



C/2024/2889

24.4.2024

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2024/2889)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului (⁽¹⁾), în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„BURSA SİYAH İNCİRİ/BURSA SİYAHİ”

Nr. UE: PDO-TR-02838 – 19.4.2022

DOP (X) IGP ()

1. Denumirea (denumirile)

„Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı”

2. Statul membru sau țara terță

Turcia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale, proaspete sau prelucrate

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Denumirea de origine protejată (DOP) „Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı” desemnează smochinele proaspete din soiul „Dürdane”. Fructele sunt de culoare violet închis, au pulpa roșie și sunt mari ca dimensiune.

Fructele au o formă rotundă și prezintă o porțiune plată (aplatizată), iar coaja se desprinde ușor. Fructele au dimensiune medie, iar cavitatea fructului este fie absentă, fie foarte mică. Pulpa fructului este fermă și puternic aromată, cu un gust dulce și acid.

Fructul prezintă următoarele caracteristici fizice și chimice:

- Lățimea fructului: 55,0–65,0 mm
- Lungimea fructului: 45,0–55,0 mm
- Grosimea cojii: 1,2–1,8 mm
- Lățimea ostiolei: 8,0–12,0 mm
- Numărul de fructe dintr-un kilogram: 11 ± 2 fructe
- Brix: 17,00-18,50
- pH: 4,50-5,00

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

- 3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

- 3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele de producție trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

- 3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

„Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı” este un fruct sensibil, rapid perisabil. Producția, depozitarea, sortarea/calibrarea și ambalarea trebuie să aibă loc în aria geografică delimitată pentru a păstra prospețimea produsului, pentru a preveni deteriorarea acestuia, pentru a garanta originea produsului și pentru a asigura controlul.

Fructele sunt sortate și calibrate la nivel de fermă sau de cooperativă într-o zonă special prevăzută și curată, pentru a preveni contaminarea fructelor.

Smochinele sortate sunt depozitate la rece, la o temperatură de + 2 °C. Smochinele recoltate timpuriu pot fi depozitate până la 25 de zile, iar smochinele coapte pot fi depozitate cel mult 10 de zile.

Fructele cu denumirea „Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı” trebuie ambalate în cutii de carton/plastic/lemn pentru consumatorii finali.

- 3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

În plus față de mențiunile obligatorii prevăzute de reglementările privind etichetarea și prezentarea produselor alimentare, etichetele trebuie să includă următoarele elemente:

- denumirea „Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı”;
- denumirea comercială și adresa sau denumirea prescurtată și adresa sau marca înregistrată a producătorului;
- logoul DOP al Uniunii Europene.
- În plus, logoul „Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı” poate fi utilizat pe ambalajul produselor cu DOP „Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı”.



4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Bursa este o provincie din regiunea Marmara care își împrumută denumirea smochinelor negre cultivate în districtele provinciei enumerate mai jos:

- Gemlik; Kurtul, Muratoba, Katırlı, Hamidiye, Şükriye, Feyziye, Fındıcak, Kurşunlu
- Gürsu; Kazıklı, Iğdır, 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, Findıcak, Bükköy, Yoncaagaç, 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, Yahçıftlığı, Yürük Yenicesi, Zeytinbağı, Kumyaka, Hançerli, Yaman, Kaymakoba, Mirzeoba, Orhaniye, Çekrice, Yaylacık, Küçükyenice, Dedeköy, Ipekyayla, Çepni, Işıklı, Akköy, Mudanya Merkez, Güzelyalı, Altıntaş, Aydınpınar, Göynüklü, Çağrıışan, Mürselköy, Ülkü, Bademli, Hasköy
- Nilüfer; Gölyazı, Fadıllı, Çatalağıl, Karacaoba, Ayvaköy, Unçukuru, Akçalar, Çaylı, Konaklı, Başköy, Hasanağa, Görükle, Yolçatı, Doğan köy, Çalı, Yaylacık, Tahtalı, Badırğa
- Orhangazi; Orhangazi, Gemiç, Gürle, Yenigürle, Dutluca, Gölyaka, Akhareme, Yeniköy, Üreğil, Çakırlı
- Osmangazi; Osmangazi, Nilüfer, Aksungur, Ahmetbey, Gündoğdu, Çağlayan, Ovaakça, Dürdane, Karabalçık, Selçukgazi, Seçköy, Avdancık, Demirtaş, İsmetiye

5. Legătura cu aria geografică

Specificitatea ariei geografice

„Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı” este o smochină din soiul „Dürdane”, care este un soi local din provincia Bursa. Puietii acestor smochini trebuie să provină din pepiniere situate în aria geografică delimitată pentru a asigura stabilitatea genetică, deoarece calitatea fructelor depinde în mod direct de caracteristicile genetice ale soiului local și de factorii naturali specifici din aria geografică delimitată.

