



C/2024/1346

6.2.2024

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/1346)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Bursa Şeftalisi»

N° UE: PDO-TR-02887 — 5.1.2023

AOP (x) IGP ()

1. **Dénomination(s)**

«Bursa Şeftalisi»

2. **État membre ou pays tiers**

Turquie

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

3.1. *Type de produit*

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

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

La dénomination «Bursa Şeftalisi» désigne le fruit frais des variétés «J.H. Hale» et «Glohaven» appartenant à l'espèce *Prunus persica* L. Les deux variétés ont un noyau libre, la peau jaune avec des zones rouges et une chair jaune sucrée et juteuse. Les fruits de la variété «J.H. Hale» sont de calibre moyen et ont la peau duveteuse et la chair ferme, sucrée et juteuse. Les fruits de la variété «Glohaven» sont de calibre moyen et ont la peau légèrement duveteuse et la chair moyennement ferme.

Au moment de sa mise sur le marché, le fruit «Bursa Şeftalisi» présente les caractéristiques suivantes:

		J.H. Hale	Glohaven
Couleur de la peau	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
Couleur de la chair	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
Fermeté (kg/cm ²)		5,00 - 7,00	0,80 - 2,50
Nombre de fruits dans 1 kg		3,00 - 3,50	3,50 - 4,50
Brix (%)		11,00 - 14,00	10,00 - 13,00
pH		3,50 - 3,65	3,50 - 3,70

(1) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

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

—

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

Toutes les étapes de la production de «Bursa Şeftalisi», de la plantation à la récolte, 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*

Les fruits «Bursa Şeftalisi» sont conditionnés en caissettes ou en boîtes en carton ou en bois, destinées au consommateur final. Les fruits doivent être disposés sur une seule couche et séparés les uns des autres par un matériau de protection. Toute utilisation d'emballages en plastique est interdite.

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

La dénomination «Bursa Şeftalisi» doit figurer sur les étiquettes apposées sur les emballages en caractères de taille au moins équivalente à celle des autres lettres les plus grandes imprimées sur l'étiquette; la mention «Appellation d'origine protégée» et le numéro de lot doivent figurer à proximité de la dénomination.

Tous les producteurs et transformateurs qui répondent aux exigences précisées dans le cahier des charges ont accès au logo spécifique figurant ci-dessous qui identifie le produit.



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

L'aire géographique délimitée pour la production de «Bursa Şeftalisi» est située dans les villages des districts de la province de Bursa énumérés ci-dessous.

District de Gürsu: Merkez, Adaköy, Cambazlar, İğdir, Karahıdır, Kazıklı

District d'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

District d'İznik: Boyalıca

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

District de Nilüfer: Merkez, Çalı, Kayapa, Tahtalı, Yaylacık

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

District d'Osmangazi: Merkez, Çağlayan, Demirtaş, Ovaakça

District de Yenişehir: Merkez, Afşar, Akdere, Alaylı, Barcın, Burcun, Cihadiye, Çamönü, Çardak, Çayrılı, 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

District de Yıldırım: Merkez

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le pourcentage de sols alluviaux est nettement plus élevé dans la province de Bursa que dans d'autres provinces productrices de pêches. Bursa compte 11,6 % de sols alluviaux, ce qui crée un environnement idéal pour la culture de la pêche. Le vent est un facteur important qui influe sur la qualité des pêches. L'environnement côtier, lacustre et montagneux crée des conditions propices à la culture de la pêche. Dans les zones de Bursa où la production est de

grande qualité, les vents dominants proviennent des directions nord-est (NE), sud-est (SE) et est-nord-est (ENE). La vitesse maximale recommandée du vent dans la zone de production pour cultiver des pêches saines et de grande qualité est de 10 mph. Bursa diffère des autres provinces en ce qui concerne la structure de ses sols ainsi que les conditions climatiques générales, et en particulier la vitesse du vent. Dans la zone de culture des pêches (c'est-à-dire la province de Bursa), les vents sont plus légers (inférieurs à 10 mph) que dans d'autres provinces du fait de la proximité du mont Uludağ.

Les variétés de «Bursa Şeftalisi» (J.H. Hale et Glohaven) se distinguent des fruits des mêmes variétés cultivés dans d'autres zones par leur calibre, leur couleur, leur sucrosité, leur jutosité et le fait que le noyau n'adhère pas à la chair en raison des conditions pédoclimatiques de la province de Bursa. Le niveau de pH (entre 6 et 7), la structure des sols alluviaux de la province de Bursa (filtrants, argileux, sablonneux, caillouteux, profonds et qui se réchauffent rapidement) et leur teneur en minéraux (notamment en azote) ont une incidence sur la croissance des arbres, ce qui a un impact sur le calibre et la couleur des pêches des variétés «J.H Hale» et «Glohaven». Bursa enregistre une pluviométrie moyenne annuelle de 707,5 mm; les précipitations qui précèdent la récolte sont particulièrement importantes pour la formation du noyau et son adhésion à la chair du fruit. Les pratiques de culture utilisées par les producteurs de Bursa contribuent à la qualité des pêches. La taille est réalisée selon la méthode appelée localement «en arête de poisson» qui consiste à enlever les branches sèches, endommagées et malades, afin d'accroître la pénétration de la lumière et de garantir une exposition suffisante des fruits au soleil. La taille «en arête de poisson», combinée à l'effet du sol, influe sur la couleur des pêches. L'éclaircissage est effectué manuellement et cette pratique favorise la formation de fruits de calibre moyen. Les techniques de fertilisation employées par les producteurs favorisent la production de fruits sucrés et juteux. L'utilisation de pêchers non greffés (appelés «Erekeme» dans la région) pour la pollinisation permet d'obtenir un fruit dont la chair se détache plus facilement du noyau. Planter dix «Erekeme» par hectare suffit pour obtenir une meilleure mise à fruit.

Référence à la publication du cahier des charges

—

—————