C/2025/3669

17.7.2025.

**Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām**

(C/2025/3669)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas datuma var iesniegt Komisijai iebildumu.

Produkta specifikācija, kas minēta Regulas (ES) Nr. 1151/2012 7. pantā, ir pieejama Savienības ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā.

VIENOTAIS DOKUMENTS

**“Bursa Kestane Şekeri”**

**ES Nr.: PGI-TR-02808 – 22.10.2021.**

**ACVN ( ) AĢIN (x)**

1. **Nosaukums(-i)**

“Bursa Kestane Şekeri”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Turcija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

2.3. grupa. Maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, konditorejas izstrādājumi, cepumi un citi maizes un konditorejas izstrādājumi

*Kombinētās nomenklatūras kods*

— 1905 – maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, cepumi un citi maizes un konditorejas izstrādājumi ar kakao piedevu vai bez tās; dievmaizītes, oblātas farmācijai, zīmogvafeles, rīspapīrs un tamlīdzīgi produkti

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Bursa Kestane Şekeri” ir konditorejas izstrādājums, ko iegūst, nolobītus kastaņu augļus vārot sīrupā. Produkta “Bursa Kestane Şekeri” krāsa ir dzintaraina un dzeltenīga. Tam nevajadzētu būt pārāk tumšam vai karamelizētam. Produktu “Bursa Kestane Şekeri” var laist tirgū šādos četros izmēros atkarībā no augļu svara: mazs (8–10 g), vidējs (10–14 g), liels (14–20 g), īpaši liels (22 g un vairāk). Tas var būt iepakots kopā ar sīrupu vai bez tā. Izmanto kastaņus, kuru ārējās čaulas īpatsvars nepārsniedz 25 % no augļa kopējā svara. Augļu īpatsvaram bez sīrupa iepakotā produktā “Bursa Kestane Şekeri” jābūt vismaz 63–71 %, bet ar sīrupu iepakotā produktā – vismaz 60 %. Produkta “Bursa Kestane Şekeri” pH ir 5 līdz 5,8.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Kastaņiem, ko izmanto produkta "Bursa Kestane Şekeri" gatavošanā, vajadzētu būt krēmkrāsā. Produktam "Bursa Kestane Şekeri" izmantoto kastaņu aromāts nedrīkst būt skābs, skābens vai savelkošs. Tam nedrīkst būt skāba, rūgta, metāliska vai pārmērīgi izteikta deguma garša vai savelkoša pēcgarša. Produktam "Bursa Kestane Şekeri" var būt salda, maigas karameles, medus, sviesta krēma, koksnes, grauzdētas kafijas un vaniļas cukura garša.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

"Bursa Kestane Şekeri" sastāvdaļas

**Kastaņi:** tiem jābūt viegli nolobāmiem un ar plānu čaulu. Augļa ārējās čaulas īpatsvaram jābūt 25 % no svara vai mazākam. Augļa čaulas krāsa nedrīkst būt pārāk tumša. Nedrīkst izmantot iepuvušus, tārpainus, sala bojātus vai tumšus kastaņus, kā arī kalibrēšanai nepiemērotus kastaņus. Kastaņus, kuru svars ir 4–7 g, uzskata par maziem, 7–10 g – par vidējiem, 10–15 g – par lieliem, bet kastaņus, kuru svars ir 15 g un vairāk – par ļoti lieliem. Produktam "Bursa Kestane Şekeri" piemērota lieluma kastaņi ir vidēji un lieli. Kastaņus, kas ražošanas laikā sašķēlušies, arī novērtē un iepako atsevišķi kā šķeltus kastaņus.

**Cukurs:** izmanto balto kristālisko cukuru (saharozi).

**Ūdens**: izmanto pārstrādes ūdeni (attīrītu, mīkstinātu un apstrādātu ar ultravioleto starojumu).

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visi ražošanas posmi (mizošana, lobīšana, lieluma noteikšana, šķirošana, vārīšana, sīrupa gatavošana un vārīšana sīrupā) jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Uz redzamās iepakojuma puses uzlīmē etiķetes ar vārdiem "aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde" un "Bursa Kestane Şekeri".

Etiķetē jānorāda, vai cukurotie kastaņi ir mazi (8–10 g), vidēji (10–14 g), lieli (14–20 g) vai īpaši lieli (22 g un vairāk), un šī informācija jānorāda arī uz iepakojuma.

Etiķetē jānorāda produkta "Bursa Kestane Şekeri" veids (ar sīrupu vai bez sīrupa).

## 4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Produkta "Bursa Kestane Şekeri" ražošanas/pārstrādes ģeogrāfiskais apgabals atrodas tikai Bursas [*Bursa*] ilā, Marmaras [*Marmara*] reģiona dienvidos Turcijā.

## 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Saikne starp produktu "Bursa Kestane Şekeri" un tā ģeogrāfisko apgabalu balstās uz produkta reputāciju, kā arī uz tā ražošanas prasmēm.

"Bursa Kestane Şekeri" ir konditorejas izstrādājums, ko iegūst, nolobītus kastaņu augļus vārot sīrupā. Produkta "Bursa Kestane Şekeri" krāsa ir dzintaraina un dzeltenīga. Tam nevajadzētu būt pārāk tumšam vai karamelizētam. Tāpēc produkta vārīšanai sīrupā ir vajadzīgas meistarīgas prasmes. Šīs prasmes apgūst, noteiktu laiku strādājot meistara uzraudzībā. Šā produkta ražošanas prasmes meistari saviem mācekļiem ir nodevuši no paaudzes paaudzē.

