



C/2024/1346

6.2.2024 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2024/1346)

С настоящата публикация се предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Bursa Şeftalisi“

ЕС №: PDO-TR-02887 – 5.1.2023 г.

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. Наименование/наименования

„Bursa Şeftalisi“

2. Държава членка или трета държава

Турция

3. Описание на селскостопанския продукт или храната

3.1. Вид продукт

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и житни растения, пресни или преработени

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието по точка 1

Наименованието „Bursa Şeftalisi“ се отнася до пресните плодове от сортовете Хале (J.H. Hale) и Глоухейвн (Glohaven) на вида *Prunus persica* L. (праскова). И двата сорта (култивара) са с лесно отделящи се костилки, с жълта кожа с червени петна, с жълто месо, което е сладко и сочно. Плодовете от сорта Хале са средни по размер, мъхнати и твърди, сладки и сочни. Плодовете на сорта Глоухейвн са средни по размер, леко мъхнати и средно твърди.

Когато се пускат на пазара, плодовете имат следните характеристики:

		Хале	Глоухейвн
Цвят на кожата	L	60,00 – 70,00	45,00 – 65,00
	a	20,00 – 30,00	30,00 – 40,00
	b	40,00 – 50,00	25,00 – 45,00
Цвят на месото	L	70,00 – 80,00	75,00 – 80,00
	a	10,00 – 20,00	14,50 – 20,50
	b	55,00 – 60,00	55,00 – 65,00
Твърдост (kg/cm ²)		5,00 – 7,00	0,80 – 2,50
Брой на плодовете в 1 kg		3,00 – 3,50	3,50 – 4,50
Брикс (%)		11,00 – 14,00	10,00 – 13,00
pH		3,50 – 3,65	3,50 – 3,70

(¹) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

—

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Всички етапи на производството на „Bursa Şeftalisi“ трябва да се осъществяват в определения географски район – от засаждането до брането.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

„Bursa Şeftalisi“ се опаковат в картонени или дървени щайги или кутии, предназначени за крайните потребители. Плодовете трябва да бъдат подредени само на един слой и разделени един от друг посредством защитен материал. Използването на пластмасови опаковки е забранено.

3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Върху опаковките трябва да има етикет с наименованието „Bursa Şeftalisi“ с букви с размер на шрифта, който е поне толкова голям, колкото този на най-големите други букви върху етикета, и надпис „Защитено наименование за произход“ в близост до наименованието, заедно с номера на партидата.

Всички производители и преработватели, които отговарят на изискванията, определени в спецификацията, трябва да имат достъп до специалните знаци, с които ще се обозначава продуктът.



4. Кратко определение на географския район

Определеният географски район за производство на „Bursa Şeftalisi“ се намира в изброените по-долу села в околии на вилает Бурса.

Околия Gürsu: Merkez, Adaköy, Cambazlar, İğdir, Karahıdır, Kazıklı

Околия İnegöl: Merkez, Akhisar, Akıncılar, Alanyurt, Alibey, Bilalköy, Boğazköy, Cerrah, Çavuşköy, Çeltikçi, Çitli, Deydinler, Dipsizgöl, Edebey, Eymir, Hamamlı, Hamzabey, Hasanpaşa, Hocaköy, İsaören, Karagölet, Karalar, Kınık, Kozluca, Kulaca, Kurşunlu, Küçükyenice, Ortaköy, Özlüce, Sungurpaşa, Süpürtü, Şipali, Tokuş, Yeniceköy, Yiğit

Околия İznik: Boyalıca

Околия Kestel: Merkez, Aksu, Barakfaki, Çataltepe, Dudaklı, Erdoğan, Gölbaşı, Gölcük, Gözede, Kozluören, Narlıdere, Serme, Seymen, Soguksu, Turanköy, Yağmurlu

Околия Nilüfer: Merkez, Çalı, Kayara, Tahtalı, Yaylacık

Околия Orhangazi: Akharem, Çakırlı, Dutluca, Gedelek, Gemiç, Gölyaka, Gürle, Heceler, Keramet, Orhangazi, Sölöz, Üreğil, Yenigürle, Yenisölöz

Околия Osmangazi: Merkez, Çağlayan, Demirtaş, Ovaakça

Околия Yenişehir: Merkez, Afsar, Akdere, Alaylı, Barcın, Burcun, Cihadiye, Çamönü, Çardak, Çayırılı, Çelebi, Demirboğa, Dereköy, Ebeköy, Fethiye, Günece, Hayriye, İncirli, Karabahadır, Karacaahmet, Karacaali, Karaköy, Karasıl, Kavaklı, Koyunhisar, Kozdere, Köprülühisar, Mahmudiye, Marmaracık, Menteşe, Osmaniye, Papatya, Selimiye, Söylemiş, Subaşı, Toprakdere, Toprakocak, Yeniköy, Yolören

Околия Yıldırım: Merkez

5. Връзка с географския район

Процентът на алувиалните почви в Бурса е значително по-висок, отколкото в други провинции, където се отглеждат праскови. Делът на алувиалната почва в Бурса е 11,6 %, което създава отлична среда за отглеждане на праскови. Вятърът е важен фактор, който влияе върху качеството на прасковите. Крайбрежната, езерната и планинската среда създават подходящи условия за отглеждане на праскови. Североизточните, югоизточните и източно-североизточните

ветрове в Бурса са преобладаващите ветрове в районите с висококачествено производство. Препоръчителната скорост на вятъра в производствения район за отглеждане на висококачествени здрави праскови е най-много 10 мили в час. Бурса се различава от останалите вилаети по структурата на почвите и общите климатични условия, особено по скоростта на вятъра. В сравнение с другите вилаети, районът на отглеждане на прасковите, т.е. Бурса, се отличава с по-слаб вятър (под 10 мили в час) поради близостта на планината Uludağ.

Поради почвено-климатичните условия на вилает Бурса сортовете от вилаета (Хале и Глоухейвън) се различават по размер, цвят, сладост, сочност и отделяне на костилката от месото в сравнение с плодовете от същите сортове, отглеждани в други райони. Нивото на рН (между 6 и 7), структурата на алувиалните почви (пропускливи, глинести, пясъчливи, дълбоко и бързо затоплящи се) и минералното съдържание (особено на азот) във вилает Бурса оказват влияние върху растежа на дърветата, което на свой ред оказва влияние върху размера и цвета на прасковите от сортове Хале и Глоухейвън. Средното годишно количество на валежите в Бурса е 707,5 mm, особено валежите преди брането, което е важно от гледна точка на образуването и прилепването на костилките към плода. Производствените практики на производителите от Бурса оказват влияние върху качеството на прасковите. Резитбата се извършва по метода, наричан от местните „рибна кост“, и се състои в отстраняване на изсъхналите, увредени и болни клонови, за да се увеличи проникването на светлина и да се осигури достатъчно излагане на плодовете на слънчева светлина. Резитбата по метода „рибна кост“ влияе на цвета на прасковите заедно с въздействието на почвата. Прореждането се прави на ръка и така се осигурява образуване на плодове със среден размер. Торенето от страна на производителите води до производството на сладки и сочни плодове. Използването на Ereketе (местно наименование на неприсаденото прасковено дърво) при опрашването улеснява отделянето на прасковите от техните костилки. Засаждането на десет „ereketе“ на хектар е достатъчно, за да се получат по-добри плодове.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

—
