Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/3669

2025 7 17

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2025/3669)

Per tris mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

Produkto specifikacija, nurodyta Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 7 straipsnyje, pateikiama Sąjungos geografinių nuorodų registre.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Bursa Kestane Şekeri“

ES Nr.: PGI-TR-02808 – 22.10.2021

SKVN ( ) SGN (x)

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Bursa Kestane Şekeri“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Turkija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

klasė. Duona, pyragaičiai, pyragai, konditerijos gaminiai, sausainiai ir kiti kepiniai

Kombinuotosios nomenklatūros kodas

— 1905 – Duona, pyragai, bandelės, pyragaičiai, sausainiai ir kiti kepiniai, su kakava arba be kakavos; ostijos ir kalėdaičiai, tuščios kapsulės, naudojamos farmacijoje, plokštieji vafliai, ryžinis popierius ir panašūs produktai

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Bursa Kestane Şekeri“ yra konditerijos gaminys, gaunamas nulupant kaštainio vaisius ir verdant juos sirupe. Produktas „Bursa Kestane Şekeri“ būna gintarinės ir gelsvos spalvos. Jis neturėtų įgauti pernelyg tamsios spalvos ar karamelizuotis. Produktas „Bursa Kestane Şekeri“ rinkai gali būti pateikiamas keturių dydžių pagal vaisių svorį: maži (8–10 g), vidutiniai (10–14 g), dideli (14–20 g) ir labai dideli (nuo 22 g). Jis gali būti pateikiamas su sirupu arba be jo. Naudojami tokie kaštainio vaisiai, kurių išorinės luobelės santykis ne didesnis kaip 25 % masės. Produkto „Bursa Kestane Şekeri“, pateikiamo be sirupo, vaisių santykis turi būti ne mažesnis kaip 63–71 %, o produkto „Bursa Kestane Şekeri“, pateikiamo su sirupu, vaisių santykis turi būti ne mažesnis kaip 60 %. Produkto „Bursa Kestane Şekeri“ pH vertė yra nuo 5 iki 5,8.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Kaštainio vaisiai, skirti produktui „Bursa Kestane Şekeri“ gaminti, turėtų būti kreminės spalvos. Jie neturėtų būti rūgštaus, rūgštoko ar aitraus skonio. Produktas „Bursa Kestane Şekeri“ neturėtų įgauti rūgštaus, kartaus, metalo ar svilėsių skonio arba aitrumo. Jis gali būti saldinto, švelnios karamelės, medaus, sviestinio kremo, medienos, skrudintų kavos pupelių ir vanilinio cukraus skonio.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Produkto „Bursa Kestane Şekeri“ sudedamosios dalys:

Kaštainiai: lengvai nulupami ir su plona luobele. Vaisių išorinės luobelės santykis turi būti 25 % masės arba mažesnis. Kaštainio vaisių luobelė neturėtų būti pernelyg tamsios spalvos. Nenaudojami supuvę, sukirmiję, apšalę ar tamsūs, taip pat pagal dydį netinkami kaštainio vaisiai. 4–7 g kaštainio vaisiai yra maži, 7–10 g – vidutiniai, 10–15 g – dideli, o nuo 15 g – labai dideli. Produktui „Bursa Kestane Şekeri“ gaminti tinkami laikomi vidutiniai ir dideli kaštainio vaisiai. Taip pat vertinami ir atskirai pakuojami gamybos metu suskilę kaštainio vaisiai.

Cukrus: naudojamas baltasis kristalinis cukrus (sacharozė).

Vanduo: naudojamas technologinis vanduo (grynintas, minkštintas ir ultravioletiniais spinduliais dezinfekuotas vanduo).

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi gamybos etapai (lupimas, gvildenimas, skirstymas pagal dydį, rūšiavimas, virimas, sirupo ruošimas ir virimas sirupe) turi vykti nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Etiketės su užrašais „Saugoma geografinė nuoroda“ ir „Bursa Kestane Şekeri“ klijuojamos matomoje pakuotės pusėje.

Etiketėje turi būti nurodyta, kad cukruoti kaštainio vaisiai yra maži (8–10 g), vidutiniai (10–14 g), dideli (14–20 g) arba labai dideli (nuo 22 g), ir ši informacija turi būti pateikta ant pakuotės.

Etiketėje turi būti nurodyta, ar produktas „Bursa Kestane Şekeri“ pateikiamas su sirupu, ar be jo.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Geografinė vietovė, kurioje gaminamas ir (arba) perdirbamas produktas „Bursa Kestane Şekeri“, apima Turkijos Marmuro jūros regiono pietuose esantį Bursos ilą.

5. Ryšys su geografine vietove

Produktą „Bursa Kestane Şekeri“ ir jo geografinę vietovę siejantis ryšys grindžiamas produkto reputacija ir šiam produktui gaminti reikalingais įgūdžiais.

„Bursa Kestane Şekeri“ yra konditerijos gaminys, gaunamas nulupant kaštainio vaisius ir verdant juos sirupe. Produktas „Bursa Kestane Şekeri“ būna gintarinės ir gelsvos spalvos. Jis neturėtų įgauti pernelyg tamsios spalvos ar karamelizuotis, todėl jį verdant sirupe reikalingas meistriškumas. Šie įgūdžiai susiformuoja įgijus tam tikros patirties prižiūrint meistrui. Šio produkto gamybos įgūdžius meistrai iš kartos į kartą perduoda savo pameistriams.

