



C/2024/2889

24.4.2024

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2024/2889)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„BURSA SİYAH İNCİRİ / BURSA SİYAHİ”

Nr UE: PDO-TR-02838 – 19.4.2022

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Turcja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP) „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” oznacza świeże figi odmiany „Dürdane”. Owoce osiągają duże rozmiary i mają ciemnofioletową skórkę oraz czerwony miąższ.

Owoce są okrągławe i spłaszczone, a ich skórkę można łatwo zdjąć. Owoce są średniej wielkości, rdzeń pozbawiony jest pustej przestrzeni we wnętrzu lub przestrzeń ta jest bardzo mała. Miąższ owoców jest zwarty i bardzo aromatyczny o słodko-kwaśnym smaku.

Właściwości fizyczne i chemiczne owoców są następujące:

- Szerokość owocu: 55,0–65,0 mm
- Długość owocu: 45,0–55,0 mm
- Grubość skórki: 1,2–1,8 mm
- Szerokość ostioli: 8,0–12,0 mm
- Liczba owoców na 1 kg: 11 ± 2 owoce
- Wartość w skali Brix: 17,00–18,50
- pH: 4,50–5,00

⁽¹⁾ Dz.U. L 343, 14.12.2012, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” to wrażliwy owoc, który może szybko ulegać zepsuciu. Produkcja, przechowywanie, sortowanie/kalibracja i pakowanie muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym w celu zachowania świeżości produktu, zapobieżenia jego uszkodzeniu, zagwarantowania pochodzenia produktu i zapewnienia kontroli.

Owoce sortuje się i kalibruje na poziomie gospodarstwa lub spółdzielni na specjalnym i czystym obszarze, aby zapobiec zanieczyszczeniu owoców.

Posortowane figi przechowywane są w chłodni w temperaturze + 2 °C. Figi z wczesnego zbioru można przechowywać przez maksymalnie 25 dni, a figi dojrzałe nie dłużej niż 10 dni.

Figi „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” należy pakować w kartonowe/plastikowe/drewniane skrzynki przeznaczone dla konsumentów końcowych.

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oprócz obowiązkowych elementów określonych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych etykieta zawiera następujące informacje:

- nazwa oznaczenia „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı”,
- nazwa handlowa i adres lub skrócona nazwa i adres lub zarejestrowany znak towarowy producenta,
- symbol ChNP Unii Europejskiej.
- Ponadto symbol „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” może być używany na opakowaniach produktów objętych ChNP „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı”.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Bursa jest prowincją regionu Marmara, od której pochodzi nazwa czarnych fig uprawianych w wymienionych poniżej dystryktach prowincji:

- Gemlik; Kurtul, Muratoba, Katırlı, Hamidiye, Şükriye, Feyziye, Fındıcak, Kurşunlu
- Gürsu; Kazıklı, Iğdir, Karahıdır, Dışkaya

- Karacabey; Boğazköy, Çavuşköy, Taşpınar, Yeni Karaağaç, Eski Karaağaç, Orhaniye, İkizce, Dağkadı, Yeşiller, Bayramdere, Seyran, Çeşnigir, Ballıkaya, Çamlıca, Inkaya, Muratlı, Hürriyet, Karakoca
- Kestel; Barakfaki, Çataltepe, Kayacık
- Mustafa Kemal Paşa; Yenice, Gündoğdu, Alpagut, Karaorman, Melik, Kösehoroz, Devecikonağı, Çardakbelen, Döllük, Çavuşköy, Çamandar, Kurşunlu, Fındıcak, Bükköy, Yoncağaç, Eskibalçık, Karacalar, Yenibalçık, Kestelek, Çaltılıbük, Osmaniye, Kazanpınar, Doğanalan, Akçapınar, Onaç, Köreken, Killik, Incealipınarı, Uğurlupınar, Taşpınar, Dorak, Işıklar, Çömlekçi, Çamlıca, Kabulbaba, Güller, Söğütalan, Kadirçeşme, Karaoğlan, Çördük
- Mudanya; Esence, Dereköy, Mesudiye, Evciler, Çamlık, Eyerci, Emirleryenicesi, Söğütpınar, Çayönü, Yalıçiftliği, Yürük Yenicesi, Zeytinbağı, Kumyaka, Hançerli, Yaman, Kaymakoba, Mirzeoba, Orhaniye, Çekrice, Yaylacık, Küçükyenice, Dedeköy, Ipekyayla, Çepni, Işıklı, Akköy, Mudanya Merkez, Güzelyalı, Altıntaş, Aydınpınar, Göynüklü, Çağrısan, Mürselköy, Ülkü, Bademli, Hasköy
- Nilüfer; Gölyazı, Fadilli, Çatalağıl, Karacaoba, Ayvaköy, Unçukuru, Akçalar, Çaylı, Konaklı, Başköy, Hasanağa, Görükle, Yolçatı, Doğanköy, Çalı, Yaylacık, Tahtalı, Badırğa
- Orhangazi; Orhangazi, Gemiç, Gürle, Yenigürle, Dutluca, Gölyaka, Akharem, Yeniköy, Üreğil, Çakırlı
- Osmangazi; Osmangazi, Nilüfer, Aksungur, Ahmetbey, Gündoğdu, Çağlayan, Ovaakça, Dürdane, Karabalçık, Selçukgazi, Seçköy, Avdancık, Demirtaş, İsmetiye

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

„Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” to figa odmiany „Dürdane”, która jest odmianą lokalną z prowincji Bursa. Sadzonki tych figowców muszą pochodzić ze szkółek znajdujących się na określonym obszarze geograficznym w celu zapewnienia stabilności genetycznej, ponieważ jakość owoców zależy bezpośrednio od cech genetycznych lokalnej odmiany i szczególnych czynników naturalnych na określonym obszarze geograficznym.

