C/2025/3669

17.7.2025

**Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(C/2025/3669)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

O caderno de especificações a que se refere o artigo 7.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, consta do registo das indicações geográficas da União.

DOCUMENTO ÚNICO

**«Bursa Kestane Şekeri»**

**N.º UE: PGI-TR-02808 — 22.10.2021**

**DOP ( ) IGP (X)**

1. **Nome(s)**

«Bursa Kestane Şekeri»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Turquia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 2.3. Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

*Código da Nomenclatura Combinada*

— 1905 — Produtos de padaria, pastelaria ou da indústria de bolachas e biscoitos, mesmo adicionados de cacau; hóstias, cápsulas vazias para medicamentos, obreias, pastas secas de farinha, amido ou fécula, em folhas, e produtos semelhantes

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

«Bursa Kestane Şekeri» designa um produto de confeitaria obtido cozendo castanhas sem pele em xarope. O produto é âmbar e amarelado, não devendo ser demasiado escuro nem apresentar-se caramelizado. Pode ser colocado no mercado em quatro calibres, em função do peso do fruto: pequeno 8-10 g, médio 10-14 g, grande 14-20 g, extra-grande 22 g e superior. Pode ser embalado com ou sem xarope. Utilizam-se castanhas com uma relação castanha/casca exterior igual ou inferior a 25 %, em peso. A proporção de castanhas «Bursa Kestane Şekeri» embaladas sem xarope deve ser de, pelo menos, 63-71 % e a proporção de castanhas «Bursa Kestane Şekeri» embaladas com xarope deve ser de, pelo menos, 60 %. O pH do produto situa-se entre 5 e 5,8.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

As castanhas utilizadas no fabrico de «Bursa Kestane Şekeri» devem ter uma coloração creme. O aroma das castanhas utilizadas no fabrico de «Bursa Kestane Şekeri» não deve ser ácido, acidulado nem adstringente. O produto «Bursa Kestane Şekeri» não deve ter um sabor ácido, amargo, metálico, excessivamente queimado ou adstringente. Pode apresentar um sabor adocicado, a caramelo macio, a mel, a nata de manteiga, silvestre, a café torrado e a baunilha açucarada.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Ingredientes do «Bursa Kestane Şekeri»

**Castanhas:** Devem ter uma casca fina e tegumento de fácil remoção. A proporção da casca exterior do fruto deve ser igual ou inferior a 25 %, em peso. A cor da casca do fruto não deve ser demasiado escura. Não devem ser utilizadas castanhas deterioradas, verminosas, queimadas pelo frio ou escuras, nem as inadequadas para calibração. As castanhas entre 4 e 7 g são pequenas, entre 7 e 10 g são médias, entre 10 e 15 g são grandes e 15 g ou acima são muito grandes. As castanhas de tamanho médio e grande são as mais adequadas para o «Bursa Kestane Şekeri». As castanhas partidas durante a produção são também avaliadas e embaladas separadamente como castanhas partidas.

**Açúcares:** É utilizado açúcar cristalino branco (sacarose).

**Água**: Utiliza-se água de tratamento (água purificada, amolecida e tratada por radiação ultravioleta).

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de produção (remoção da pele, remoção da casca, calibragem por tamanho, calibragem por qualidade, ebulição, preparação do xarope e cozedura no xarope) devem ter lugar na área geográfica delimitada.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

O processo de rotulagem deve conter as menções «Indicação Geográfica Protegida» e «Bursa Kestane Şekeri» no lado visível da embalagem.

O rótulo deve identificar as castanhas cristalizadas como pequenas entre 8 e 10 g, médias entre 10 e 14 g, grandes entre 14 e 20 g e extra-grandes a 22 g ou superiores, e indicar esta informação na embalagem.

O rótulo deve identificar a versão do «Bursa Kestane Şekeri» que contém (com ou sem xarope).

## 4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica de produção/transformação do «Bursa Kestane Şekeri» está confinada à província de Bursa, situada a sul da região de Marmara, na Turquia.

## 5. Relação com a área geográfica

A relação entre o «Bursa Kestane Şekeri» e a sua área geográfica baseia-se na reputação do produto e nas competências necessárias para a sua produção.

«Bursa Kestane Şekeri» designa um produto de confeitaria obtido cozendo castanhas sem pele em xarope. O produto é âmbar e amarelado, não devendo ser demasiado escuro nem apresentar-se caramelizado. Por conseguinte, a sua cozedura em xarope exige as competências de um mestre. Estes saberes adquirem-se ao alcançar um certo nível de experiência, sob a supervisão de um especialista. As competências de produção têm sido transmitidas de uma geração para a outra, com base em relações entre mestre e aprendiz.

Existem documentos que remontam aos registos islâmicos do século XV que indicam a presença da produção de «Bursa Kestane Şekeri» (na altura apenas eram utilizadas castanhas cristalizadas) no palácio otomano [Özlü, Z., *Notes about the sweets and confectioners of the Ottoman palace* (Notas sobre os doces e os produtos de confeitaria do palácio otomano), 2011, edição 58, 171-190, 8.6.2011].

