C/2025/3669

17.7.2025

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2025/3669)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

Il disciplinare di produzione di cui all'articolo 7 del regolamento (UE) n. 1151/2012 è disponibile nel registro dell'Unione delle indicazioni geografiche.

DOCUMENTO UNICO

«Bursa Kestane Şekeri»

N. UE: PGI-TR-02808 — 22.10.2021

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome**

Bursa Kestane Şekeri

2. **Stato membro o paese terzo**

Turchia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 2.3. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria

Codice della nomenclatura combinata

— 1905 - Prodotti della panetteria, della pasticceria o della biscotteria, anche con aggiunta di cacao; ostie, capsule vuote dei tipi utilizzati per medicamenti, ostie per sigilli, paste in sfoglie essiccate di farina, di amido o di fecola e prodotti simili

3.2. *Descrizione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il «Bursa Kestane Şekeri» è un prodotto di confetteria ottenuto da castagne sbucciate e cotte in uno sciroppo. Il «Bursa Kestane Şekeri» è di colore ambrato e giallognolo. Non deve avere un colore troppo scuro né essere caramellato. Il «Bursa Kestane Şekeri» può essere immesso sul mercato in quattro calibri, a seconda del peso del frutto: piccolo (da 8 a 10 g), medio (da 10 a 14 g), grande (da 14 a 20 g) e molto grande (da 22 g in su). Può essere confezionato con o senza sciroppo. Si utilizzano castagne con una percentuale di buccia esterna, in peso, non superiore al 25 %. Nel «Bursa Kestane Şekeri»confezionato senza sciroppo la percentuale di frutto deve essere almeno del 63-71 %; nel «Bursa Kestane Şekeri» confezionato con sciroppo la percentuale di frutto deve essere almeno del 60 %. Il pH del «Bursa Kestane Şekeri» ha un valore compreso tra 5 e 5,8.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Le castagne utilizzate per la produzione del «Bursa Kestane Şekeri» devono essere di colore crema. Le castagne utilizzate per il «Bursa Kestane Şekeri» non devono avere un sapore acido, acidulo o astringente. Il «Bursa Kestane Şekeri» non deve avere un gusto acido, amaro, metallico, né un eccessivo sapore di bruciato o astringente. Il «Bursa Kestane Şekeri» può avere un gusto dolce e delicato di caramello, miele, crema al burro, sottobosco, caffè torrefatto e vaniglia zuccherata.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Ingredienti del «Bursa Kestane Şekeri»

Castagne: devono essere facilmente sbucciabili e avere una buccia sottile. La percentuale di buccia esterna del frutto, in peso, non deve essere superiore al 25 %. Il colore della buccia del frutto non deve essere troppo scuro. Non devono essere utilizzate castagne deteriorate, bacate, danneggiate dal gelo o scure, né castagne inadatte in termini di calibro. Le castagne di peso compreso tra 4 e 7 g sono piccole, quelle di peso compreso tra 7 e 10 g sono medie, quelle di peso compreso tra 10 e 15 g sono grandi e quelle di peso superiore a 15 g sono molto grandi. Le castagne adatte alla produzione del «Bursa Kestane Şekeri» sono quelle di calibro medio e grande. Le castagne che si spezzano durante la produzione vengono anch'esse sottoposte a valutazione e confezionate separatamente come castagne spezzate.

Zucchero: si utilizza zucchero bianco cristallino (saccarosio).

Acqua: si utilizza acqua trattata (depurata, addolcita e trattata con raggi UV).

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione (sbucciatura, pelatura, calibratura, cernita, bollitura, preparazione dello sciroppo e cottura nello sciroppo) devono avere luogo nella zona geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Le etichette adesive sul lato a vista della confezione devono recare le diciture «Indicazione Geografica Protetta» e «Bursa Kestane Şekeri».

L'etichetta deve specificare se le castagne candite sono piccole (8-10 g), medie (10-14 g), grandi (14-20 g) o molto grandi (a partire da 22 g in su); tali informazioni devono essere indicate sulla confezione.

L'etichetta deve indicare quale versione del «Bursa Kestane Şekeri» (con o senza sciroppo) è contenuta nella confezione.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica di produzione/trasformazione del «Bursa Kestane Şekeri» è limitata alla provincia di Bursa, situata nella parte meridionale della regione di Marmara, in Turchia.

5. Legame con la zona geografica

Il legame tra il «Bursa Kestane Şekeri» e la zona geografica si basa sulla reputazione del prodotto nonché sulle competenze produttive richieste per realizzarlo.

Il «Bursa Kestane Şekeri» è un prodotto di confetteria ottenuto da castagne sbucciate e cotte in uno sciroppo. Il «Bursa Kestane Şekeri» è di colore ambrato e giallognolo. Non deve avere un colore troppo scuro né essere caramellato. Per questo motivo, la cottura nello sciroppo richiede competenze specialistiche. Tali competenze si acquisiscono dopo aver raggiunto un certo livello di esperienza sotto la supervisione di un maestro. Le competenze produttive sono tramandate di generazione in generazione sulla base della relazione maestro-apprendista.

