C/2025/3669

17.7.2025

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2025/3669)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

El pliego de condiciones indicado en el artículo 7 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 se encuentra disponible en el registro de indicaciones geográficas de la Unión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Bursa Kestane Şekeri»

N.º UE: PGI-TR-02808 de 22.10.2021

DOP ( ) IGP (x)

1. **Nombre(s)**

Bursa Kestane Şekeri

2. **Estado miembro o tercer país**

Turquía

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 2.3. Productos de panadería, pastelería, repostería y galletería

Código de la nomenclatura combinada

— 1905 — Productos de panadería, pastelería o galletería, incluso con adición de cacao; hostias, sellos vacíos de los tipos utilizados para medicamentos, obleas para sellar, pastas secas de harina, almidón o fécula, en hojas y productos similares

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Bursa Kestane Şekeri» es un producto de confitería que se obtiene pelando castañas y cociendo el fruto en jarabe. El «Bursa Kestane Şekeri» es de color ámbar y amarillento. No debe presentar un color demasiado oscuro ni estar caramelizado. El «Bursa Kestane Şekeri» puede comercializarse en cuatro calibres, en función del peso del fruto: pequeño: 8-10 g; mediano: 10-14 g; grande: 14-20 g; extragrande: 22 g o superior. Puede envasarse con jarabe o sin él. Se utilizan castañas con una proporción de cáscara exterior igual o inferior al 25 % en peso. El porcentaje de fruta en el «Bursa Kestane Şekeri» envasado sin jarabe debe ser del 63-71 % como mínimo, mientras que en el «Bursa Kestane Şekeri» envasado con jarabe debe ser de al menos el 60 %. El pH del «Bursa Kestane Şekeri» se sitúa entre 5 y 5,8.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Las castañas utilizadas para la elaboración del «Bursa Kestane Şekeri» deben tener un color crema. El sabor de las castañas utilizadas para el «Bursa Kestane Şekeri» no debe ser ácido ni astringente. El «Bursa Kestane Şekeri» no debe presentar un sabor ácido, amargo, metálico o excesivamente quemado, ni tampoco astringencia. El «Bursa Kestane Şekeri» puede tener un sabor ligeramente dulce, de caramelo suave, miel, crema de mantequilla, café tostado y vainilla azucarada, con toques amaderados.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

Ingredientes del «Bursa Kestane Şekeri»:

Castañas: deben ser fáciles de pelar y tener una cáscara fina. La proporción de cáscara exterior del fruto debe ser igual o inferior al 25 % en peso. El color de la cáscara del fruto no debe ser demasiado oscuro. No se utilizarán castañas deterioradas, agusanadas, quemadas por la helada u oscuras, ni aquellas que no sean aptas para el calibrado. Las castañas de entre 4 y 7 g se consideran pequeñas, entre 7 y 10 g medianas, entre 10 y 15 g grandes, y a partir de 15 g muy grandes. Las castañas de tamaño adecuado para el «Bursa Kestane Şekeri» son las medianas y grandes. Las castañas que se rompen durante la producción también se evalúan y envasan por separado como castañas rotas.

Azúcar: se utiliza azúcar cristalino blanco (sacarosa).

Agua: se utiliza agua de proceso (agua purificada, ablandada y tratada con rayos ultravioleta).

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la producción (pelado, descascarillado, calibrado, clasificación, hervido, preparación del jarabe y cocción en el jarabe) deben llevarse a cabo en la zona geográfica delimitada.

3.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Deben colocarse etiquetas en las que figuren las menciones «Indicación Geográfica Protegida» y «Bursa Kestane Şekeri» en la cara visible del envase.

La etiqueta debe precisar el tamaño de las castañas confitadas, a saber, pequeñas entre 8 y 10 g, medianas entre 10 y 14 g, grandes entre 14 y 20 g y extragrandes a partir de 22 g, con indicación de esta información en el envase.

En la etiqueta debe indicarse qué versión del «Bursa Kestane Şekeri» contiene (con o sin jarabe).

4. Definición breve de la zona geográfica

La zona geográfica de producción/transformación del «Bursa Kestane Şekeri» se circunscribe a la provincia de Bursa, situada al sur de la región turca de Mármara.

5. Vínculo con la zona geográfica

El vínculo entre el «Bursa Kestane Şekeri» y su zona geográfica se basa en la reputación del producto, así como en las destrezas necesarias para su elaboración.

El «Bursa Kestane Şekeri» es un producto de confitería que se obtiene pelando castañas y cociendo el fruto en jarabe. El «Bursa Kestane Şekeri» es de color ámbar y amarillento. No debe presentar un color demasiado oscuro ni estar caramelizado. Por lo tanto, su cocción en jarabe requiere dominar ciertas destrezas. Estas destrezas se adquieren tras alcanzar un determinado nivel de experiencia bajo la supervisión de un maestro. Las destrezas de producción se han transmitido de una generación a otra a través de relaciones maestro-aprendiz.