A partir do início do século XX, em Bursa, o famoso Şekerciler Bazaar passou a produzir «Bursa Kestane Şekeri». Sabe-se, a partir de fontes escritas, que, em 1928, a Ulus Patisserie enviou «Bursa Kestane Şekeri» a Mustafa Kemal Atatürk, a fundadora da República da Turquia, e que, nessa altura, as delegações de Ancara a Bursa levavam «Bursa Kestane Şekeri» com elas no seu regresso.

No *Dictionary of Otoman Cuisine* (Edição de 2010), elaborado por Priscilla Mary Işın, a expressão «Bursa Kestane Şekeri» é mencionada na página 208: «Para preparar "Bursa Kestane Şekeri", as castanhas, cuja casca exterior e o tegumento são removidos, são cozidas várias vezes em xarope para absorverem o açúcar. A castanha Bursa é o tipo mais adequado para obter Bursa Kestane Şekeri».

Devido ao desenvolvimento da confeitaria artesanal em Bursa, a produção de «Bursa Kestane Şekeri» tem sido realizada com grande competência desde há muitos anos.

Bursa é o centro de produção da «Bursa Kestane Şekeri» desde há muitos anos e a história do produto remonta a tempos antigos. A «Bursa Kestane Şekeri» ocupa um lugar importante na cultura gastronómica, nas práticas tradicionais e nos rituais realizados na vida quotidiana em Bursa. A «Bursa Kestane Şekeri» é oferecida aos hóspedes em ocasiões especiais e visitas, uma vez que se trata de uma sobremesa de frutos ligeira, deliciosa e muito valiosa. Quando se viaja para outro local a partir de Bursa, as castanhas «Bursa Kestane Şekeri» são a primeira coisa em que se pensa, sendo conhecidas como um sabor evocativo de Bursa. Em todos os livros, artigos, estudos e documentários elaborados sobre a gastronomia de Bursa, as castanhas «Bursa Kestane Şekeri» destacam-se como o produto da marca de Bursa. Documentos escritos e visuais sobre as castanhas «Bursa Kestane Şekeri», obtidos durante a investigação no terreno sobre a cultura popular de Bursa realizada pelo Ministério da Cultura e do Turismo e pela Direção Provincial da Cultura e do Turismo, estão registados em nome de Bursa no Centro de Informação e Documentação da Cultura Popular (Arquivo da Cultura Popular), criado sob a tutela do Ministério da Cultura e do Turismo, e da Direção-Geral da Investigação e da Educação. O produto «Bursa Kestane Şekeri» possui, assim, uma ligação reputacional com a área geográfica. Todas as fases de produção do «Bursa Kestane Şekeri», que tem uma ligação reputacional com a província de Bursa, são realizadas na área geográfica delimitada.

A produção do «Bursa Kestane Şekeri» iniciou-se com castanhas cultivadas em Bursa. As castanhas cultivadas em Bursa foram objeto de obras de viajantes e historiadores em todos os períodos da história. As castanhas têm sido amplamente utilizadas em pratos de inverno, comida de rua, refeições diárias, refeições para ocasiões especiais e sobremesas na cultura gastronómica de Bursa, desde o passado até ao presente.

Várias fontes mencionam igualmente a castanha de Bursa. O tamanho e o sabor da castanha cultivada na montanha Uludağ de Bursa são descritos nos cadernos de viagens de viajantes como Ibn-i Batuta (século XIV) e Evliya Çelebi (século XVII). Num livro intitulado *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü*, de Marianna Yerasimos (edição de 2011, página 196), afirma-se que «segundo Evliya Çelebi, as quarenta variedades de peras, uvas suculentas, damascos, cerejas e grandes castanhas de Bursa com um peso equivalente a quarenta dirames (125 g) eram únicas no mundo, sendo um *kebab* [um prato típico do oriente médio, feito no espeto com pequenos pedaços de carne de carneiro grelhada ou assada] peculiar também feito a partir desta castanha».

O tamanho e o sabor das castanhas cultivadas em Bursa são mencionados num livro intitulado *Osmanlı' dan Cumhuriyete Bursa Mutfağı-Cennet Sofrası* de Ahmet Gedik e Zedal Kondakçi (página 5). É igualmente referido que a castanha de Bursa é o assunto de peças [do teatro de sombras tradicional] Karagöz-Hacivat (edição de 2019, p. 10).

No passado, todas as castanhas utilizadas na produção de «Bursa Kestane Şekeri» eram adquiridas na área geográfica. No entanto, devido ao aumento da procura, utilizam-se também castanhas com as características especificadas no pedido e cultivadas fora de Bursa.

**Referência à publicação do caderno de especificações**

Boletim eletrónico oficial do Instituto de Patentes e Marcas da Turquia, n.º 652, 01.02.2021, p. 36.