C/2025/3669

17.7.2025

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2025/3669)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

Specyfikacja produktu, o której mowa w art. 7 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, jest dostępna w unijnym rejestrze oznaczeń geograficznych.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Bursa Kestane Şekeri”

Nr UE: PGI-TR-02808 – 22.10.2021

ChNP ( ) ChOG (x)

1. **Nazwa lub nazwy**

Bursa Kestane Şekeri

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Turcja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 2.3. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

Kod Nomenklatury scalonej

— 1905 – Chleb, bułki, pieczywo cukiernicze, ciasta i ciastka, herbatniki i pozostałe wyroby piekarnicze, nawet zawierające kakao; opłatki sakralne, puste kapsułki stosowane do celów farmaceutycznych, wafle wytłaczane, papier ryżowy i podobne wyroby

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Bursa Kestane Şekeri” to wyrób cukierniczy otrzymywany przez gotowanie w syropie obranych kasztanów jadalnych. Barwa „Bursa Kestane Şekeri” jest bursztynowa i żółtawa. Wyrób nie powinien mieć zbyt ciemnego koloru ani ulegać karmelizacji. Kasztany „Bursa Kestane Şekeri” można wprowadzać do obrotu w czterech rozmiarach w zależności od masy owoców: małe: 8–10 g, średnie: 10–14 g, duże: 14–20 g, bardzo duże: 22 g i więcej. Mogą być pakowane z syropem lub bez. Wykorzystuje się kasztany, w których łupina zewnętrzna stanowi nie więcej niż 25 % masy owocu. Zawartość owoców w przypadku wyrobu „Bursa Kestane Şekeri” pakowanego bez syropu musi wynosić co najmniej 63–71 %, a w przypadku „Bursa Kestane Şekeri” pakowanego z syropem – co najmniej 60 %. Wartość pH wyrobu „Bursa Kestane Şekeri” wynosi od 5 do 5,8.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Kasztany wykorzystywane do produkcji „Bursa Kestane Şekeri” powinny mieć kremową barwę. Smak kasztanów wykorzystywanych do produkcji „Bursa Kestane Şekeri” nie powinien być kwaśny, kwaskowaty ani cierpki. Wyrób „Bursa Kestane Şekeri” nie powinien mieć smaku kwaśnego, gorzkiego, metalicznego, zbyt silnego posmaku spalenizny ani nie powinien być cierpki. Wyrób „Bursa Kestane Şekeri” może mieć smak słodki, smak czystego karmelu, miodu, śmietanki, smak drzewny, smak palonej kawy i słodzonej wanilii.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Składniki „Bursa Kestane Şekeri”:

Kasztany jadalne: muszą łatwo się obierać i mieć cienką łupinę. Łupina zewnętrzna nie może stanowić więcej niż 25 % masy owocu. Barwa łupiny owocu nie może być zbyt ciemna. Nie wykorzystuje się kasztanów zgniłych, robaczywych, przemrożonych ani ciemnych, ani takich, które nie nadają się do kalibracji. Kasztany o masie od 4 do 7 g klasyfikuje się jako małe, od 7 do 10 g jako średnie, od 10 do 15 g jako duże, a o masie 15 g i większej jako bardzo duże. Do wyrobu „Bursa Kestane Şekeri” odpowiednie są kasztany średnie i duże. Kasztany, które pękły podczas produkcji, również poddaje się ocenie i pakuje osobno jako kasztany pęknięte.

Cukier: używa się białego cukru krystalicznego (sacharozy).

Woda: używa się wody procesowej (oczyszczonej, zmiękczonej i poddanej promieniowaniu ultrafioletowemu).

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji (obieranie, łuskanie, sortowanie, klasyfikowanie, gotowanie, przygotowanie syropu i gotowanie w syropie) muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na widocznej stronie pakowania umieszcza się naklejki z napisami „Tescilli coğrafi işaret” [Chronione oznaczenie geograficzne] i „Bursa Kestane Şekeri”.

Na etykiecie kasztany kandyzowane muszą być określone jako małe – od 8 do 10 g, średnie – od 10 do 14 g, duże – od 14 do 20 g i bardzo duże – 22 g i więcej; informacje te umieszcza się na opakowaniu.

Na etykiecie należy wskazać, która wersja wyrobu „Bursa Kestane Şekeri” jest zawarta w opakowaniu (z syropem czy bez).

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji/przetwarzania „Bursa Kestane Şekeri” jest ograniczony do prowincji Bursa położonej na południu regionu Marmara w Turcji.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek między „Bursa Kestane Şekeri” a jego obszarem geograficznym opiera się na renomie wyrobu, a także na umiejętnościach wymaganych do jego wytwarzania.

„Bursa Kestane Şekeri” to wyrób cukierniczy otrzymywany przez gotowanie w syropie obranych kasztanów jadalnych. Barwa „Bursa Kestane Şekeri” jest bursztynowa i żółtawa. Wyrób nie powinien mieć zbyt ciemnego koloru ani ulegać karmelizacji. W związku z tym gotowanie w syropie wymaga mistrzowskich umiejętności. Umiejętności tych nabywa się po osiągnięciu pewnego poziomu doświadczenia pod nadzorem mistrza. Umiejętności w zakresie produkcji są przekazywane uczniom przez mistrzów, z pokolenia na pokolenie.