Alcuni documenti risalenti ai registri islamici del XV secolo segnalano la presenza della produzione del «Bursa Kestane Şekeri» (all'epoca erano utilizzate solo castagne candite) nel palazzo ottomano (Zeynel Özlü, «Notes about the sweets and confectioners of the Ottoman palace», anno 2011, n. 58, pagg. 171-190, 8.6.2011).

All'inizio del '900 a Bursa si è iniziato a produrre il «Bursa Kestane Şekeri» nel famoso Şekerciler Bazaar. Si sa da fonti scritte che nel 1928 la Ulus Patisserie ha inviato dei «Bursa Kestane Şekeri» a Mustafa Kemal Atatürk, fondatore della Repubblica di Turchia, e che all'epoca le delegazioni inviate da Ankara a Bursa portavano con sé al loro ritorno i «Bursa Kestane Şekeri».

Nel dizionario della cucina ottomana *Osmanlı Mutfak Sözlüğü* (edizione 2010), redatto da Priscilla Mary Işın, a pagina 208, è menzionata l'espressione «Bursa Kestane Şekeri»: «Per la preparazione del "Bursa Kestane Şekeri", le castagne, private della buccia esterna e della pellicola che le avvolge, sono bollite più volte nello sciroppo in modo che assorbano lo zucchero. La castagna di Bursa è la più adatta per la produzione del "Bursa Kestane Şekeri".»

Grazie allo sviluppo dell'artigianato dolciario a Bursa, la produzione del «Bursa Kestane Şekeri» è stata portata avanti con grande abilità per molti anni.

Bursa è da molti anni il centro di produzione del «Bursa Kestane Şekeri» e la storia del prodotto risale a tempi antichi. Il «Bursa Kestane Şekeri» occupa un posto importante nella cultura gastronomica, nelle pratiche tradizionali e nei rituali della vita quotidiana di Bursa. Il «Bursa Kestane Şekeri» si offre agli ospiti in occasioni speciali e visite, in quanto si tratta di un dessert di frutta leggero, delicato e molto pregiato. Il «Bursa Kestane Şekeri» è la prima cosa che viene in mente quando si lascia Bursa alla volta di un'altra destinazione, ed è risaputo che il suo sapore evoca al palato il ricordo di Bursa. In tutti i libri, gli articoli, i lavori di ricerca e gli studi documentali sulla cucina di Bursa, il «Bursa Kestane Şekeri» spicca come prodotto simbolo di Bursa. Immagini e documenti scritti sul «Bursa Kestane Şekeri» acquisiti nell'ambito delle attività di ricerca sul campo relative alla cultura popolare di Bursa, condotte dal ministero della Cultura e del turismo e dalla direzione provinciale per la Cultura e il turismo, sono stati registrati a nome di Bursa nel Centro di informazione e documentazione sulla cultura popolare (archivio della cultura popolare) istituito presso il ministero della Cultura e del turismo, direzione generale della Ricerca e dell'istruzione. Per tale motivo il «Bursa Kestane Şekeri» ha un legame reputazionale con la zona geografica. Tutte le fasi di produzione del «Bursa Kestane Şekeri», che ha un legame reputazionale con la provincia di Bursa, si svolgono all'interno della zona geografica delimitata.

La produzione del «Bursa Kestane Şekeri» è iniziata con le castagne coltivate nella provincia di Bursa. Le castagne coltivate nella provincia di Bursa sono state argomento di opere di viaggiatori e storici in tutti i periodi della storia. Dal passato al presente, una costante della cultura gastronomica di Bursa è l'ampio utilizzo delle castagne nelle preparazioni alimentari invernali, nei cibi di strada, nei pasti giornalieri, nei pasti per occasioni speciali e nei dessert.

Vi sono inoltre varie fonti che parlano della castagna di Bursa. Le dimensioni e il sapore delle castagne coltivate sul monte Uludağ di Bursa sono descritti nei libri di viaggio di viaggiatori come Ibn-i Batuta (XIV secolo) ed Evliya Çelebi (XVII secolo). In un libro intitolato *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü*, di Marianna Yerasimos (edizione 2011, pag. 196), si legge che «secondo Evliya Çelebi, le quaranta varietà di pere, uva succosa, albicocche, ciliegie e grandi castagne del peso di quaranta dirham (125 g) di Bursa erano uniche al mondo, e da queste castagne si ricavava anche un interessante kebab».

Nel libro intitolato *Osmanlı'dan Cumhuriyete Bursa Mutfağı-Cennet Sofrası*, di Ahmet Gedik e Zedal Kondakçi (pag. 5), sono presenti riferimenti alle dimensioni e al sapore delle castagne coltivate nella provincia di Bursa. Si afferma inoltre che la castagna di Bursa è argomento delle commedie del teatro Karagöz-Hacivat (edizione 2019, pag. 10).

In passato, tutte le castagne utilizzate per la produzione del «Bursa Kestane Şekeri» venivano acquistate nella zona geografica. Tuttavia, a causa dell'aumento della domanda, oggi vengono utilizzate anche castagne con le stesse caratteristiche specificate nella domanda ma coltivate al di fuori della provincia di Bursa.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

Bollettino elettronico ufficiale dell'Ufficio turco dei brevetti e dei marchi n. 652 dell'1.2.2021, pag. 36.