C/2025/3669

17.7.2025

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2025/3669)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

Den produktspecifikation som avses i artikel 7 i förordning (EU) nr 1151/2012 finns i unionsregistret över geografiska beteckningar.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Bursa Kestane Şekeri”

EU-nr: PGI-TR-02808 – 22 oktober 2021

SUB ( ) SGB (x)

1. **Namn**

Bursa Kestane Şekeri

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Turkiet

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 2.3. Bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror

KN-nummer

— 1905 – Bröd, kakor, kex och andra bakverk, även innehållande kakao; nattvardsbröd, tomma oblatkapslar av sådana slag som är lämpliga för farmaceutiskt bruk, sigilloblater och liknande produkter

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Bursa Kestane Şekeri” är en konfektyrvara som framställs genom att kastanjefrukter skalas och kokas i sirap. ”Bursa Kestane Şekeri” har en gulaktig bärnstensfärg. Den bör inte ha för mörk färg eller vara karamelliserad. ”Bursa Kestane Şekeri” får släppas ut på marknaden i fyra storlekar beroende på fruktens vikt: liten 8–10 g, medelstor 10–14 g, stor 14–20 g, extra stor 22 g eller högre. Den kan förpackas med eller utan sirap. Kastanjer där ytterskalet utgör en andel på högst 25 % av vikten används. Andelen frukt i ”Bursa Kestane Şekeri” förpackad utan sirap måste vara minst 63–71 %, och andelen frukt i ”Bursa Kestane Şekeri” förpackad med sirap måste vara minst 60 %. ”Bursa Kestane Şekeri” har ett pH-värde mellan 5 och 5,8.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Kastanjer som används till ”Bursa Kestane Şekeri” bör ha en gräddig färg. Kastanjer som används bör inte smaka surt, syrligt eller strävt. ”Bursa Kestane Şekeri” bör inte ha en sur, bitter, metallisk eller överdrivet bränd smak eller strävhet. ”Bursa Kestane Şekeri” kan ha en sötad, len smak av karamell, honung, smörkräm, skog, rostat kaffe och vaniljsocker.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Ingredienser i ”Bursa Kestane Şekeri”:

Kastanjer: De ska vara lättskalade och ha ett tunt skal. Andelen ytterskal i förhållande till frukten måste vara högst 25 % av vikten. Färgen på fruktens skal bör inte vara för mörk. Skämda, maskätna, frostskadade eller mörka kastanjer, och sådana som inte lämpar sig för kalibrering, får inte användas. Kastanjer mellan 4 och 7 g är små, mellan 7 och 10 g är medelstora, mellan 10 och 15 g är stora och 15 g eller högre är mycket stora. Kastanjer i lämplig storlek för ”Bursa Kestane Şekeri” är medelstora och stora. Kastanjer som gått sönder under produktionen bedöms också och förpackas separat som spruckna kastanjer.

Socker: Vitt kristallint socker (sackaros) används.

Vatten: Processvatten (renat, mjukt och ultraviolett behandlat vatten) används.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla steg i produktionen (rensning, skalning, storlekssortering, utgallring, kokning, beredning av sirap och kokning i sirap) måste äga rum i det definierade geografiska området.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Klisteretiketter som innehåller orden ”skyddad geografisk beteckning” och ”Bursa Kestane Şekeri” på den synliga sidan av förpackningen.

På etiketten måste de kanderade kastanjerna identifieras som små mellan 8 och 10 g, medelstora mellan 10 och 14 g, stora mellan 14 och 20 g och extra stora 22 g eller högre, och dessa uppgifter måste anges på förpackningen.

Etiketten måste ange vilken version av ”Bursa Kestane Şekeri” förpackningen innehåller (med eller utan sirap).

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området för produktion/bearbetning av ”Bursa Kestane Şekeri” är begränsat till provinsen Bursa, som ligger i den södra delen av regionen Marmara i Turkiet.

5. Samband med det geografiska området

Kopplingen mellan ”Bursa Kestane Şekeri” och dess geografiska område bygger på produktens anseende och även på den produktionskompetens som krävs för ”Bursa Kestane Şekeri”.

”Bursa Kestane Şekeri” är en konfektyrvara som framställs genom att kastanjefrukter skalas och kokas i sirap. ”Bursa Kestane Şekeri” har en gulaktig bärnstensfärg. Den bör inte ha för mörk färg eller vara karamelliserad. För att koka den i sirap krävs därför mästerliga färdigheter. De här färdigheterna förvärvas efter en viss nivå av erfarenhet har uppnåtts, under överinseende av en mästare. Produktionsfärdigheterna har förts vidare från en generation nästa, från mästare till lärling.