Islāma literatūras dokumenti, kas datēti ar 15. gadsimtu, liecina par produkta "Bursa Kestane Şekeri" gatavošanu (tolaik tika izmantoti tikai iecukuroti kastaņi) Osmaņu pilī ("Piezīmes par Osmaņu pils saldumiem un konditoriem", *Zeynel Özlü*, 2011, 58. izdevums, 171.–190. lpp., 8.6.2011.).

20. gadsimta sākumā produktu "Bursa Kestane Şekeri" Bursā sāka ražot slavenajā *Şekerciler* tirgū. No rakstveida avotiem ir zināms, ka 1928. gadā *Ulus* konditoreja produktu "Bursa Kestane Şekeri" nosūtīja Turcijas Republikas dibinātājam *Mustafa Kemal Atatürk* un ka tolaik delegācijas no Ankaras, atgriežoties no vizītes Bursā, veda līdzi "Bursa Kestane Şekeri".

"Osmaņu virtuves vārdnīcā" (2010. gada izdevums, 208. lpp.), ko sagatavojusi *Priscilla Mary Işın*, ir minēta frāze "Bursa Kestane Şekeri": "Gatavojot "Bursa Kestane Şekeri", kastaņiem noņem gan ārējo, gan iekšējo čaulu, un tad tos atkal un atkal vāra sīrupā, lai tie uzsūktu cukuru. Vispiemērotākie produktam "Bursa Kestane Şekeri" ir Bursas kastaņi."

Tā kā konditorejas māksla Bursā ir labi attīstījusies, produkts "Bursa Kestane Şekeri" daudzus gadus ir ražots ar lielu meistarību.

Bursa jau daudzus gadus ir bijusi produkta "Bursa Kestane Şekeri" ražošanas centrs, un šim produktam ir sena vēsture. "Bursa Kestane Şekeri" ieņem svarīgu vietu Bursas kulinārijas kultūrā, tradicionālajās praksēs un ikdienas rituālos. Produktu "Bursa Kestane Şekeri" viesiem ceļ galdā īpašos svētkos un ciemošanās reizēs, jo tas ir viegls, gards un ļoti vērtīgs augļu deserts. Domājot par Bursu pēc tās apmeklēšanas, pirmais, kas ļaudīm nāk prātā, ir produkts "Bursa Kestane Şekeri", jo tā garša atsauc atmiņā Bursu. Visās grāmatās, rakstos, izpētē un dokumentārajos pētījumos par Bursas virtuvi produkts "Bursa Kestane Şekeri" izceļas kā Bursas zīmola produkts. Attēli un dokumenti par "Bursa Kestane Şekeri", kas iegūti Bursas tautas kultūras lauka pētījumā, ko veica Kultūras un Tūrisma ministrija un Ila kultūras un tūrisma direktorāts, ir Bursas vārdā reģistrēti Tautas kultūras informācijas un dokumentu centrā (Tautas kultūras arhīvā), kas darbojas Kultūras un tūrisma ministrijas Izpētes un izglītības ģenerāldirektorāta vadībā. Šā iemesla dēļ produkta "Bursa Kestane Şekeri" reputācija ir saistīta ar ģeogrāfisko apgabalu. Visi produkta "Bursa Kestane Şekeri" – kura reputācija ir cieši saistīta ar Bursas ilu – ražošanas posmi noris noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

"Bursa Kestane Şekeri" ražošana sākās ar Bursā audzētiem kastaņiem. Bursas kastaņi visos vēstures posmos ir minēti ceļotāju un vēsturnieku darbos. No seniem laikiem līdz mūsdienām kastaņi Bursas virtuves kultūrā ir plaši izmantoti ziemas krājumos, ielu uzkodās, ikdienas un svētku maltītēs, kā arī desertos.

Vairākos avotos minētas arī Bursas kastaņas. Ceļotāju, piemēram, *Ibn-i Batuta* (14. gs.) un *Evliya Çelebi* (17. gs.), ceļojumu grāmatās ir aprakstīts Bursas Uludaga [*Uludağ*] kalnā audzēto kastaņu lielums un garša. *Marianna Yerasimos* grāmatā "Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü" (2011. gada izdevums, 196. lpp.) ir norādīts, ka "saskaņā ar *Evliya Çelebi* teikto četrdesmit bumbieru, sulīgu vīnogu, aprikožu, ķiršu un lielu kastaņu, kas sver četrdesmit dirhamu (125 g), šķirnes ir vienīgās pasaulē, un no šiem kastaņiem gatavoja arī interesantu kebabu."

Bursā audzēto kastaņu lielums un garša ir minēti *Ahmet Gedik* un *Zedal Kondakçi* grāmatā "Osmanlı'dan Cumhuriyete Bursa Mutfağı-Cennet Sofrası" (5. lpp.). Norādīts arī, ka Bursas kastaņi minēti *Karagöz* un *Hacivat* lugās (2019. gada izdevums, 10. lpp.).

Agrāk visi produkta "Bursa Kestane Şekeri" ražošanā izmantotie kastaņi tika iepirkti ģeogrāfiskajā apgabalā. Tomēr augošā pieprasījuma dēļ tiek izmantoti arī ārpus Bursas audzēti kastaņi, kuriem piemīt pieteikumā norādītās īpašības.

**Atsauce uz specifikācijas publikāciju**

Turcijas Patentu un preču zīmju biroja Oficiālais e-biļetens Nr. 652, 1.2.2021., 36. lpp.