Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/3669

17.7.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2025/3669)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

Het in artikel 7 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 bedoelde productdossier is beschikbaar in het Unieregister van geografische aanduidingen.

ENIG DOCUMENT

“Bursa Kestane Şekeri”

EU-nr.: PGI-TR-02808 — 22.10.2021

BOB ( ) BGA (x)

1. **Naam/namen**

Bursa Kestane Şekeri

2. **Lidstaat of derde land**

Turkije

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 2.3. Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

Code van de gecombineerde nomenclatuur

— 1905 — Brood, gebak, biscuits en andere bakkerswaren, ook indien deze producten cacao bevatten; ouwel in bladen, hosties, ouwels voor geneesmiddelen, plakouwels en dergelijke producten van meel of van zetmeel

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

“Bursa Kestane Şekeri” is een suikerwerkproduct dat wordt verkregen door kastanjevruchten te pellen en in siroop te koken. “Bursa Kestane Şekeri” is amber en geelachtig van kleur. Het mag niet te donker van kleur zijn of karamelliseren. “Bursa Kestane Şekeri” mag in de handel worden gebracht in vier maten, afhankelijk van het gewicht van de vrucht: klein: 8-10 g, middelgroot: 10-14 g, groot: 14-20 g, en extra groot: 22 g en meer. Het kan worden verpakt met of zonder siroop. Er worden kastanjes gebruikt met een buitenschilverhouding van 25 gewichtsprocent of minder. Het aandeel fruit in “Bursa Kestane Şekeri” verpakt zonder siroop moet ten minste 63 tot 71 % bedragen, en in “Bursa Kestane Şekeri” verpakt met siroop ten minste 60 %. De pH-waarde van “Bursa Kestane Şekeri” ligt tussen 5 en 5,8.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=nl).

De kastanjes die voor "Bursa Kestane Şekeri" worden gebruikt, moeten crèmekleurig zijn. De smaak van de kastanjes die voor "Bursa Kestane Şekeri" worden gebruikt, mag niet zuur, zurig of bitter zijn. "Bursa Kestane Şekeri" mag niet zuur, bitter, metaalachtig of overmatig verbrand of wrang smaken. De smaak van "Bursa Kestane Şekeri" kan gezoet, karamel- of honingachtig, romig of houtachtig zijn, of lijken op die van gebrande koffie en zoete vanille.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Ingrediënten van "Bursa Kestane Şekeri":

Kastanjes: zij moeten gemakkelijk pelbaar zijn en een dunne schil hebben. De buitenste schil moet ten opzichte van de vrucht 25 gewichtsprocent of minder bedragen. De kleur van de schil mag niet te donker zijn. Rotte of donkere kastanjes, kastanjes die door wormen zijn aangevreten, die door de vorst zijn beschadigd en die niet geschikt zijn om te worden gekalibreerd, mogen niet worden gebruikt. Kastanjes tussen 4 en 7 g worden aangemerkt als klein, tussen 7 en 10 g als middelgroot, tussen 10 en 15 g als groot en van 15 g en zwaarder als extra groot. Middelgrote en grote kastanjes zijn geschikt voor "Bursa Kestane Şekeri". Kastanjes die tijdens de productie kapot gaan, worden ook geëvalueerd en afzonderlijk verpakt als gebroken kastanjes.

Suiker: voor het product wordt witte kristalsuiker (sucrose) gebruikt.

Water: voor het product wordt proceswater (gezuiverd, verzacht en met ultraviolet licht behandeld water) gebruikt.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle fasen van het productieproces (pellen, doppen, meten, sorteren, koken, siroop bereiden en koken in siroop) moeten plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op de zichtbare zijde van de verpakking moet een etiket worden aangebracht met de woorden "Beschermde geografische aanduiding" en "Bursa Kestane Şekeri".

Op het etiket moeten de gekonfijte kastanjes worden vermeld als klein (8-10 g), middelgroot (10-14 g), groot (14-20 g) of extra groot (22 g en meer), en deze informatie moet ook op de verpakking worden vermeld.

Op het etiket moet de soort "Bursa Kestane Şekeri" worden vermeld (met of zonder siroop).

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied voor de productie/verwerking van "Bursa Kestane Şekeri" is beperkt tot de provincie Bursa in het zuiden van de regio Marmara in Turkije.

5. Verband met het geografische gebied

Het verband tussen "Bursa Kestane Şekeri" en het geografisch gebied is gebaseerd op de faam van het product en ook de vaardigheden die nodig zijn om "Bursa Kestane Şekeri" te maken.

"Bursa Kestane Şekeri" is een suikerwerkproduct dat wordt verkregen door kastanjevruchten te pellen en in siroop te koken. "Bursa Kestane Şekeri" is amber en geelachtig van kleur. Het mag niet te donker van kleur zijn of karamelliseren. Om die reden vereist het koken in siroop geavanceerde vaardigheden. Deze vaardigheden worden pas verworven nadat onder toezicht van een meester een bepaald niveau van ervaring is bereikt. De kennis en vaardigheden om het product te bereiden, worden van generatie op generatie overgedragen via een meester-leerlingrelatie.

