C/2024/2889

24.4.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2024/2889)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ([1]) do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„BURSA SİYAH İNCİRİ / BURSA SİYAHI“

EU č.: PDO-TR-02838 – 19.4.2022

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Název (názvy)**

„Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Turecko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Chráněné označení původu (CHOP) „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“ označuje čerstvé fíky odrůdy „Dürdane“. Plody mají tmavě fialovou slupku, červenou dužinu a jsou velké.

Plody jsou kulaté, na spodním okraji zploštělé, jejich slupka se snadno loupá. Plody jsou středně velké a ovocná dutina chybí nebo je velmi malá. Dužina fíků je pevná a silně aromatická se sladkou a kyselou chutí.

Plody mají tyto fyzikální a chemické vlastnosti:

— Šířka plodu: 55,0–65,0 mm

— Délka plodu: 45,0–55,0 mm

— Tloušťka slupky: 1,2–1,8 mm

— Šířka apikální ostioly: 8,0–12,0 mm

— Počet plodů na 1 kg: 11 ± 2 plody

— Hodnota Brix: 17,00 – 18,50

— pH: 4,50 – 5,00

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj.

3.3. *Krmiva (pouze pro produkty živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Ve vymezené zeměpisné oblasti se musejí uskutečnit všechny fáze produkce.

3.5. *Zvláštní pravidla týkající se krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Fík „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“ je citlivý plod, který se může rychle zkazit. Produkce, skladování, třídění/klasifikace a balení musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti, aby se zachovala čerstvost produktu, zabránilo se jeho poškození, zaručil se původ produktu a zajistila kontrola.

Plody se třídí a klasifikují na úrovni zemědělského podniku nebo družstva, a to v části k tomu vyhrazené a čisté, aby se zabránilo kontaminaci plodů.

Fíky se skladují v chlazených prostorách při teplotě 2 °C. Fíky z rané sklizně lze skladovat po dobu až 25 dní a zralé fíky lze skladovat nejvýše 10 dní.

Při prodeji konečnému spotřebiteli se fíky „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“ musí balit do kartonových, plastových nebo dřevěných krabic.

3.6. *Zvláštní pravidla týkající se označování produktu, na který se zapsaný název vztahuje*

Kromě povinných údajů stanovených v předpisech o označování a obchodní úpravě potravin musí etikety obsahovat tyto údaje:

— název označení „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“,

— název společnosti a adresu nebo zkrácený název a adresu či ochrannou známku producenta,

— logo Evropské unie pro CHOP,

— kromě toho může být logo „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“ použito na obalu produktů s CHOP „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“.





4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Bursa je jednou z provincií regionu Marmara a černé fíky, které se v níže uvedených okresech této provincie pěstují, jsou podle ní pojmenovány.

— 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. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Specifičnost zeměpisné oblasti

„Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“ je fíkem odrůdy „Dürdane“, což je lokální odrůda provincie Bursa. Semenáčky těchto fíků musí pocházet ze školek nacházejících se ve vymezené zeměpisné oblasti, aby tak byla zajištěna genetická stabilita. Jakost plodů totiž přímo závisí na genetických rysech místní odrůdy a na specifických přírodních faktorech vymezené zeměpisné oblasti.

Zeměpisná oblast se vyznačuje rovinami a hornatým terénem, jsou zde tedy vhodné podmínky pro pěstování vynikajících fíků. Hlavními půdními typy v oblasti jsou aluviální, kyselé lesní půdy a hnědozem. Půdy jsou zde hlinité, neslané, mírně zásadité a s proměnlivým množstvím vápence. Půdy jsou úrodné a dobře zadržují vodu. Vlastnosti půd v této zeměpisné oblasti fíkovníkům umožňují, aby dobře zakořenily a získaly lepší přístup k živinám. Proto jsou fíky pěstované v této oblasti větší a sladší.