Istnieją dokumenty z islamskich XV-wiecznych rejestrów wskazujące na obecność produkcji „Bursa Kestane Şekeri” (w tym czasie używano wyłącznie kasztanów kandyzowanych) na dworze osmańskim („Notes about the sweets and confectioners of the Ottoman palace”, Zeynel Özlü, rok 2011, edycja 58, s. 171–190, 8.06.2011).

Na początku XX w. wyrób „Bursa Kestane Şekeri” zaczęto produkować na słynnym bazarze Şekerciler. Ze źródeł pisemnych wiadomo, że w 1928 r. cukiernia Ulus wysłała „Bursa Kestane Şekeri” Mustafie Kemalowi Atatürkowi, założycielowi Republiki Turcji, oraz że delegacje z Ankary do Bursy zaopatrywały się w te wyroby w drodze powrotnej.

W słowniku kuchni osmańskiej (*Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, wydanie z 2010 r.) opracowanym przez Priscillę Mary Işın hasło „Bursa Kestane Şekeri” znajduje się na stronie 208: „W przypadku »Bursa Kestane Şekeri« kasztany pozbawione łupiny zewnętrznej i wewnętrznej gotuje się wielokrotnie w syropie, aby wchłonęły cukier. Do Bursa Kestane Şekeri najlepiej nadają się kasztany z Bursy.”

Dzięki rozwojowi sztuki cukierniczej w Bursie wyrób „Bursa Kestane Şekeri” jest od wielu lat wytwarzany w bardzo umiejętny sposób.

Bursa od długiego czasu jest ośrodkiem produkcji „Bursa Kestane Şekeri”, a historia wyrobu sięga starożytności. „Bursa Kestane Şekeri” zajmuje ważne miejsce w kulturze kulinarnej, tradycyjnych praktykach i rytuałach życia codziennego w Bursie. „Bursa Kestane Şekeri” oferuje się gościom przy specjalnych okazjach i wizytach jako lekki, delikatny i bardzo ceniony deser owocowy. Dla osób mieszkających poza Bursą wyrób „Bursa Kestane Şekeri” stanowi pierwsze skojarzenie z tym miastem, a jego smak na podniebieniu przywołuje na myśl właśnie Bursę. „Bursa Kestane Şekeri” wyróżnia się jako produkt emblematyczny dla miasta Bursa we wszystkich książkach, artykułach, badaniach i studiach dokumentacyjnych poświęconych tamtejszej kuchni. Materiały wizualne i pisemne na temat wyrobu „Bursa Kestane Şekeri” zgromadzone w toku badań terenowych nad kulturą popularną w Bursie, prowadzonych przez Ministerstwo Kultury i Turystyki oraz Prowincjonalną Dyrekcję Kultury i Turystyki, zdeponowano w imieniu Bursy w Ośrodku Informacji i Dokumentacji Kultury Popularnej (Archiwum Kultury Popularnej) utworzonym przy Ministerstwie Kultury i Turystyki (Dyrekcja Generalna ds. Badań Naukowych i Edukacji). W ten sposób wyrób „Bursa Kestane Şekeri” poprzez swoją reputację powiązany jest z obszarem geograficznym. Wszystkie etapy wytwarzania wyrobu „Bursa Kestane Şekeri”, który poprzez swoją reputację powiązany jest z prowincją Bursa, odbywają się na określonym obszarze geograficznym.

Produkcja „Bursa Kestane Şekeri” rozpoczęła się od kasztanów jadalnych uprawianych w Bursie. Wzmianki o uprawianych tam kasztanach pojawiają się w dziełach podróżników i historyków w każdej epoce historycznej. W kulinarnej kulturze Bursy od czasów dawnych do chwili obecnej kasztany jadalne wykorzystuje się powszechnie w przetworach spożywczych przygotowywanych na zimę, daniach kuchni ulicznej, codziennych posiłkach, posiłkach na specjalne okazje i deserach.

O kasztanach jadalnych z Bursy wspominają różne źródła. Wielkość i smak kasztanów uprawianych w górach Bursa Uludağ opisywali w książkach podróżnicy, tacy jak Ibn-i Batuta (XIV w.) i Evliya Çelebi (XVII w.). W książce zatytułowanej *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü* autorstwa Marianny Yerasimos (wydanie z 2011 r., s. 196) stwierdzono, że „jak podaje Evliya Çelebi, uprawiane w Bursie gruszki w czterdziestu odmianach, soczyste winogrona, morele, wiśnie i duże kasztany jadalne ważące 40 dirhamów (125 g) były jedynymi takimi owocami na świecie, z kasztanów zaś wytwarzano również specjalny kebab”.

O wielkości i smaku kasztanów uprawianych w Bursie wspomniano w książce *Osmanlı'dan Cumhuriyete Bursa Mutfağı-Cennet Sofrası* autorstwa Ahmeta Gedika i Zedal Kondakçi (s. 5). Twierdzi się również, że kasztany jadalne z Bursy były tematem sztuk teatru cieni Karagöz-Hacivat (wydanie z 2019 r., s. 10).

W przeszłości wszystkie kasztany jadalne wykorzystywane do produkcji „Bursa Kestane Şekeri” pozyskiwano z wspomnianego obszaru geograficznego. Ze względu na rosnący popyt wykorzystuje się jednak również kasztany jadalne o właściwościach określonych we wniosku i uprawiane poza Bursą.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

Oficjalny e-biuletyn Tureckiego Urzędu Patentów i Znaków Towarowych nr 652 z 1.02.2021 r., s. 36.