel kínálják, mivel könnyű, finom és nagyon értékes gyümölcsös desszert. Ha valaki Bursából máshová utazik, az első dolog, amire az emberek gondolnak, a „Bursa Kestane Şekeri”, amelynek az íze Bursát idézi. A „Bursa Kestane Şekeri” a bursai konyhaművészetet bemutató valamennyi könyvben, cikkben, kutatásban és dokumentációs tanulmányban kiemelt helyen jelenik meg Bursa saját márkás termékeként. A „Bursa Kestane Şekeri”-hez kapcsolódó képi és írásos dokumentumok, amelyek a Kulturális és Idegenforgalmi Minisztérium és a Tartományi Kulturális és Idegenforgalmi Igazgatóság által Bursa népi kultúrájával kapcsolatosan végzett kutatás során kerültek elő, Bursa neve alatt kerültek bejegyzésre a Kulturális és Idegenforgalmi Minisztérium Kutatási és Oktatási Főigazgatóságának irányítása alatt létrehozott Népi Kultúra Információs és Dokumentumközpontban (Népi Kultúra Archívum). A „Bursa Kestane Şekeri” ezért hírnevében is kapcsolódik a földrajzi területhez. A Bursa tartományhoz hírnevében is kapcsolódó „Bursa Kestane Şekeri” előállításának valamennyi szakasza a meghatározott földrajzi területen belül történik.

A „Bursa Kestane Şekeri” előállítása Bursában termesztett gesztenyével kezdődött. Az utazók és történészek minden történelmi korszakban foglalkoztak a Bursában termesztett gesztenyével. Bursa konyhaművészetében a gesztenyét mindig is széles körben használták téli ételek elkészítéséhez, utcai ételekhez, mindennapi ételekhez, különleges alkalmakra készített ételekhez és desszertekhez.

A bursai gesztenyét több forrás is említi. A Bursa Uludağ hegyen termesztett gesztenye méretét és ízét olyan utasok útikönyvei ismertetik, mint például Ibn-i Batuta (XIV. század) és Evliya Çelebi (XVII. század). Marianna Yerasimos *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü* című könyvében (2011. évi kiadás, 196. o.) olvashatjuk, hogy „Evliya Çelebi szerint Bursa negyvenféle körtéjének, lédús szőlőjének, kajszibarackjának, cseresznyéjének és negyven dirham (125 gr) súlyú hatalmas gesztenyéjének nincs párja a világon, és a gesztenyéből még érdekes kebabot is készítettek”.

A Bursában termesztett nagy méretű, különleges ízű gesztenyét Ahmet Gedik és Zedal Kondakçi *Osmanlı'dan Cumhuriyete Bursa Mutfağı-Cennet Sofrası* című könyve is említi (5. oldal). E könyv arra is utal, hogy a bursai gesztenye a Karagöz és Hacivat árnyjátékok szövegében is előfordul (2019. évi kiadás, 10. o.).

A múltban a „Bursa Kestane Şekeri” előállításához felhasznált valamennyi gesztenyét a földrajzi területről szerezték be. A növekvő kereslet miatt azonban a kérelemben meghatározott jellemzőkkel rendelkező és Bursán kívül termesztett gesztenye is felhasználható.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

A Török Szabadalmi és Védjegyhivatal hivatalos e-közlönye, 652. szám, 2021.2.1., 36. o.