C/2025/3669

17.7.2025

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2025/3669)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

Le cahier des charges visé à l'article 7 du règlement (UE) nº 1151/2012 figure dans le registre de l'Union des indications géographiques.

DOCUMENT UNIQUE

«Bursa Kestane Şekeri»

Nº UE: PGI-TR-02808 — 22.10.2021

AOP ( ) IGP ( )

1. **Dénomination(s)**

«Bursa Kestane Şekeri»

2. **État membre ou pays tiers**

Turquie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 2.3. Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie et biscuiterie

Code de la nomenclature combinée

— 1905 - Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, même additionnés de cacao; hosties, cachets vides des types utilisés pour médicaments, pains à cacheter, pâtes séchées de farine, d'amidon ou de fécule en feuilles et produits similaires

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

La «Bursa Kestane Şekeri» est une confiserie obtenue après l'épluchage de la châtaigne et sa cuisson dans du sirop. Elle est de couleur ambre et jaunâtre. Elle ne doit pas être trop foncée ni caramélisée. La «Bursa Kestane Şekeri» peut être commercialisée en quatre calibres selon le poids du fruit: petit (8-10 g), moyen (10-14 g), gros (14-20 g) et très gros (22 g et plus). Elle peut être conditionnée avec ou sans sirop. Les châtaignes utilisées doivent avoir une écorce représentant au maximum 25 % de leur poids total. La teneur en fruit des «Bursa Kestane Şekeri» conditionnées sans sirop doit être d'au moins 63 à 71 % et celle des «Bursa Kestane Şekeri» conditionnées avec du sirop d'au moins 60 %. Le pH des «Bursa Kestane Şekeri» est compris entre 5 et 5,8.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Les châtaignes utilisées pour la confection des «Bursa Kestane Şekeri» doivent être de couleur crème. Leur saveur ne doit pas être aigre, acidulée ou âpre. La «Bursa Kestane Şekeri» ne doit pas avoir un goût acide, amer, métallique, excessivement brûlé ou âpre. Elle peut avoir un goût boisé, sucré, de caramel fondant, de miel, de crème au beurre, de café torréfié et de vanille sucrée.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Ingrédients des «Bursa Kestane Şekeri»:

Châtaignes: elles doivent être faciles à éplucher et doivent avoir une écorce fine. Celle-ci doit représenter au maximum 25 % du poids total du fruit. La couleur de l'écorce ne doit pas être trop foncée. Les châtaignes pourries, véreuses, brûlées par le gel ou noircies ainsi que celles qui ne correspondent pas aux calibres commercialisés ne doivent pas être utilisées. Les châtaignes de 4 à 7 g sont petites, celles de 7 à 10 g sont moyennes, celles de 10 à 15 g sont grosses et celles de 15 g et plus sont très grosses. Les châtaignes moyennes et grosses sont les plus appropriées à la confection des «Bursa Kestane Şekeri». Les châtaignes brisées pendant la production sont également exploitées et conditionnées séparément en tant que brisures.

Sucre: sucre cristallisé blanc (saccharose).

Eau: eau de fabrication (eau purifiée, adoucie et traitée aux rayons ultraviolets).

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production (épluchage, écorçage, calibrage, tri, ébullition, préparation du sirop et cuisson dans le sirop) doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Étiquette adhésive comportant les mentions «Indication géographique protégée» et «Bursa Kestane Şekeri» sur la face visible de l'emballage.

L'étiquette doit indiquer si les châtaignes confites sont de petit calibre (8 à 10 g), de moyen calibre (10 à 14 g), de gros calibre (14 à 20 g) ou de très gros calibre (22 g et plus). Ces informations doivent figurer sur l'emballage.

L'étiquette doit préciser la version des «Bursa Kestane Şekeri» contenues dans l'emballage (avec ou sans sirop).

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique de production/transformation de la «Bursa Kestane Şekeri» est limitée à la province de Bursa, située au sud de la région de Marmara en Turquie.

5. Lien avec l'aire géographique

Le lien entre la «Bursa Kestane Şekeri» et son aire géographique repose sur la réputation du produit ainsi que sur le savoir-faire requis pour sa confection.

La «Bursa Kestane Şekeri» est une confiserie obtenue après l'épluchage de la châtaigne et sa cuisson dans du sirop. Elle est de couleur ambre et jaunâtre. Elle ne doit pas être trop foncée ni caramélisée. Par conséquent, sa cuisson dans du sirop nécessite un savoir-faire particulier. Ce savoir-faire est acquis après qu'un certain niveau d'expérience a été atteint sous la supervision d'un spécialiste de cette préparation. Le savoir-faire est transmis de génération en génération dans le cadre de relations maître-apprenti.

