C/2025/3669

17.7.2025

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2025/3669)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

Špecifikácia výrobku v súlade s článkom 7 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 sa nachádza v registri zemepisných označení Únie.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Bursa Kestane Şekeri“

EÚ č.: PGI-TR-02808 – 22.10.2021

CHOP ( ) CHZO (x)

1. **Názov**

„Bursa Kestane Şekeri“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Turecko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 2.3. Chlieb, zákusky, koláče, cukrovinky, čajové pečivo a iné pekárske výrobky

Číselný znak kombinovanej nomenklatúry

— 1905 – chlieb, sladké pečivo, koláče, sušienky a ostatné pekárske výrobky, tiež obsahujúce kakao, hostie, prázdne oblátky druhu vhodného na farmaceutické účely, oblátky na lepenie, ryžový papier a podobné výrobky

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Bursa Kestane Şekeri“ je cukrovinka, ktorá sa získava ošúpaním gaštanových plodov a ich uvarením v sirupe. Cukrovinka „Bursa Kestane Şekeri“ má jantárovú a žltkastú farbu. Nemala by mať príliš tmavú farbu ani by nemala byť skaramelizovaná. „Bursa Kestane Şekeri“ sa môže uvádzať na trh v štyroch veľkostiach podľa hmotnosti plodov: malé 8 – 10 g, stredne veľké 10 – 14 g, veľké 14 – 20 g, veľmi veľké 22 g a viac. Môže byť balená so sirupom alebo bez neho. Používajú sa gaštany, pri ktorých je podiel vonkajšej šupky na hmotnosti 25 % alebo menej. Podiel plodov v cukrovinke „Bursa Kestane Şekeri“ balenej bez sirupu musí byť najmenej 63 – 71 % a pomer plodov v cukrovinke „Bursa Kestane Şekeri“ balenej so sirupom musí byť najmenej 60 %. Hodnota pH cukrovinky „Bursa Kestane Şekeri“ je v rozmedzí 5 až 5,8.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Gaštany použité na výrobu „Bursa Kestane Şekeri“ by mali mať krémovú farbu. Gaštany použité na prípravu cukrovinky „Bursa Kestane Şekeri“ by nemali mať kyslú, kyslastú ani trpkú chuť. Cukrovinka „Bursa Kestane Şekeri“ by nemala mať kyslú, horkú ani kovovú chuť a chuť by nemala byť ani príliš pripálená či trpká. „Bursa Kestane Şekeri“ môže mať sladkú, hladkú chuť karamelu, medu, maslového krému, drevitú chuť, chuť praženej kávy a sladkej vanilky.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Zloženie „Bursa Kestane Şekeri“:

Gaštany: Musia sa dať ľahko olúpať a mať tenkú šupku. Podiel vonkajšej šupky na hmotnosti plodu musí dosahovať 25 % alebo menej. Šupka plodu by nemala mať príliš tmavú farbu. Nesmú sa používať zhnité, červivé, mrazom spálené alebo tmavé gaštany a veľkostne nevhodné gaštany. Gaštany s hmotnosťou 4 až 7 g sú malé, 7 až 10 g sú stredne veľké, 10 až 15 g sú veľké a 15 g a viac sú veľmi veľké. Na prípravu cukrovinky „Bursa Kestane Şekeri“ sú vhodné stredne veľké a veľké gaštany. Gaštany, ktoré počas výroby prasknú, sa takisto hodnotia a balia samostatne ako prasknuté gaštany.

Cukor: Používa sa biely kryštalický cukor (sacharóza).

Voda: Používa sa upravená voda (čistená a zmäkčená voda upravená ultrafialovým žiarením).

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky kroky výroby (ošúpanie, vylúpanie, roztriedenie podľa veľkosti a akosti, varenie, príprava sirupu a varenie v sirupe) sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Nalepenie etikiet s nápismi „Chránené zemepisné označenie“ a „Bursa Kestane Şekeri“ na viditeľnú stranu obalu.

Kandizované gaštany musia byť na etikete označené ako malé s hmotnosťou 8 až 10 g, stredne veľké s hmotnosťou 10 až 14 g, veľké s hmotnosťou 14 až 20 g a veľmi veľké s hmotnosťou 22 g a viac a tieto informácie musia byť uvedené na obale.

Na etikete musí byť uvedené, ktorú verziu výrobku „Bursa Kestane Şekeri“ obal obsahuje (so sirupom alebo bez neho).

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť výroby/spracovania výrobku „Bursa Kestane Şekeri“ sa obmedzuje na provinciu Bursa, ktorá sa nachádza na juhu Marmarského regiónu Turecka.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Súvislosť medzi cukrovinkou „Bursa Kestane Şekeri“ a príslušnou zemepisnou oblasťou je založená na povesti výrobku, ako aj na výrobných zručnostiach potrebných na výrobu cukrovinky „Bursa Kestane Şekeri“.

„Bursa Kestane Şekeri“ je cukrovinka, ktorá sa získava ošúpaním gaštanových plodov a ich uvarením v sirupe. Cukrovinka „Bursa Kestane Şekeri“ má jantárovú a žltkastú farbu. Nemala by mať príliš tmavú farbu ani by nemala byť skaramelizovaná. Preto si varenie v sirupe vyžaduje majstrovské zručnosti. Tieto zručnosti sa získavajú po dosiahnutí určitej úrovne skúseností pod dohľadom majstra. Výrobné zručnosti sa prenášajú z generácie na generáciu v rámci vzťahov medzi majstrami a učňami.

