C/2025/3669

17.7.2025

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2025/3669)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

Specifikacija proizvoda iz člena 7 Uredbe (EU) št. 1151/2012 je na voljo v registru Unije za geografske označbe.

ENOTNI DOKUMENT

„Bursa Kestane Şekeri“

EU št.: PGI-TR-02808 – 22. oktober 2021

ZOP ( ) ZGO (x)

1. **Ime**

Bursa Kestane Şekeri

2. **Država članica ali tretja država**

Turčija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 2.3 Kruh, fino pecivo, torte, slaščice, keksi in drugi pekovski proizvodi

Oznaka kombinirane nomenklature

— 1905 – Kruh, pecivo, torte, keksi in drugi pekovski proizvodi, ki vsebujejo kakav ali ne; hostije, prazne kapsule, primerne za farmacevtsko uporabo, oblati za pečatenje, rižev papir in podobni izdelki

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Bursa Kestane Şekeri“ je slaščica, ki se naredi tako, da se kostanji olupijo in skuhajo v sirupu. Barva proizvoda „Bursa Kestane Şekeri“ je jantarna in rumenkasta. Proizvod ne sme biti preveč temne barve ali karameliziran. Proizvod „Bursa Kestane Şekeri“ se lahko daje na trg v štirih velikostih po teži kostanjev, te velikosti so: majhna: 8–10 gramov, srednja: 10–14 gramov, velika: 14–20 gramov, zelo velika: 22 gramov in več. Lahko se pakira s sirupom ali brez njega. Uporabljajo se kostanji z masnim deležem zunanje lupine 25 % ali manj. Delež kostanjev v proizvodu „Bursa Kestane Şekeri“, pakiranem brez sirupa, mora biti vsaj 63–71 % in delež kostanjev v proizvodu „Bursa Kestane Şekeri“, pakiranem s sirupom, pa mora biti vsaj 60 %. Vrednost pH proizvoda „Bursa Kestane Şekeri“ je med 5 in 5,8.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Kostanj, ki se uporablja za proizvod „Bursa Kestane Şekeri“, mora biti smetanaste barve. Okus kostanja, ki se uporablja za proizvod „Bursa Kestane Şekeri“, ne sme biti kisel, kiselkast ali trpek. Proizvod „Bursa Kestane Şekeri“ ne sme imeti kislega ali grenkega okusa, okusa po kovini ali po čezmerno ožganem ali trpkega okusa. Proizvod „Bursa Kestane Şekeri“ ima lahko sladek, nežen karamelni, medeni ali masleni okus, okus z lesnim pridihom ali po praženi kavi in sladek okus po vanilji.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Sestavine proizvoda „Bursa Kestane Şekeri“:

Kostanj: plodovi se zlahka olupijo in imajo tanko lupino. Masni delež zunanje lupine plodov mora biti 25 % ali manj. Lupina plodov ne sme biti pretemna. Ne uporabljajo se gnili, črvivi, od zmrzali poškodovani ali temni kostanji niti kostanji, ki niso primerni zaradi svoje velikosti. Kostanji, ki tehtajo 4–7 gramov, so majhni, tisti, ki tehtajo 7–10 gramov, so srednje veliki, tisti, ki tehtajo 10–15 gramov, so veliki, tisti, ki tehtajo 15 gramov in več, pa so zelo veliki. Za proizvod „Bursa Kestane Şekeri“ so primerni srednje veliki in veliki kostanji. Tudi kostanji, ki se med proizvodnjo zdrobijo, se ocenijo in pakirajo ločeno kot zdrobljeni kostanji.

Sladkor: uporablja se beli kristalni sladkor (saharoza).

Voda: uporablja se tehnološka voda (prečiščena, zmehčana in obdelana z ultravijolično svetlobo).

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje (lupljenje, luščenje, razvrščanje po velikosti, ocenjevanje, kuhanje v kropu, priprava sirupa in kuhanje v sirupu) je treba izvesti na opredeljenem geografskem območju.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na vidni strani embalaže mora biti etiketa z napisoma „zaščitena geografska označba“ in „Bursa Kestane Şekeri“.

Na etiketi morajo biti kandirani kostanji označeni kot majhni, če tehtajo po 8–10 gramov, srednje veliki, če tehtajo po 10–14 gramov, veliki, če tehtajo po 14–20 gramov, in zelo veliki, če tehtajo po 22 gramov in več, te informacije pa morajo biti navedene na embalaži.

Na etiketi mora biti navedeno, katera različica proizvoda „Bursa Kestane Şekeri“ je v embalaži (s sirupom ali brez njega).

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje za proizvodnjo proizvoda „Bursa Kestane Şekeri“ je omejeno na provinco Bursa na jugu turške pokrajine Marmara.

5. Povezava z geografskim območjem

Povezava med proizvodom „Bursa Kestane Şekeri“ in njegovim geografskim območjem temelji na slovesu proizvoda in proizvodnih spretnostih, potrebnih za proizvodnjo proizvoda.

„Bursa Kestane Şekeri“ je slaščica, ki se naredi tako, da se kostanji olupijo in skuhajo v sirupu. Barva proizvoda „Bursa Kestane Şekeri“ je jantarna in rumenkasta. Proizvod ne sme biti preveč temne barve ali karameliziran. Zato so za kuhanje v sirupu potrebne mojstrske spretnosti. Te spretnosti se pridobijo z ustreznimi izkušnjami pod nadzorom mojstra. Proizvodne spretnosti se prenašajo iz roda v rod od mojstrov na vajence.