Det finns uppgifter från 1400-talets islamiska dokumentation som tyder på framställning av ”Bursa Kestane Şekeri” (på den tiden användes endast kanderade kastanjer) vid det osmanska palatset (Zeynel Özlü, ”Notes about the sweets and confectioners of the Ottoman palace”, år 2011, nr 58, s. 171–190, 8.6.2011).

I början av 1900-talet i Bursa började ”Bursa Kestane Şekeri” tillverkas på den berömda basaren Şekerciler. Skriftliga källor berättar att Ulus Patisserie år 1928 skickade ”Bursa Kestane Şekeri” till Mustafa Kemal Atatürk, grundare av republiken Turkiet, och att dåtidens delegationer från Ankara till Bursa hade med sig ”Bursa Kestane Şekeri” när de återvände från Bursa.

I *Dictionary of Ottoman Cuisine (2010 Edition)*, som sammanställts av Priscilla Mary Işın, nämns uttrycket ”Bursa Kestane Şekeri” på s. 208: ”Till Bursa Kestane Şekeri skalas det yttre och inre skalet på kastanjerna bort, varefter kastanjerna kokas i sirap om och om igen så att de absorberar sockret. Bursakastanjen är den mest lämpliga sorten för Bursa Kestane Şekeri.”

Genom att konfekthantverket utvecklats ytterligare i Bursa har produktionen av ”Bursa Kestane Şekeri” utförts med stor skicklighet i många år.

Bursa har i många år varit tillverkningscentrum för ”Bursa Kestane Şekeri”, och produktens historia går tillbaka till urgamla tider. ”Bursa Kestane Şekeri” har en framträdande plats i matkulturen, traditionella seder och bruk i vardagen i Bursa. ”Bursa Kestane Şekeri” erbjuds till gäster vid särskilda tillfällen och besök, då de utgör en lätt, utsökt och mycket värdefull fruktdessert. Folk på andra orter brukar associerar Bursa med ”Bursa Kestane Şekeri” och produkten är känd för att verkligen ge en smak av Bursa på tungan. ”Bursa Kestane Şekeri” framstår som Bursas varumärke i alla de böcker, artiklar, forskningsstudier och dokumentärer som gjorts om matkulturen i Bursa. Bildmaterial och skriftliga dokument om ”Bursa Kestane Şekeri”, inhämtade i samband med forskning om Bursas folkliga kultur som bedrivits av ministeriet för kultur och turism samt provinsdirektoratet för kultur och turism, har dokumenterats under Bursas namn på centret för information och dokument om folkkultur (folkkulturella arkivet), som är inrättat inom ministeriet för kultur och turism, generaldirektoratet för forskning och utbildning. Av den anledningen har ”Bursa Kestane Şekeri” genom sitt anseende en koppling till det geografiska området. Alla produktionsled för ”Bursa Kestane Şekeri” genomförs inom det definierade geografiska området.

Produktionen av ”Bursa Kestane Şekeri” fick sin början från kastanjer odlade i Bursa. De kastanjer som odlas i Bursa har avhandlats av resenärer och historiker i deras verk genom alla historiens skeden. Kastanjerna har använts i stor utsträckning vid tillredning av mat för vintern, i gatumat, dagliga rätter, särskilda högtidsrätter och desserter och ingår i Bursas matkultur sedan lång tid tillbaka och än i dag.

Bursakastanjen nämns också i olika källor. Storleken och smaken på de kastanjer som odlas på berget Uludağ vid Bursa beskrivs i reseskildringar av resenärer såsom Ibn-i Batuta (1300-talet) och Evliya Çelebi (1600-talet). Marianna Yerasimos skriver i sin bok *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü* (2011 års upplaga, s. 196) att ”enligt Evliya Çelebi hade Bursa fyrtio olika sorters päron, saftiga druvor, aprikoser, körsbär och stora kastanjer med en vikt på fyrtio dirham (125 g), som var de enda i sitt slag i världen, och av kastanjen gjordes även en intressant kebab”.

Storleken och smaken på de kastanjer som odlas i Bursa nämns i boken *Osmanlı'dan Cumhuriyete Bursa Mutfağı-Cennet Sofrası* av Ahmet Gedik och Zedal Kondakçi (s. 5). Där uppges också att Bursakastanjen står i centrum för handlingarna i skuggspelen om Karagöz och Hacivat (2019 års upplaga, s. 10).

Tidigare hämtades alla de kastanjer som användes till att tillverka ”Bursa Kestane Şekeri” från det geografiska området. På grund av ökande efterfrågan används nu emellertid också kastanjer som har de egenskaper som anges i ansökan men som är odlade utanför Bursa.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

Turkiets patent- och varumärkesbyrås officiella e-bulletin nr 652, 1.2.2021, s. 36.