Existujú dokumenty pochádzajúce z islamských záznamov z 15. storočia, v ktorých sa uvádza, že v osmanskom paláci sa vyrábali „Bursa Kestane Şekeri“ (v tom čase sa používali len kandizované gaštany) [*Notes about the sweets and confectioners of the Ottoman palace* (Poznámky k sladkostiam a cukrovinkám v osmanskom paláci), Zeynel Özlü, rok 2011, vydanie 58, 171 – 190, 8. 6. 2011].

Od začiatku 20. storočia sa v Burse začali vyrábať cukrovinky „Bursa Kestane Şekeri“ na známom trhovisku Şekerciler Bazaar. Z písomných zdrojov je známe, že v roku 1928 poslala cukráreň Ulus Patisserie Mustafovi Kemalovi Atatürkovi, zakladateľovi Tureckej republiky, výrobok „Bursa Kestane Şekeri“ a že delegácie z Ankary do Bursy si v tom čase pri návrate odnášali výrobok „Bursa Kestane Şekeri“.

V publikácii *Dictionary of Ottoman Cuisine* (Slovník osmanskej kuchyne, vydanie z roku 2010), ktorú pripravila Priscilla Mary Işınová, sa výraz „Bursa Kestane Şekeri“ uvádza na strane 208: „‚Bursa Kestane Şekeri‘, gaštany, ktorých vonkajšia a vnútorná šupka sa ošúpe, sa opakovane varia v sirupe, aby vstrebali cukor. Najvhodnejším druhom na výrobu cukrovinky ‚Bursa Kestane Şekeri‘ je gaštan Bursa.“

Vďaka rozvoju cukrárskeho remesla v Burse sa „Bursa Kestane Şekeri“ veľmi zručne vyrába už dlhé roky.

Bursa je už mnoho rokov centrom výroby cukrovinky „Bursa Kestane Şekeri“ a história tohto výrobku siaha až do staroveku. „Bursa Kestane Şekeri“ zaujíma dôležité miesto v kulinárskej kultúre, tradičných zvykoch a rituáloch každodenného života v Burse. Cukrovinka „Bursa Kestane Şekeri“ sa ponúka hosťom pri zvláštnych príležitostiach a návštevách, pretože ide o ľahký, chutný a veľmi hodnotný ovocný dezert. Pri cestách za hranice Bursy je „Bursa Kestane Şekeri“ prvá vec, na ktorú si ľudia spomenú, a táto cukrovinka je známa chuťou, ktorá na jazyku vyvolá spomienku na Bursu. Vo všetkých knihách, článkoch, výskumoch a dokumentárnych štúdiách o kuchyni provincie Bursa vystupuje „Bursa Kestane Şekeri“ ako značkový výrobok provincie Bursa. Obrazové materiály a písomné dokumenty o „Bursa Kestane Şekeri“ získané v rámci terénneho výskumu ľudovej kultúry v Burse, ktorý uskutočnilo Ministerstvo kultúry a cestovného ruchu a Provinčné riaditeľstvo pre kultúru a cestovný ruch, boli zaznamenané v mene mesta Bursa v Informačnom a dokumentačnom centre ľudovej kultúry (Archív ľudovej kultúry) zriadenom pod Ministerstvom kultúry a cestovného ruchu, Generálnym riaditeľstvom pre výskum a vzdelávanie. Z tohto dôvodu má cukrovinka „Bursa Kestane Şekeri“ dobrú povesť spojenú s touto zemepisnou oblasťou. Všetky fázy výroby cukrovinky „Bursa Kestane Şekeri“, ktorá má dobrú povesť spojenú s provinciou Bursa, sa uskutočňujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Výroba cukrovinky „Bursa Kestane Şekeri“ sa začala gaštanmi vypestovanými v Burse. Gaštany, ktoré sa pestujú v Burse, boli predmetom diel cestovateľov a historikov v každom historickom období. Gaštany sa v kuchyni Bursy od minulosti až po súčasnosť hojne využívajú pri príprave zimných pokrmov, jedál konzumovaných na uliciach, každodenných pokrmov, pokrmov na špeciálne príležitosti a dezertov.

Gaštan Bursa sa takisto spomína v rôznych zdrojoch. Veľkosť a chuť gaštanov pestovaných v pohorí Bursa Uludağ sa opisujú v cestopisoch cestovateľov, ako boli Ibn-i Batuta (14. storočie) a Evliya Çelebi (17. storočie). V knihe s názvom *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü* od Marianny Yerasimosovej (vydanie z roku 2011, strana 196) sa uvádza, že „podľa Evliyu Çelebiho bolo v Burse štyridsať odrôd hrušiek, šťavnaté hrozno, marhule, čerešne a veľké gaštany s hmotnosťou štyridsať dirhamov (125 gr) boli jediné svojho druhu na svete a z týchto gaštanov sa pripravoval aj zaujímavý kebab“.

Veľkosť a chuť gaštanov pestovaných v Burse sa spomínajú v knihe s názvom *Osmanlı'dan Cumhuriyete Bursa Mutfağı-Cennet Sofrası* od Ahmeta Gedika a Zedala Kondakçiho (strana 5). Uvádza sa aj to, že gaštan z Bursy je predmetom textov hry Karagöz-Hacivat (vydanie z roku 2019, strana 10).

V minulosti sa všetky gaštany používané na výrobu cukrovinky „Bursa Kestane Şekeri“ získavali z tejto zemepisnej oblasti. Vzhľadom na rastúci dopyt sa však používajú aj gaštany s vlastnosťami uvedenými v žiadosti a pestované mimo Bursy.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

Oficiálny elektronický bulletin tureckého patentového a známkového úradu č. 652 z 1. februára 2021, s. 36.