Przedmiotowy obszar geograficzny charakteryzuje się obszarami równinnymi z terenami górzystymi, które zapewniają odpowiednie warunki do uprawy doskonałych fig. Główne grupy gleb występujące na tym obszarze to gleby aluwialne, gleby leśne o odczynie kwaśnym i gleby brunatne. Gleby regionu są gliniaste, niezasolone, lekko zasadowe i zawierają różne ilości wapienia. Gleby są żyzne i charakteryzują się dobrą retencją wody. Właściwości gleby na przedmiotowym obszarze geograficznym sprzyjają wzrostowi silnie ukorzenionych figowców i ułatwiają drzewom dostęp do składników odżywczych. Dlatego figi uprawiane na tym obszarze są większe i słodsze.

Przedmiotowy obszar geograficzny charakteryzuje się klimatem przejściowym, który łączy cechy klimatu śródziemnomorskiego i czarnomorskiego; uważany jest za specyficzny korytarz między tymi dwoma regionami. Wysoka wilgotność (> 90 %) w czasie dojrzewania owoców i wysokie temperatury wpływają na rozmiar, grubość skórki i okres trwałości owoców. Średnia roczna wilgotność w Bursie wynosi 68,4 % i poziom ten sprawia, że owoce są większe i ich okres trwałości jest dłuższy. „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” osiąga duże rozmiary i ma cieńszą skórkę ze względu na średnią temperaturę 14,6 °C w okresie wegetacji.

Zapotrzebowanie fig na wodę trwa od początku lipca do września i nasila się w okresie, w którym figi zaczynają dojrzewać. Reżim opadów w Bursie sprawia, że suma opadów (średnio 705 mm rocznie) w tych miesiącach jest wyższa niż w innych regionach. Dostateczna ilość i regularny rozkład opadów, zwłaszcza w sezonie produkcyjnym, wpływa na szczególne cechy owoców, w szczególności ich większy rozmiar.

Średnia prędkość wiatru w prowincji Bursa wynosi $<4,5 \text{ ms}^{-1}$ w kierunkach NE, SE i ENE, co stwarza bardzo korzystne warunki do produkcji fig, ponieważ lekki przepływ powietrza pozwala na wzrost owoców o regularnym kształcie i dużym rozmiarze w wyniku dobrego zapylania.

Czynniki ludzkie

Figi są uprawiane w prowincji Bursa od bardzo dawna. Archiwa osmańskie zawierają dwie wzmianki o „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı”; jedna z nich pochodzi z 1913 r., a druga z 1915 r. Kapryfikacja procesu zapylania jest bardzo typowa dla tego obszaru. W przeciwieństwie do wielu fig „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” nie jest samopylna. Wymaga zastosowania kapryfikacji, czyli metody sztucznego zapylania drzew figowych. W przeciwieństwie do większości drzew owocowych, które są zapylane przez pszczoły, figi „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” potrzebują pomocy pasożytniczej osy *Blastophaga psenes*, zwanej również „ilek”. Do zapylenia dochodzi, gdy osa – po przedostaniu się do figi męskiej – odleci i dotknie figi żeńskiej. Jeśli figa żeńska nie zostanie zapylona, spada z drzewa. Ponieważ liczba drzew męskich „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” jest mniejsza niż liczba drzew żeńskich, zapylanie wymaga pomocy człowieka. Producenci „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” wypracowali specjalistyczną wiedzę i technikę, która polega na ręcznym zbieraniu fig męskich i wieszaniu ich w workach na drzewie żeńskim. Technika ta, stosowana w okresie od czerwca do 10 lipca i powtarzana 3 razy, zapewnia „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” szczególny kształt, rozmiar, ciemnofioletowy kolor i słodycz oraz brak/małe rozmiary pustej przestrzeni we wnętrzu, gdyż pozwala na odpowiednie zapylenie. Czynniki ludzkie wpływają również na trwałość produktu. Zbierając figi, producenci zachowują część łodygi zwaną „guzikiem”. Guzik ten zapobiega utracie wody w owocach i pomaga zachować trwałość fig.

Specyfika produktu

Figi „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” mają unikalne cechy, które odróżniają je od innych fig pochodzących z Turcji. Są one znane w Turcji i wielu innych częściach świata ze względu na ich rozmiar (większy niż przeciętna figa przy szerokości od 55 do 65 mm), ciemnofioletowy, prawie czarny kolor oraz słodycz.

Owoce są duże, okrągłe i spłaszczone. Łupina (skórka) jest ciemnofioletowa i można ją łatwo zdjąć. Rdzeń owocu jest średniej wielkości i jest pozbawiony pustej przestrzeni we wnętrzu lub przestrzeń ta jest bardzo mała.

Jak wynika z analizy sensorycznej, czarne figi uprawiane w Bursie charakteryzują się bardziej intensywnym aromatem i słodyczą oraz jędrniejszym miąższem niż inne figi produkowane w Turcji. „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” charakteryzuje się wysoką zawartością cukru (od 17,00 do 18,50 w skali Brix), a także wyraźną kwasowością o pH w zakresie od 4,50 do 5,00.

Związek przyczynowy

Specyficzne właściwości „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” wynikają z cech obszaru geograficznego i unikalnej wiedzy na temat produkcji fig, rozwijanej przez lata przez lokalnych producentów. Lokalna odmiana (sadzonki), gleba i klimat (temperatura, wilgotność, opady i wiatr) to najważniejsze czynniki wpływające na jakość owoców.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

—