Obstajajo dokumenti iz islamskih zapisov iz 15. stoletja, iz katerih je razvidna proizvodnja proizvoda „Bursa Kestane Şekeri“ (tedaj so se uporabljali samo kandirani kostanji) za palačo v času Otomanskega cesarstva (Zeynel Özlü, „Zapisi o slaščicah in slaščičarjih za palačo v času Otomanskega cesarstva“, 2011, številka 58, 171–190, 8. junij 2011).

Na začetku 20. stoletja se je proizvod „Bursa Kestane Şekeri“ v Bursi začel proizvajati na znamenitem bazarju *Şekerciler*. Iz pisnih virov je razvidno, da je Ulus Patisserie leta 1928 proizvod „Bursa Kestane Şekeri“ poslal Mustafi Kemalu Atatürku, ustanovitelju Republike Turčije, in da so tedaj delegacije, ki so v Burso prihajale iz Ankare, ob vračanju s seboj vzele proizvod „Bursa Kestane Şekeri“.

V *Slovarju otomanske kuhinje* (izdaja iz leta 2010), ki ga je pripravila Priscilla Mary Işın, je na strani 208 omenjen proizvod „Bursa Kestane Şekeri“: „Za proizvod ‚Bursa Kestane Şekeri‘ se kostanji, pri katerih se odstranita zunanja lupina in notranja kožica, večkrat kuhajo v sirupu, da se prepojijo s sladkorjem. Za proizvod ‚Bursa Kestane Şekeri‘ je najprimernejši kostanj iz Burse.“

Zaradi razvoja slaščičarske obrti v Bursi se proizvod „Bursa Kestane Şekeri“ zelo spretno proizvaja že vrsto let.

Bursa je že več let središče proizvodnje proizvoda „Bursa Kestane Şekeri“, njegova zgodovina pa sega v antične čase. Proizvod „Bursa Kestane Şekeri“ ima pomembno mesto v kulinarični kulturi, tradicionalnih praksah in obredih, ki se izvajajo v vsakdanjem življenju v Bursi. Proizvod „Bursa Kestane Şekeri“ se gostom ponudi ob posebnih priložnostih in obiskih, saj je sladica lahka, okusna in zelo cenjen sadni posladek. Kadar ljudje potujejo iz Burse v drug kraj, je proizvod „Bursa Kestane Şekeri“ prvo, na kar pomislijo, ta proizvod slovi tudi po tem, da na krožniku pričara okuse Burse. „Bursa Kestane Şekeri“ v vseh knjigah, člankih, raziskavah in dokumentarnih študijah na temo kuhinje v Bursi izstopa kot značilni proizvod Burse. Vizualne podobe in pisni dokumenti o proizvodu „Bursa Kestane Şekeri“, nastali s terenskimi raziskavami popularne kulture v Bursi, ki sta jih izvedla ministrstvo za kulturo in turizem ter pokrajinski direktorat za kulturo in turizem, so bili v imenu Burse evidentirani v informacijskem in dokumentacijskem centru o popularni kulturi (arhiv popularne kulture), ustanovljenem pri generalnem direktoratu za raziskave in izobraževanje ministrstva za kulturo in turizem. Zato je sloves proizvoda „Bursa Kestane Şekeri“ povezan za geografskim območjem. Vse faze proizvodnje proizvoda „Bursa Kestane Şekeri“, katerega sloves je povezan s provinco Bursa, se izvajajo na opredeljenem geografskem območju.

Proizvodnja proizvoda „Bursa Kestane Şekeri“ se je začela s kostanjem, pridelanem v Bursi. Kostanji, ki so bili pridelani v Bursi, so se omenjali v delih popotnikov in zgodovinarjev v prav vsakem zgodovinskem obdobju. Kostanj se že od nekdaj pogosto uporablja v zimskih jedeh, ulični hrani, vsakodnevnih obrokih, obrokih za posebne priložnosti in sladicah v kulinarični kulturi Burse.

Kostanj iz Burse se omenja tudi v raznih virih. Velikost in okus kostanja, pridelanega na območju gore Uludağ v Bursi, sta opisana v potovalnih knjigah popotnikov, kot sta Ibn Batuta (14. stoletje) in Evlija Čelebija (17. stoletje). V knjigi Marianne Yerasimos *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü* (Prehranska kultura v potopisu Evlije Čelebija) (izdaja iz leta 2011, stran 196) je navedeno, da je „po prepričanju Evlije Čelebija štirideset sort hrušk, sočnega grozdja, marelic, češenj in velikih kostanjev iz Burse, ki tehtajo štirideset dirhamov (125 gramov), edinstvenih na svetu, iz tega kostanja pa je bil izdelan tudi zanimiv kebab“.

Velikost in okus kostanja, pridelanega v Bursi, sta omenjena v knjigi Ahmeta Gedika in Zedala Kondakçija *Osmanlı'dan Cumhuriyete Bursa Mutfağı-Cennet Sofrası* (Kulinarika Burse od Otomanskega cesarstva do republike – Obložena miza iz raja) (stran 5). Navedeno je tudi, da se kostanj iz Burse omenja v besedilih iger z likoma Karagöz in Hacivat (izdaja iz leta 2019, stran 10).

V preteklosti so bili vsi kostanji, uporabljeni za proizvodnjo proizvoda „Bursa Kestane Şekeri“, pridobljeni na geografskem območju. Vendar se zaradi čedalje večjega povpraševanja uporabljajo tudi kostanji z značilnostmi, navedenimi v zahtevku, ki se pridelujejo zunaj Burse.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

Spletni uradni list turškega urada za patente in blagovne znamke št. 652, 1. februar 2021, str. 36.