C/2025/3669

17.7.2025

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2025/3669)

În urma prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

Caietul de sarcini al produsului, menționat la articolul 7 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, este disponibil în registrul indicațiilor geografice al Uniunii.

DOCUMENT UNIC

„Bursa Kestane Şekeri”

Nr. UE: PGI-TR-02808 – 22.10.2021

DOP ( ) IGP (x)

1. **Denumirea (denumirile)**

„Bursa Kestane Şekeri”

2. **Statul membru sau țara terță**

Turcia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 2.3. Produse de panificație, produse de patiserie, produse de cofetărie, biscuiți

Codul din Nomenclatura combinată

— 1905 - Produse de brutărie, de patiserie și biscuiți, chiar cu adaos de cacao; ostii, cașete goale de tipul celor utilizate pentru medicamente, vafe cu capac, paste uscate din făină, din amidon sau din fecule în foi și produse similare

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Bursa Kestane Şekeri” este un produs de cofetărie obținut prin decojirea fructelor castanului și fierberea lor în sirop. Culoarea castanelor „Bursa Kestane Şekeri” este chihlimbarie și gălbuie. Castanele nu trebuie să aibă o culoare închisă sau să fie caramelizate. Castanele „Bursa Kestane Şekeri” pot fi comercializate în cadrul a patru categorii, în funcție de greutatea fructelor: mici (8-10 g), medii (10-14 g), mari (14-20 g) și foarte mari (22 g și mai mult). Pot fi ambalate cu sau fără sirop. Se utilizează castane al căror înveliș exterior constituie maximum 25 % din greutate. Proporția de fructe din produsul „Bursa Kestane Şekeri” ambalat fără sirop trebuie să fie de minimum 63-71 %, iar proporția de fructe din produsul „Bursa Kestane Şekeri” ambalat cu sirop trebuie să fie de minimum 60 %. Valoarea pH a produsului „Bursa Kestane Şekeri” se încadrează între 5 și 5,8.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Castanele utilizate pentru „Bursa Kestane Şekeri” trebuie să aibă o culoare crem. Gustul castanelor utilizate pentru „Bursa Kestane Şekeri” nu trebuie să fie acru, acrișor sau astringent. „Bursa Kestane Şekeri” nu trebuie să aibă un gust acru, amar, metalic sau excesiv de ars și nu trebuie să prezinte astringență. „Bursa Kestane Şekeri” poate avea un gust îndulcit și fin de caramel, de miere, de cremă de unt, de cafea prăjită și de vanilie îndulcită, cu o notă de lemn.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Ingredientele produsului „Bursa Kestane Şekeri”:

Castane: Trebuie să poată fi curățate ușor și să aibă o coajă subțire. Învelișul exterior trebuie să constituie maximum 25 % din greutatea fructului cu coajă. Culoarea cojii fructului nu trebuie să fie prea închisă. Nu se utilizează castanele putrezite, cu viermi, deteriorate de îngheț sau închise la culoare și nici cele nepotrivite din punctul de vedere al calibrului. Castanele de 4-7 g sunt mici, cele de 7-10 g sunt medii, cele de 10-15 g sunt mari și cele de 15 g și mai mult sunt foarte mari. Castanele cu mărimea potrivită pentru „Bursa Kestane Şekeri” sunt cele medii și cele mari. Castanele care se sparg în timpul producției sunt, de asemenea, evaluate și ambalate separat drept castane sparte.

Zahăr: Se utilizează zahăr (zaharoză) alb cristalin.

Apă: Se utilizează apă de proces (purificată, dedurizată și tratată raze ultraviolete).

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele producției (decojirea, decorticarea, calibrarea, fierberea, prepararea siropului și fierberea în sirop) trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pe partea vizibilă a ambalajului se lipesc etichete pe care figurează cuvintele „Indicație geografică protejată” și denumirea „Bursa Kestane Şekeri”.

Eticheta trebuie să identifice castanele glasate drept mici (între 8 și 10 g), medii (între 10 și 14 g), mari (între 14 și 20 g) și foarte mari (de 22 g și mai mult), această informație trebuind să figureze pe ambalaj.

Eticheta trebuie să precizeze versiunea produsului „Bursa Kestane Şekeri” din ambalaj: cu sau fără sirop.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria geografică în care sunt produse și prelucrate castanele „Bursa Kestane Şekeri” este limitată la provincia Bursa, care se află în sudul regiunii Marmara a Turciei.

5. Legătura cu aria geografică

Legătura dintre „Bursa Kestane Şekeri” și aria sa geografică se bazează pe reputația produsului și, de asemenea, pe competențele de producție necesare pentru obținerea produsului „Bursa Kestane Şekeri”.

„Bursa Kestane Şekeri” este un produs de cofetărie obținut prin decojirea fructelor castanului și fierberea lor în sirop. Culoarea castanelor „Bursa Kestane Şekeri” este chihlimbarie și gălbuie. Castanele nu trebuie să aibă o culoare închisă sau să fie caramelizate. Așadar, fierberea în sirop necesită competențe avansate. Aceste competențe sunt considerate dobândite după atingerea unui anumit nivel de experiență sub îndrumarea unui maestru. Competențele de producție au fost transmise de la o generație la alta cu ajutorul relației dintre maeștri și ucenici.