Er zijn documenten in de Islamitische registers die teruggaan tot de 15e eeuw waarin wordt geschreven over de traditie van het maken van "Bursa Kestane Şekeri" (in die tijd werden alleen gekonfijte kastanjes gebruikt) in het Ottomaans paleis ("Osmanlı saray şekerleme ve şekerlemecileri ile ilgili notlar" (Aantekeningen over zoetigheid en suikerwaren in het Ottomaans paleis), Zeynel Özlü, nr. 58, blz. 171-190, 8 juni 2011).

Vanaf het begin van de 20e eeuw werd in Bursa "Bursa Kestane Şekeri" bereid op de beroemde markt van Şekerciler. Uit schriftelijke bronnen is ook bekend dat de patisserie Ulus in 1928 "Bursa Kestane Şekeri" liet bezorgen bij Mustafa Kemal Atatürk, de oprichter van de Republiek Turkije, en dat de delegaties uit Ankara in die tijd na een bezoek aan Bursa ook "Bursa Kestane Şekeri" meenamen naar huis.

In haar boek *Osmanlı Mutfak Sözlüğü* (Woordenboek van de Ottomaanse keuken), editie uit 2010, schrijft Priscilla Mary Işın op bladzijde 208 het volgende over "Bursa Kestane Şekeri": "Voor Bursa Kestane Şekeri worden de kastanjes, waarvan de buitenste en binnenste schil worden verwijderd, meerdere keren in siroop gekookt zodat ze de suiker opnemen. De kastanjes uit Bursa zijn de meest geschikte soort voor Bursa Kestane Şekeri."

Door de ontwikkeling van het ambacht in Bursa wordt de productie van "Bursa Kestane Şekeri" hier al vele jaren met grote vaardigheid uitgevoerd.

Bursa is al jarenlang het centrum van de productie van "Bursa Kestane Şekeri" en de geschiedenis van het product gaat terug tot de oudheid. "Bursa Kestane Şekeri" heeft een belangrijke plaats in de culinaire cultuur, tradities en rituelen die onderdeel zijn van het dagelijks leven in Bursa. "Bursa Kestane Şekeri" wordt bij speciale gelegenheden geserveerd en ook aan bezoekers aangeboden, omdat het een licht, smaakvol en zeer gewaardeerd fruitdessert is. Als mensen vanuit Bursa ergens naartoe gaan, is de unieke smaak van "Bursa Kestane Şekeri" het eerste waar andere mensen aan denken bij het horen dat zij uit Bursa komen. "Bursa Kestane Şekeri" wordt in alle boeken, artikelen, onderzoeken en documentatie die er over de keuken van Bursa bestaat, als belangrijkste product uit Bursa genoemd. Er zijn bij veldonderzoek naar de volkscultuur van Bursa, uitgevoerd door het ministerie van Cultuur en Toerisme en het provinciale directoraat Cultuur en Toerisme, zowel beeldmateriaal als schriftelijke documenten verzameld over "Bursa Kestane Şekeri", die in het Informatie- en documentatiecentrum voor volkscultuur, opgericht onder het ministerie van Cultuur en Toerisme, directoraat-generaal Onderzoek en Onderwijs, zijn opgenomen onder de rubriek Bursa. Om die reden heeft "Bursa Kestane Şekeri" een relatie met het geografische gebied op grond van faam. Alle productiefasen van "Bursa Kestane Şekeri", dat op grond van faam een verband heeft met de provincie Bursa, worden binnen het afgebakende geografische gebied uitgevoerd.

De productie van "Bursa Kestane Şekeri" begint met de kastanjes die in Bursa worden geteeld. De kastanjes die in Bursa worden geteeld, worden door de geschiedenis heen in (dag)boeken van reizigers en door historici beschreven. De kastanjes worden in de culinaire cultuur van Bursa van oudsher op grote schaal gebruikt voor de bereiding van winterse voedingsproducten, straatvoedsel, dagelijkse maaltijden, gerechten voor speciale gelegenheden en desserts.

In verschillende bronnen wordt melding gemaakt van de kastanjes uit Bursa. De maat en de smaak van de kastanjes die in het Uludağgebergte bij Bursa groeien, worden beschreven in de dagboeken van reizigers als Ibn-i Batuta (14e eeuw) en Evliya Çelebi (17e eeuw). In haar boek *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü* (editie 2011, blz. 196) stelt Marianna Yerasimos dat volgens Evliya Çelebi de veertig variëteiten peren, sappige druiven, abrikozen, kersen en grote kastanjes met een gewicht van veertig dirhams (125 gram) uit Bursa uniek in de wereld waren en dat er van deze kastanjes ook een interessante kebab werd gemaakt.

De maat en de smaak van de in Bursa geteelde kastanjes worden ook genoemd in het boek *Osmanlı'dan Cumhuriyete Bursa Mutfağı-Cennet Sofrası* van Ahmet Gedik en Zedal Kondakçı (blz. 5). Hierin wordt ook vermeld dat de kastanjes uit Bursa voorkomen in de toneelteksten van Karagöz-Hacivat (editie 2019, blz. 10).

In het verleden werden alle kastanjes die bij de productie van "Bursa Kestane Şekeri" werden gebruikt, aangekocht uit het geografische gebied. Vanwege de toenemende vraag worden echter ook kastanjes met de in de aanvraag gespecificeerde kenmerken gebruikt die buiten Bursa worden geteeld.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

Officieel e-Bulletin nr. 652 van het Turks octrooi- en merkenbureau van 1 februari 2021, blz. 36.