



C/2024/1346

2024.2.6.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2024/1346)

E közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólásra, amely a közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Bursa Şeftalisi”

EU-szám: PDO-TR-02887 – 2023.1.5.

OEM (x) OFJ ()

1. Elnevezés(ek)

„Bursa Şeftalisi”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Törökország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Bursa Şeftalisi” elnevezés a *Prunus persica* L. fajhoz tartozó „J.H. Hale” és „Glohaven” fajták friss termésére utal. Mindkét kultúrnövény-változat termése magvaváló, piros foltos sárga héjú, édes és lédús sárga húsú. A J.H. Hale kultúrnövény-változat termése közepes méretű, molyhos héjú és tömör, édes és lédús. A Glohaven kultúrnövény-változat termése közepes méretű, enyhén molyhos héjú és közepesen tömör.

Forgalomba hozatalkor a gyümölcs a következő jellemzőkkel bír:

		J.H. Hale	Glohaven
Héj színe	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
A gyümölcshús színe	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
Keményység (kg/cm ²)		5,00–7,00	0,80–2,50
Gyümölcsök száma 1 kg-ban		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⁾ HLL 343., 2012.12.14., 1. o.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

–

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A „Bursa Şeftalisi” előállításának valamennyi műveletét, az ültetéstől a betakarításig a meghatározott földrajzi területen kell végezni.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

A „Bursa Şeftalisi”-t a végső fogyasztók számára karton vagy fa rekeszekbe vagy dobozokba csomagolják. A gyümölcsöket egy rétegben, egymástól védőanyaggal elválasztva kell elhelyezni. A műanyag csomagolóeszközök használata tilos.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A csomagoláson elhelyezett címkéken a „Bursa Şeftalisi” elnevezést legalább olyan nagy betűméretben kell feltüntetni, mint a címkén szereplő legnagyobb egyéb betűk. A címkén a termék elnevezéséhez közel fel kell tüntetni az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” feliratot a tételszámmal együtt.

A termékleírásban meghatározott követelményeknek megfelelő valamennyi termelőnek és feldolgozónak hozzáféréssel kell rendelkeznie az alábbi, a terméket azonosító egyedi logókhoz.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Bursa Şeftalisi” termesztésének körülhatárolt földrajzi területe Bursa tartomány alább felsorolt körzeteinek településein található.

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

İnegöl körzet: 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

İznik körzet: Boyalıca

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

Nilüfer körzet: Merkez, Çalı, Kayapa, Tahtalı, Yaylacık

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

Osmangazi körzet: Merkez, Çağlayan, Demirtaş, Ovaakça

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

Yıldırım körzet: Merkez

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

Bursában az alluviális talajok aránya jelentősen magasabb, mint a többi olyan tartományban, ahol őszibarackot termesztnek. Bursában az alluviális talajok aránya 11,6 %, ami ideális környezetet teremt az őszibaracktermesztés számára. A szél az őszibarack minőségét befolyásoló fontos tényező. A part menti, tavi és hegyi környezet megfelelő feltételeket teremt az őszibarack termesztéséhez. Bursában az északkeleti, a délkeleti és a keleti-északkeleti szelek az

uralkodó szélirányok a kiváló minőségű termést hozó területeken. A kiváló minőségű és egészséges őszibarack termesztéséhez ajánlott maximális szélesség a termőterületen 10 mph vagy annál alacsonyabb. Bursa a talajszerkezet és az általános éghajlati viszonyok, és különösen a szélesség tekintetében különbözik a többi tartománytól. Bursa őszibarack-termesztési területén más tartományokkal összehasonlítva alacsonyabb (10 mph alatti) a szélesség, amely a közeli Uludağ-hegy hatása.

A Bursa Şeftalisi fajták (J.H Hale és Glohaven) a méret, szín, édesség, lédúság és magvaválóság tekintetében eltér a más régiókban termesztett azonos fajták termésétől, Bursa tartomány talajtani és éghajlati viszonyai miatt. Bursa tartományban a talajok pH-értéke (6–7), hordalékos talajszerkezete (vízszűrő, agyagos, homokos, kavicsos, mély és gyorsan felmelegedő) és ásványianyag-tartalma (különösen a nitrogén) befolyásolja a fák növekedését, ami hatással van a J.H Hale és a Glohaven őszibarackfajták méretére és színére. Bursában az átlagos éves csapadékmennyiség 707,5 mm. Különösen a betakarítás előtti csapadékmennyiség bír jelentőséggel a magképződés és a magnak a terméshez való tapadása szempontjából. A bursai termelők termesztési gyakorlata is hatással van az őszibarack minőségére. A metszést a helyiek által „halcsontnak” nevezett módszer szerint végzik, és az elszáradt, károsodott és megbetegedett ágak eltávolításából áll, a fény áthatolásának növelése és a gyümölcsök napfénynek való megfelelő kitétségének biztosítása érdekében. A halcsont formájú metszés a talajjal együtt hatással van az őszibarack színére. A ritkítást kézzel végzik, és ez a fajta metszés közepes méretű terméseket eredményez. A termelők trágyázási gyakorlata édes és lédús gyümölcsöket eredményez. Az „Erekeme” (a nem oltott őszibarackfa helyi neve) beporzásban való használatából adódóan a mag könnyebben elválik az őszibaracktól. Hektáronként tíz „erekeme” ültetése elegendő a jobb terméskötés eléréséhez.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

—

—————