C/2024/2889

24.4.2024 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/2024/2889)

Настоящата публикация 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 SİYAH İNCİRİ/BURSA SİYAHI“

ЕС №: PDO-TR-02838 — 19.4.2022

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования**

„Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı“

2. **Държава членка или трета държава**

Турция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени храни, пресни или преработени

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

Със защитеното наименование за произход (ЗНП) „Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı“ се обозначават пресни смокини от сорта „Dürdane“. Плодовете са с тъмновиолетов цвят на кожицата, имат червена месеста част и са едри.

Формата им е силно заоблена с плоска (сплесната) част, а кожицата се бели лесно. Плодовете са със среден размер, а кухината във вътрешността им или напълно липсва, или е много малка. Месестата част е плътна и силно ароматна, със сладко-кисел вкус.

Плодът има следните физични и химични характеристики:

— Ширина на плода: 55,0—65,0 mm

— Дължина на плода : 45,0—55,0 mm

— Дебелина на кожицата: 1,2—1,8 mm

— Ширина на остиолата (отворчето): 8,0—12,0 mm

— Брой плодове на 1 kg: 11 ± 2

— Стойност по Брикс: 17,00—18,50

— pH: 4,50—5,00

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj?locale=bg.

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 трябва да се осъществяват в рамките на географския район.

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

„Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı“ е деликатен плод, който може да се развали бързо. Производството, съхранението, сортирането/категоризирането и опаковането трябва да бъдат осъществени в определения географски район, за да се запази свежестта на продукта, да се предотврати увреждането му, да се гарантира произходът на продукта и да се осигури контрол.

Смокините се сортират и категоризират на равнището на стопанството или на кооператива в предназначени специално за целта чисти зони, за да се предотврати замърсяване на плодовете.

Сортираните смокини се съхраняват при температура + 2 ^{0}C в хладилен склад. При ранно бране смокините могат да се съхраняват до 25 дни, а зрелите смокини не могат да се съхраняват повече от 10 дни.

Предназначените за крайните потребители „Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı“ трябва да се опаковат в картонени/пластмасови/дървени кутии.

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

Освен задължителните сведения, предвидени от нормативната уредба относно етикетирането и представянето на хранителните продукти, на етикета трябва задължително да е посочено следното:

— името на наименованието „Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı“,

— търговското наименование и адрес или съкратеното наименование и адрес, или регистрираната търговска марка на производителя,

— символа за ЗНП на Европейския съюз,

— допълнително на опаковката на продуктите със ЗНП „Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı“ може да се използва логото „Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı“.





4. **Кратко определение на географския район**

Bursa е провинция в регион Marmara и дава името си на черните смокини, които растат в посочените по-долу околии на провинцията;

— Gemlik; Kurtul, Muratoba, Katırlı, Hamidiye, Şükriye, Feyziye, Fındıcak, Kurşunlu

— Gürsu; Kazıklı, Iğdir, Karahıdır, Dışkaya

— Karacabey; Boğazköy, Çavuşköy, Taşpınar, Yeni Karaağaç, Eski Karaağaç, Orhaniye, Ikizce, 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, Yoncaağaç, 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, Çağrışan, Mürselköy, Ülkü, Bademli, Hasköy

— Nilüfer; Gölyazı, Fadıllı, Çatalağıl, Karacaoba, Ayvaköy, Unçukuru, Akçalar, Çaylı, Konaklı, Başköy, Hasanağa, Görükle, Yolçatı, Doğanköy, Çalı, Yaylacık, Tahtalı, Badırga

— 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. **Връзка с географския район**

Специфични характеристики на географския район

„Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı“ е смокиня от сорта „Dürdane“, който е местен сорт за провинция Bursa. Посадъчният материал за смокиновите дървета трябва да е получен от разположени в определения географски район разсадници, тъй като качеството на плодовете зависи пряко от генетичните характеристики на местния сорт и специфичните природни фактори в определения географски район.

Този географски район се характеризира с редуване на равнинни участъци с планински терен, което осигурява подходящи условия за отглеждане на превъзходни смокини. Основните групи почви в района включват алувиални, киселинно реактивни горски и кафяви почви. Почвите в района са с глинесто-песъкливо-прахова консистенция, несолени, леко алкални и съдържат различни количества варовик. Те са плодородни и задържат добре водата. Почвените характеристики на географския район дават възможност за растеж на здраво вкоренени смокинови дървета, което им осигурява по-добър достъп до хранителни вещества. Поради това отглежданите в района смокини стават по-едри и по-сладки.