Existen documentos que se remontan a registros islámicos del siglo XV en los que se indica la presencia de la elaboración de «Bursa Kestane Şekeri» (en aquel momento solo se utilizaban castañas confitadas) en el palacio otomano («Notes about the sweets and confectioners of the Ottoman palace» de Zeynel Özlť, año 2011, n.º 58, 171-190, 8.6.2011).

A principios de la década de 1900, el «Bursa Kestane Şekeri» comenzó a producirse en Bursa, en el famoso bazar de Şekerciler. Gracias a fuentes escritas se sabe que, en 1928, Ulus Patisserie envió «Bursa Kestane Şekeri» a Mustafa Kemal Atatürk, fundador de la República de Turquía, y que las delegaciones de Ankara a Bursa en aquel momento llevaban consigo «Bursa Kestane Şekeri» a su regreso.

En el *Diccionario de cocina otomana* (edición de 2010), compilado por Priscilla Mary Işın, en la página 208, se menciona el «Bursa Kestane Şekeri»: «En el caso del "Bursa Kestane Şekeri", las castañas, tras pelar su cáscara exterior e interior, se cuecen en jarabe en repetidas ocasiones para que absorban el azúcar. La castaña de Bursa es la más adecuada para elaborar el "Bursa Kestane Şekeri"».

Debido al desarrollo del oficio de la confitería en Bursa, la producción del «Bursa Kestane Şekeri» se lleva a cabo con enorme maestría desde hace muchos años.

Bursa lleva mucho tiempo siendo el centro de producción del «Bursa Kestane Şekeri» y la historia del producto se remonta a tiempos antiguos. El «Bursa Kestane Şekeri» ocupa un lugar destacado en la cultura gastronómica, las prácticas tradicionales y los rituales que se llevan a cabo en la vida cotidiana de Bursa. El «Bursa Kestane Şekeri» se ofrece a los invitados en visitas y ocasiones especiales, ya que se trata de un postre de fruta ligero, delicioso y de gran valor. Cuando alguien de Bursa se desplaza a otro lugar, el «Bursa Kestane Şekeri» es lo primero en que piensan las personas y se conoce como un sabor que evoca a Bursa en la boca. En todos los libros, artículos, investigaciones y estudios documentales elaborados sobre la cocina de Bursa, el «Bursa Kestane Şekeri» destaca como producto insignia de la zona. En el Centro de Información y Documentación sobre la Cultura Popular (Archivo Popular de Cultura), adscrito a la Dirección General de Investigación y Educación del Ministerio de Cultura y Turismo, se han registrado, en nombre de Bursa, imágenes y documentos escritos sobre el «Bursa Kestane Şekeri» obtenidos a través de investigaciones de campo sobre la cultura popular de Bursa llevadas a cabo por el Ministerio de Cultura y Turismo y la Dirección Provincial de Cultura y Turismo. Por este motivo, el «Bursa Kestane Şekeri» tiene un vínculo reputacional con la zona geográfica. Todas las fases de la producción del «Bursa Kestane Şekeri», que tiene un vínculo reputacional con la provincia de Bursa, se llevan a cabo dentro de la zona geográfica delimitada.

La producción del «Bursa Kestane Şekeri» comenzó con el cultivo de castañas en Bursa. Las castañas cultivadas en Bursa han sido mencionadas en las obras de viajeros e historiadores en todos los períodos históricos. Las castañas se han utilizado ampliamente en comidas propias del invierno, comida callejera, comidas diarias, comidas para ocasiones especiales y postres en la cultura gastronómica de Bursa, desde el pasado hasta la actualidad.

Diversas fuentes también mencionan la castaña de Bursa. El tamaño y el sabor de las castañas cultivadas en la montaña Uludağ de Bursa aparecen descritos en los libros de viaje de viajeros como Ibn-i Batuta (siglo XIV) y Evliya Çelebi (siglo XVII). En un libro titulado *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü*, escrito por Marianna Yerasimos (edición de 2011, página 196), se afirma que «según Evliya Çelebi, las cuarenta variedades presentes en Bursa de peras, uvas jugosas, albaricoques, cerezas y castañas grandes con un peso de cuarenta dírhams (125 g) eran únicas en el mundo, y también se elaboraba un kebab interesante a partir de esta castaña».

El tamaño y el sabor de las castañas cultivadas en Bursa se mencionan en un libro titulado «Osmanlı'dan Cumhuriyete Bursa Mutfağı-Cennet Sofrası», escrito por Ahmet Gedik y Zedal Kondakçi (página 5). También se afirma que la castaña de Bursa es el tema de los libretos del Karagöz-Hacivat (edición de 2019, página 10).

En el pasado, todas las castañas utilizadas en la producción del «Bursa Kestane Şekeri» se obtenían en la zona geográfica. Sin embargo, debido al aumento de la demanda, también se utilizan castañas con las características especificadas en la solicitud y cultivadas fuera de Bursa.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

Boletín Oficial electrónico de la Oficina Turca de Patentes y Marcas n.º 652 de 1.2.2021, p. 36.