În arhivele islamice din secolul al XV-lea există documente care indică prezența producției de „Bursa Kestane Şekeri” (pe atunci, se foloseau doar castane confiate) în palatul otoman („Notes about the sweets and confectioners of the Ottoman palace”, de Zeynel Özlü, 2011, nr. 58, 171-190, 8.6.2011).

Pe la începutul secolului al XX-lea, castanele „Bursa Kestane Şekeri” au început să fie produse în celebrul bazar Şekerciler din Bursa. Din surse scrise se știe că, în 1928, Ulus Patisserie a trimis „Bursa Kestane Şekeri” lui Mustafa Kemal Atatürk, fondatorul Republicii Turcia, și că delegațiile sosite atunci din Ankara în Bursa au luat cu ei, la întoarcere, „Bursa Kestane Şekeri”.

În „Dictionary of Ottoman Cuisine” (ediția 2010), lucrare de Priscilla Mary Işın, expresia „Bursa Kestane Şekeri” este menționată la pagina 208: „Pentru «Bursa Kestane Şekeri», castanele, care sunt curățate de coaja exterioară și de cea interioară, sunt fierte în sirop, iar și iar, pentru a absorbi zahărul. Castanele din Bursa sunt cel mai potrivit tip de castane pentru «Bursa Kestane Şekeri».”.

Datorită dezvoltării artei cofetăriei în Bursa, producția de „Bursa Kestane Şekeri” se realizează cu multă pricepere de mulți ani.

De mulți ani, Bursa este centrul de producție a castanelor „Bursa Kestane Şekeri”, iar istoria produsului este străveche. „Bursa Kestane Şekeri” are un loc important în cultura culinară și în practicile și ritualurile vieții de zi cu zi din Bursa. Castanele „Bursa Kestane Şekeri” sunt oferite oaspeților la ocazii speciale și în timpul vizitelor, deoarece constituie un desert ușor, din fructe, delicios și foarte valoros. Produsul „Bursa Kestane Şekeri” este primul la care se gândesc cei care călătoresc din Bursa spre alte locuri, aceste castane fiind cunoscute pentru aroma care, la degustare, amintește de Bursa. „Bursa Kestane Şekeri” iese în evidență drept produsul de marcă din Bursa în toate cărțile, articolele și studiile de cercetare și documentare referitoare la gastronomia provinciei Bursa. Dovezile vizuale și documentele scrise despre „Bursa Kestane Şekeri” obținute de Ministerul Culturii și Turismului și de Direcția Provincială pentru Cultură și Turism în cadrul cercetării pe teren privind cultura populară a provinciei Bursa au fost înregistrate sub numele „Bursa” la Centrul de informare și documentare privind cultura populară (Arhiva culturii populare) instituit în cadrul Ministerului Culturii și Turismului, Direcția generală pentru Cercetare și Educație. Din acest motiv, produsul „Bursa Kestane Şekeri” este legat, prin reputația sa, de aria sa geografică. Așadar, dată fiind legătura, prin reputație, a produsului cu provincia Bursa, toate etapele producției castanelor „Bursa Kestane Şekeri” se desfășoară în aria geografică delimitată.

Producția de „Bursa Kestane Şekeri” a început cu castanele cultivate în provincia Bursa. Acestea au făcut obiectul scrierilor călătorilor și istoricilor din fiecare perioadă a istoriei. Castanele au fost și sunt utilizate pe scară largă în preparatele culinare de iarnă, în alimentele vândute la tarabele de pe străzi, în principalele mese ale zilei, în mâncărurile și deserturile consumate la ocaziile speciale, în cultura gastronomică a provinciei Bursa, din trecut și până în prezent.

De asemenea, castanele din Bursa sunt menționate în diverse alte surse. Mărimea și gustul castanelor cultivate în zona muntelui Uludağ din provincia Bursa sunt descrise în jurnalele de voiaj ale unor călători precum Ibn-i Batuta (secolul al XIV-lea) și Evliya Çelebi (secolul al XVII-lea). Într-o carte intitulată „Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü”, de Marianna Yerasimos (ediția 2011, pagina 196), se afirmă că „potrivit lui Evliya Çelebi, Bursa avea patruzeci de soiuri de pere, struguri zemoși, caise, cireșe și castane mari, cântărind patruzeci de drahme (125 g), iar un kebab interesant era făcut, de asemenea, din aceste castane.”.

Mărimea și gustul castanelor cultivate în provincia Bursa sunt menționate într-o carte intitulată „Osmanlı'dan Cumhuriyete Bursa Mutfağı-Cennet Sofrası”, de Ahmet Gedik și Zedal Kondakçi (pagina 5). De asemenea, se afirmă că fructele castanilor din Bursa sunt subiectul unor texte ale teatrului cu umbre Karagöz-Hacivat (ediția 2019, pagina 10).

În trecut, toate castanele utilizate în producția de „Bursa Kestane Şekeri” erau procurate din aria geografică respectivă. Totuși, în prezent, din cauza cererii tot mai mari, sunt utilizate și castane cu caracteristicile specificate în cerere cultivate în afara provinciei Bursa.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

Buletinul electronic oficial al Oficiului Turc pentru Brevete și Mărci nr. 652, 1.2.2021, p. 36.