Географският район е с преходен климат, в който се проявяват смесени характеристиките на средиземноморския и черноморския климат, и се счита за специален коридор между двата региона. Високата влажност (> 90 %) по време на узряването на плодовете и високите температури оказват влияние върху размера, дебелината на кожицата и трайността на плодовете. Средната годишна влажност в Bursa е 68,4 % и при такова ниво се получават по-едри плодове и се осигурява съхраняването им за по-дълъг срок. „Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı“ стават по-едри и с по-тънка кожица благодарение на това, че по време на сезона на узряване на плодовете средната температура е 14,6° C.

Нуждата на смокините от вода настъпва в началото на юли и продължава до септември, особено когато започват да зреят. Според режима на валежите в Bursa количеството дъжд (705 mm средно годишно) през тези месеци е по-голямо, отколкото в други райони. Достатъчното и равномерно разпределено количество на валежите, по-специално по време на производствения сезон, допринася за специфичните характеристики на плода, а именно по отношение на големия му размер.

Средната скорост на вятъра в провинция Bursa е < 4,5 ms^{-1} в североизточна, югоизточна и източно-североизточна посока, което е много подходящо за производството на смокини, тъй като лекият въздушен поток дава възможност за растеж на плодове с правилна форма и голям размер в резултат на доброто опрашване.

Човешки фактори

В провинция Bursa смокини се отглеждат от много години. В османските архиви има два записа, в които се споменават „Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı“: единият е от 1913 г., а другият от 1915 г. Капрификацията при процеса на опрашване е много характерна за района практика. За разлика от много смокини сортът „Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı“ не се самоопрашва. При него се разчита на капрификация, което е метод за изкуствено опрашване на смокиновите дървета. За разлика от повечето плодни дървета, които за опрашване разчитат на пчелите, за „Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı“ е необходима помощта на паразитна оса, *Blastophaga psenes*, наричана също и „ilek“. Опрашването става когато, след като си е проправила път в мъжката смокиня, осата отлита и каца върху женската. Ако женската смокиня не бъде опрашена, тя пада от дървото. Тъй като има по-малко мъжки смокинови дървета „Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı“, отколкото женски, за опрашването е необходима помощ от човека. Производителите на „Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı“ са развили специфични познания и техника, която се състои в бране на ръка на мъжки смокини, които след това се закачат в торби на женските дървета. Тази техника, която се прилага между 10 юни и 10 юли и се повтаря 3 пъти, придава на „Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı“ неговите специфични форма, размер, тъмновиолетов цвят, сладост и липсваща или съвсем малка кухина във вътрешността на плода, като осигурява правилното опрашване. Човешкият фактор оказва влияние и върху трайността на продукта. Производителите берат смокините, като запазват част от дръжката, наричана „бутон“. Този бутон предотвратява загубата на вода в плода и спомага за запазване на трайността на смокините.

Специфични характеристики на продукта

Смокините „Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı“ притежават уникални характеристики, които ги различават от други турски смокини. Те са известни в Турция и в много други части на света заради размера си (по-едър от средния за смокините, с ширина между 55 и 65 mm), тъмновиолетовия си почти черен цвят и сладостта си.

Плодовете са едри със заоблена форма и плоска (сплесната) част. Обвивката (кожицата) е тъмновиолетова и се бели лесно. Вътрешността е със среден размер и е без кухина в плода или тя е много малка.

Според органолептичния анализ отглежданите в Bursa черни смокини имат по-силен наситен аромат на смокиня, по-голяма сладост и плътност, отколкото другите добивани в Турция смокини. „Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı“ се характеризират с високо съдържание на захар (стойност по Брикс 17,00—18,50), както и с изразена киселинност с pH от 4,50 до 5,00.

Причинно-следствена връзка

Специфичните качества на „Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı“ се дължат на характеристиките на географския район и на уникалните познания за отглеждането на смокини, които местните производители са развили през годините. Основните фактори, които оказват влияние върху качеството на плодовете, са местният сорт (посадъчен материал), почвите и климатът (температура, влажност, валежи и вятър).

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

—