Zeměpisná oblast se vyznačuje přechodným podnebím, které vykazuje rysy Středozemního i Černého moře, a považuje se za zvláštní koridor mezi oběma regiony. Vysoká vlhkost vzduchu (> 90 %) během zrání plodů a vysoké teploty ovlivňují velikost, tloušťku slupky a trvanlivost plodů. Průměrná roční vlhkost v provincii Bursa činí 68,4 %, plody jsou díky tomu větší a trvanlivější. Během vegetačního období plodů dosahuje průměrná teplota 14,6 °C, a i díky tomu jsou fíky „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“ velké a mají tenkou slupku.

Od začátku července do září, zejména když fíky začínají dozrávat, vyžadují stromy dostatek závlahy. Právě během těchto měsíců je množství srážek v provincii Bursa vyšší než v jiných regionech (průměrně dosahuje 705 mm ročně). Dostatečné a pravidelné srážky, především během produkčního období, přispívají ke specifickým rysům plodů, zejména pokud jde o velikost.

Průměrná rychlost větru v provincii Bursa je <4,5 m/s^{-1} směrem SV, JV a VSV – tyto podmínky jsou pro produkci fíků velmi vhodné, protože jemné vzdušné proudění umožňuje, aby se dobře opylené plody správně vyvíjely, pokud jde o tvar i velikost.

Lidské faktory

Fíkovníky se v provincii Bursa pěstují po velmi dlouhou dobu. V osmanských archivech lze o „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" dohledat dva záznamy – jedna zmínka pochází z roku 1913 a druhá z roku 1915. Kaprifikace při procesu opylení je pro tuto oblast typická. „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" totiž na rozdíl od řady fíků není samosprašný, ale musí se opylovat kaprifikací, tedy uměle. Zatímco opylování většiny ovocných stromů závisí na včelách, fíkovníky „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" potřebují pomoc parazitické vosičky *Blastophaga psenes* nazývané *ilek*. K opylení dochází v okamžiku, kdy vosička poté, co se dostala do samčího květu, odlétne a opyluje květy samičí. Pokud k opylení samičích květů nedojde, ze stromu odpadnou. Vzhledem k tomu, že je méně samčích stromů „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" než samičích, je při opylení potřeba lidské pomoc. Producenti fíků „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" rozvinuli specifické znalosti a vypracovali speciální techniku – samčí fíky se ručně sbírají a v sáčcích zavěšují na samičí strom. Tato technika se používá v období od června do 10. července a třikrát se opakuje. Díky správnému opylení tak produkt „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" získá svůj specifický tvar, velikost, tmavě fialovou barvu, sladkost, nevytvoří se vnitřní dutina nebo pouze malá. Lidský faktor ovlivňuje i trvanlivost produktu. Producenti při otrhávání fíků ponechávají na stopce část nazývanou „knoflík". Plod díky tomu nevysychá a má delší trvanlivost.

Specifičnost produktu

Fíky „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" mají jedinečné rysy, které je odlišují od jiných fíků z Turecka. V Turecku a mnoha dalších částech světa jsou tyto fíky proslulé svou velikostí (jsou větší než průměrný fík, dosahují šířky 55 až 65 mm), tmavě fialovou, téměř černou barvou a sladkostí.

Plody jsou velké a mají kulatý a zploštělý tvar. Slupka je tmavě fialová a snadno se loupá. Jádra mají střední velikost a ovocnou dutinu nemají vůbec nebo pouze velmi malou.

Podle senzorické analýzy mají černé fíky pěstované v provincii Bursa intenzivnější aroma, jsou sladší a pevnější než ostatní fíky produkované v Turecku. Fíky „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" se vyznačují vysokým obsahem cukru (hodnota Brix mezi 17,00 a 18,50) a výraznou kyselostí s hodnotou pH od 4,50 do 5,00.

Příčinná souvislost

Specifické vlastnosti produktu „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" vyplývají z rysů zeměpisné oblasti a jedinečných znalostí o pěstování fíků, které místní producenti v průběhu let vyvinuli. Hlavními důležitými faktory ovlivňujícími kvalitu plodů jsou místní odrůda (semena), půda a podnebí (teplota, vlhkost, srážky a vítr).

Odkaz na zveřejnění specifikace

—