Išlikę XV a. islamiškų dokumentų, kuriuose užsimenama apie Osmanų imperijos rūmuose gaminamus saldumynus „Bursa Kestane Şekeri“ (anuomet buvo naudojami tik cukruoti kaštainio vaisiai) (*Notes about the sweets and confectioners of the Ottoman palace,* Zeynel Özlü, 2011 m., Nr. 58, p. 171–190, 2011 m. birželio 8 d.).

Nuo XX a. pradžios produktas „Bursa Kestane Şekeri“ pradėtas gaminti garsiajame Bursos turguje „Şekerciler Bazaar“. Iš rašytinių šaltinių žinoma, kad 1928 m. konditerijos parduotuvė „Ulus Patisserie“ Turkijos Respublikos įkūrėjui Mustafai Kemaliui Atatiurkui nusiuntė saldumynų „Bursa Kestane Şekeri“ ir kad anuomet iš Ankaros į Bursą vykusios delegacijos grįždamos su savimi pasiėmė ir „Bursa Kestane Şekeri“.

Priscilla Mary Işın parengtame žodyne *Osmanli Mutfak Sözlügü* (2010 m. leidimas) 208 puslapyje minimas žodžių junginys „Bursa Kestane Şekeri“: „Gaminant produktą „Bursa Kestane Şekeri“, iš išorinių ir vidinių luobelių išgvildyti kaštainio vaisiai pakartotinai verdami sirupe, kad prisigertų cukraus. Produktui „Bursa Kestane Şekeri“ gaminti tinkamiausia Bursos kaštainio rūšis.“

Dėl Bursoje ištobulinto konditerijos meno jau daugelį metų produktas „Bursa Kestane Şekeri“ čia gaminamas meistriškumu pasižyminčių konditerių dėka.

Bursa jau daugelį metų yra saldėsio „Bursa Kestane Şekeri“ gamybos centras, o šio gaminio istorijos ištakos siekia seniausius laikais. Produktas „Bursa Kestane Şekeri“ yra svarbi Bursos kulinarinės kultūros, tradicinių papročių ir apeigų, gyvuojančių kasdieniame Bursos gyvenime, dalis. Skanėstu „Bursa Kestane Şekeri“ ypatingomis progomis ir apsilankymų metu vaišinami svečiai, nes tai lengvas, gardus ir labai vertingas vaisinis desertas. Bursoje apsilankę ir savo kelionę tęsiantys keliautojai pirmiausia prisimins gaminio „Bursa Kestane Şekeri“ skonį, keliantį sąsajas su Bursa. Visose knygose, straipsniuose, moksliniuose ir dokumentiniuose tyrimuose apie Bursos virtuvę produktas „Bursa Kestane Şekeri“ išskiriamas kaip žymiausias šio ilo produktas. Kultūros ir turizmo ministerijos bei Bursos ilo kultūros ir turizmo direktorato atliktų Bursos populiariosios kultūros srities mokslinių tyrimų metu surinkti vaizdiniai ir rašytiniai šaltiniai apie produktą „Bursa Kestane Şekeri“ buvo užregistruoti Bursos vardu ir saugomi Populiariosios kultūros informacijos ir dokumentų centre (Populiariosios kultūros archyve), įsteigtame prie Kultūros ir turizmo ministerijos, Mokslinių tyrimų ir švietimo generalinio direktorato. Dėl šios priežasties produktą „Bursa Kestane Şekeri“ su geografine vietove sieja reputacinis ryšys. Visi produkto „Bursa Kestane Şekeri“, kurį ir Bursos ilą sieja reputacinis ryšys, gamybos etapai atliekami nustatytoje geografinėje vietovėje.

Skanėsto „Bursa Kestane Şekeri“ gamybos ištakos siejamos su Bursoje auginamais kaštainiais. Šiame ile auginami kaštainiai visais istoriniais laikotarpiais figūravo keliautojų ir istorikų veikaluose. Bursos virtuvės kultūroje kaštainio vaisiai nuo seno iki šių dienų plačiai naudojami ruošiant patiekalus žiemai, gatvės maistą, kasdienius ir proginius patiekalus bei desertus.

Bursos kaštainis taip pat minimas įvairiuose šaltiniuose. Bursos Uludaho kalno teritorijoje auginamų kaštainių vaisių dydis ir skonis aprašyti tokių keliautojų kaip Ibn Batutos (XIV a.) ir Evlijos Čelebio (XVII a.) kelionių knygose. Marianna Yerasimos knygoje *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü* (2011 m. leidimas, p. 196) rašoma, kad „pasak Evlijos Čelebio, keturiasdešimt Bursoje auginamų kriaušių, sultingų vynuogių, abrikosų, vyšnių ir didelius keturiasdešimt dirhamų (125 g) sveriančius vaisius mezgančių kaštainių veislių buvo vienintelės tokios pasaulyje, be to, iš šio kaštainio vaisių buvo gaminamas įdomaus skonio kebabas“.

Bursoje auginamų kaštainių vaisių dydis ir skonis paminėti Ahmet Gedik ir Zedal Kondakçi knygoje *Osmanlı'dan Cumhuriyete Bursa Mutfağı-Cennet Sofrası* (p. 5). Joje taip pat rašoma, kad Bursos kaštainis minimas Karagezo ir Hadživado spektaklių tekstuose (2019 m. leidimas, p. 10).

Praeityje visi produktui „Bursa Kestane Şekeri“ gaminti naudojami kaštainio vaisiai būdavo įsigyjami iš šios geografinės vietovės, tačiau dėl didėjančios paklausos taip pat naudojami paraiškoje nurodytomis savybėmis pasižymintys kaštainio vaisiai, išauginti už Bursos ilo ribų.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

Oficialus Turkijos patentų ir prekių ženklų tarnybos elektroninis biuletenis Nr. 652, 2021 02 01, p. 36.