Des documents d'archives islamiques datant du XV^{e} siècle attestent de la confection de «Bursa Kestane Şekeri» (à l'époque, seules des châtaignes confites étaient utilisées) dans le palais ottoman («Notes sur les confiseries et les confiseurs du palais ottoman» de Zeynel Özlü, année 2011, numéro 58, p. 171-190, 8.6.2011).

La «Bursa Kestane Şekeri» a commencé à être confectionnée à Bursa, dans le célèbre bazar de Şekerciler, au début des années 1900. Des sources écrites indiquent qu'en 1928, la pâtisserie Ulus fit parvenir des «Bursa Kestane Şekeri» à Mustafa Kemal Atatürk, le fondateur de la République de Turquie, et que les délégations d'Ankara envoyées à Bursa à cette époque en rapportèrent de leur voyage.

Dans le «Dictionnaire de la cuisine ottomane (édition 2010)» rédigé par Priscilla Mary Işın, le terme «Bursa Kestane Şekeri» est mentionné à la page 208: «Pour la confection des "Bursa Kestane Şekeri", les châtaignes, une fois débarrassées de leur écorce et de leur tan, sont mises à bouillir à plusieurs reprises dans du sirop pour leur faire absorber le sucre. La châtaigne de Bursa est la variété qui convient le mieux.»

Grâce au développement de la confiserie artisanale à Bursa, la confection de la «Bursa Kestane Şekeri» est réalisée avec un grand savoir-faire depuis de nombreuses années.

Bursa est depuis longtemps le centre de production de la «Bursa Kestane Şekeri», dont l'histoire remonte à l'Antiquité. La «Bursa Kestane Şekeri» occupe une place importante dans la culture culinaire, les pratiques traditionnelles et les rituels de la vie quotidienne à Bursa. Ce dessert léger, délicieux et très apprécié à base de fruit est offert aux convives lors d'occasions spéciales et de visites. Connue pour être associée à Bursa, la «Bursa Kestane Şekeri» est la première chose que l'on pense à rapporter de cette ville. Cette confiserie est reconnue comme la spécialité de la ville dans tous les livres, articles, recherches et études documentaires consacrés à la cuisine de Bursa. Des documents visuels et écrits relatifs à la «Bursa Kestane Şekeri» obtenus dans le cadre de recherches sur la culture populaire de Bursa menées par le ministère de la culture et du tourisme et la direction provinciale de la culture et du tourisme ont été enregistrés au nom de Bursa dans le Centre d'information et de documentation sur la culture populaire (archives de la culture populaire) relevant de la direction générale de la recherche et de l'éducation du ministère de la culture et du tourisme. La «Bursa Kestane Şekeri» a par conséquent un lien de réputation avec l'aire géographique. Toutes les étapes de la production de la «Bursa Kestane Şekeri», qui a un lien de réputation avec la province de Bursa, ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

La production de la «Bursa Kestane Şekeri» a débuté avec la culture de châtaignes à Bursa. Tout au long de l'histoire, les châtaignes cultivées à Bursa ont été évoquées dans les ouvrages de voyageurs et d'historiens. Dans la culture culinaire de Bursa, ces fruits ont toujours été largement utilisés dans les plats d'hiver, la restauration de rue, les repas quotidiens, les repas de fête et les desserts.

Diverses sources mentionnent la châtaigne de Bursa. La taille et le goût des châtaignes cultivées dans le massif d'Uludağ, dans la province de Bursa, sont décrits dans les carnets de voyage de voyageurs comme Ibn-i Batuta (XIV^{e} siècle) et Evliya Çelebi (XVII^{e} siècle). Dans un ouvrage intitulé «Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü», de Marianna Yerasimos (édition de 2011, page 196), on peut lire: «selon Evliya Çelebi, les quarante variétés de poires, de raisins juteux, d'abricots, de cerises et de grosses châtaignes pesant quarante dirhams (125 grammes) présentes à Bursa étaient uniques au monde, et un kébab intéressant fut également préparé avec cette châtaigne».

La taille et le goût des châtaignes cultivées à Bursa sont aussi mentionnés dans un livre d'Ahmet Gedik et de Zeda Kondakçi intitulé «Osmanlı'dan Cumhuriyete Bursa Mutfağı-Cennet Sofrası» (page 5). Il y est également précisé que la châtaigne de Bursa est citée dans les pièces du théâtre d'ombres «Karagöz et Hacivat» (édition 2019, page 10).

Autrefois, les châtaignes utilisées pour confectionner les «Bursa Kestane Şekeri» provenaient toutes de l'aire géographique. Cependant, en raison de la demande croissante, des châtaignes présentant les caractéristiques spécifiées dans la présente demande d'enregistrement et cultivées en dehors de Bursa sont également utilisées.

Référence à la publication du cahier des charges

Bulletin électronique officiel de l'Office turc des brevets et des marques n^{o} 652, 1.2.2021, page 36.