Aria geografică este caracterizată de porțiuni de câmpie cu teren muntos, care oferă condițiile adecvate pentru cultivarea unor smochine excelente. Principalele grupuri de soluri din zonă sunt soluri forestiere aluvionare, reactive la aciditate, și soluri brune. Solurile din regiune au o textură lutoasă, sunt nesaline, ușor alcaline și conțin diferite cantități de calcar. Solurile sunt fertile și prezintă o bună retenție a apei. Caracteristicile pedologice ale ariei geografice permit dezvoltarea unor smochini cu rădăcini puternice, arborii având un acces mai bun la nutrienți. Prin urmare, smochinele cultivate în zonă devin mai mari și mai dulci.

Aria geografică are o climă de tranziție care prezintă caracteristicile mixte ale Mării Mediterane și Mării Negre și este considerată un coridor special între cele două regiuni. Umiditatea ridicată (> 90 %) în timpul coacerii fructelor și temperaturile înalte afectează dimensiunea, grosimea cojii și perioada de păstrare a fructelor. Umiditatea medie anuală din Bursa este de 68,4 %, iar acest nivel de umiditate face ca fructele să fie mai mari și le asigură un termen de valabilitate mai lung. Smochinele „Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı” au dimensiuni mai mari și o coajă mai subțire datorită temperaturii medii de 14,6 °C în perioada de vegetație a fructelor.

Nevoia de apă a smochinelor începe în prima parte a lunii iulie până în septembrie, în special atunci când smochinele încep să se coacă. Regimul precipitațiilor din Bursa este de așa natură încât cantitatea de precipitații (o medie anuală de 705 mm) în aceste luni este mai mare decât în alte regiuni. Precipitațiile suficiente, care cad cu regularitate, în special în timpul sezonului de producție, contribuie la caracteristicile specifice ale fructelor, în special în ceea ce privește dimensiunea lor mai mare.

Viteza medie a vântului în provincia Bursa este $<4,5 \text{ ms}^{-1}$, cu vânturi care suflă din direcția NE, SE și ENE, creând condiții foarte adecvate pentru producția de smochine, deoarece curenți ușori de aer permit dezvoltarea unor fructe de dimensiuni mari și cu o formă armonioasă, datorită unei bune polenizări.

Factorii umani

Smochinele sunt cultivate în provincia Bursa de foarte mult timp. În arhivele otomane se regăsesc două documente care menționează „Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı”; unul datează din 1913, iar celălalt din 1915. Caprificarea procesului de polenizare este foarte tipică pentru zonă. Spre deosebire de mulți smochini, „Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı” nu se autopolenizează. Polenizarea se face prin caprificare, o metodă de polenizare artificială a smochinilor. Spre deosebire de majoritatea pomilor fructiferi, care depind de albine pentru polenizare, „Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı” necesită ajutorul unei viespi parazite, *Blastophaga psenes*, numită și „ilek”. Polenizarea are loc atunci când viespea, după ce a intrat în fructul mascul, își ia zborul și atinge fructul femelă. Dacă nu a fost polenizată, smochina femelă cade din copac. Întrucât există mai puțini arbori masculi „Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı” decât arbori femele, este nevoie de sprijinul uman pentru polenizare. Producătorii de smochine „Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı” au acumulat cunoștințe specifice și au dezvoltat o tehnică ce constă în a se asigura că smochinele masculi sunt culese manual și atârinate în saci pe arborele femelă. Această tehnică, aplicată în perioada iunie-10 iulie și repetată de 3 de ori, asigură, printr-o polenizare adecvată, forma și dimensiunea specifice ale smochinelor Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı”, culoarea lor violet închis, dulceața și cavitatea internă absentă/mică a fructelor. Factorul uman afectează, de asemenea, termenul de valabilitate al produsului. Producătorii recoltează smochinele care păstrează o parte din codiță, numită „buton”. Acest buton previne pierderea de apă a fructelor și contribuie la păstrarea termenului de valabilitate al smochinelor.

Specificitatea produsului

Smochinele „Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı” au caracteristici unice care le diferențiază de smochinele ce provin din alte regiuni turce. Ele sunt renumite în Turcia și în multe alte părți ale lumii pentru dimensiunea lor (mai mare decât smochinele medii, cu o lățime cuprinsă între 55 și 65 mm), pentru culoarea violet închis, aproape neagră, și pentru dulceață.

Fructele au o formă mare, rotundă, cu o parte plată (aplatizată). Coaja (pieleț) este violet închis și ușor de îndepărtat. Miezul are o dimensiune medie și nu prezintă cavitatea fructului, sau prezintă o cavitate internă foarte mică a fructului.

Potrivit analizei senzoriale, smochinele negre cultivate în Bursa au o aromă de smochine, o dulceață și o fermitate mai intense decât celelalte smochine produse în Turcia. Smochinele cu denumirea „Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı” se caracterizează printr-un conținut ridicat de zahăr (conținut Brix cuprins între 17,00 și 18,50), precum și printr-o aciditate pronunțată, cu un pH cuprins între 4,50 și 5,00.

Legătura cauzală

Calitățile specifice ale produsului „Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı” provin din caracteristicile ariei geografice și din cunoștințele unice privind producția de smochine dezvoltate de-a lungul anilor de către producătorii locali. Solul local (puieții), solul și clima (temperatură, umiditate, precipitații și vânt) sunt principalii factori importanți care afectează calitatea fructelor.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini