C/2024/2889

24.4.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2024/2889)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]), senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ENHEDSDOKUMENT

»BURSA SİYAH İNCİRİ / BURSA SİYAHI«

EU-nr.: PDO-TR-02838 – 19.4.2022

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse**

»Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Tyrkiet

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukt eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse (BOB) »Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı« henviser til friske figener af sorten »Dürdane«. Frugterne har mørklilla skind og rødt frugtkød og er store.

Frugterne er store og runde, har en fladtrykt form og er lette at skrælle. Frugterne er mellemstore og har intet eller et meget lille hulrum indeni. Frugtkødet er fast og meget aromatisk med en sød og syrlig smag.

Frugten har følgende fysiske og kemiske egenskaber:

— Frugtens bredde: 55,0-65,0 mm

— Frugtens længde: 45,0-55,0 mm

— Skindets tykkelse: 1,2-1,8 mm

— Mundingens (ostiolum) bredde: 8,0-12,0 mm

— Antal frugter pr. kg: 11 ± 2 stk.

— Brix-grad: 17,00-18,50

— pH-værdi 4,50-5,00

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

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle trin i produktionen skal finde sted i det geografiske område:

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

»Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı« er en sart frugt, der hurtigt kan blive dårlig. Produktion, opbevaring, sortering/klassificering og emballering skal finde sted i det afgrænsede geografiske område for at bevare produktets friskhed, forhindre at det bliver beskadiget, garantere produktets oprindelse og sikre kontrollen.

Frugterne skal sorteres og klassificeres på bedriftsniveau eller på kooperativt niveau i et afgrænset og rent område for at forhindre, at de bliver kontamineret.

De sorterede figener opbevares koldt ved +2 °C. Figener, der er høstet tidligt, kan opbevares i op til 25 dage, og modne figener kan opbevares i højst 10 dage.

»Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı« skal emballeres i karton-, plast- eller trækasser beregnet til slutbrugeren.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Foruden de obligatoriske angivelser, der er foreskrevet i lovgivningen om mærkning af og præsentationsmåder for fødevarer, skal mærkningen indeholde følgende:

— angivelse af betegnelsen »Bursa Siyah nciri / Bursa Siyahı«

— handelsnavn og adresse, kortform af virksomhedens navn og adresse eller producentens registrerede varemærke

— Den Europæiske Unions BOB-symbol

— eventuelt symbolet for »Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı« på emballagen til produkter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı«.





4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Bursa er en provins i Marmara-regionen og lægger navn til sorte figener, der dyrkes i nedenstående distrikter i provinsen:

— Gemlik: Kurtul, Muratoba, Katırlı, Hamidiye, Şükriye, Feyziye, Fındıcak og Kurşunlu

— Gürsu: Kazıklı, Iğdir, Karahıdır og Dışkaya

— Karacabey: Boğazköy, Çavuşköy, Taşpınar, Yeni Karaağaç, Eski Karaağaç, Orhaniye, Ikizce, Dağkadı, Yeşiller, Bayramdere, Seyran, Çeşnigir, Ballıkaya, Çamlıca, Inkaya, Muratlı, Hürriyet og Karakoca

— Kestel: Barakfaki, Çataltepe og 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 og 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 og Hasköy

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

— Orhangazi: Orhangazi, Gemiç, Gürle, Yenigürle, Dutluca, Gölyaka, Akharem, Yeniköy, Üreğil og Çakırlı

— Osmangazi: Osmangazi, Nilüfer, Aksungur, Ahmetbey, Gündoğdu, Çağlayan, Ovaakça, Dürdane, Karabalçık, Selçukgazi, Seçköy, Avdancık, Demirtaş og İsmetiye.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Det geografiske områdes egenart

»Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı« er en figen af sorten »Dürdane«, som er en lokal sort i Bursa-provinsen. Frøplanterne fra disse figentræer skal stamme fra planteskoler i det afgrænsede geografiske område for at sikre genetisk stabilitet, da frugtens kvalitet er direkte afhængig af den lokale sorts genetiske egenskaber og specifikke naturlige faktorer i det afgrænsede geografiske område.

Det geografiske område er kendetegnet ved at have sletter med bjergområder, som giver de rette betingelser for dyrkning af fremragende figener. Jordtyperne i området består hovedsagelig af aflejret, syrereaktiv skovjord og brunjord. Jordbunden i regionen er leret, ikke-saltholdig og lettere alkalisk og indeholder forskellige mængder kalksten. Jordbunden er frugtbar og har en god vandbinding. Det geografiske områdes jordbundskarakteristika gør det muligt at dyrke figentræer med stærke rødder, hvilket giver træerne bedre adgang til næringsstoffer. Figener, der dyrkes i dette område, bliver derfor større og sødere.

Det geografiske område har et overgangsklima, der er en blanding af klimaerne ved Middelhavet og Sortehavet, og som betragtes som en særlig korridor mellem de to områder. Den høje luftfugtighed (> 90 %) under frugternes modning og de høje temperaturer har en indvirkning på frugternes størrelse, tykkelsen på skindet og frugternes holdbarhed. Den gennemsnitlige årlige luftfugtighed i Bursa er 68,4 %, hvilket gør frugterne større og giver dem længere holdbarhed. »Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı« bliver stor og har tyndere skind, da gennemsnitstemperaturen er 14,6 °C i frugtens vækstsæson.

Figenernes behov for vand starter i begyndelsen af juli til september, navnlig når de begynder at modne. Nedbørsmønsteret i Bursa er af en sådan art, at nedbørsmængden (705 mm regn i gennemsnit om året) i disse måneder er højere end i andre regioner. En tilstrækkelig og jævnt fordelt nedbørsmængde, navnlig i produktionssæsonen, bidrager til frugtens særlige karakteristika, især med hensyn til dens større størrelse.

Den gennemsnitlige vindstyrke i Bursa-provinsen er <4,5 m/sek.$^{-1}$, og vinden blæser i nordøstlig, sydøstlig og østnordøstlig retning, hvilket er gunstigt for figenproduktion, da en let vind skaber gode bestøvningsforhold og dermed fremmer dyrkningen af store frugter med en jævn overflade.

Menneskelige faktorer

Der er blevet dyrket figener i Bursa-provinsen i meget lang tid. I de osmanniske arkiver nævnes »Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı« to gange – det ene tilfælde går tilbage til 1913 og det andet til 1915. Kaprifikation af bestøvningsprocessen er meget typisk for området. I modsætning til mange andre figensorter er »Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı« ikke selvbestøvende. Den er afhængig af kaprifikation, som er en metode til kunstig bestøvning af figentræer. Til forskel fra de fleste frugttræer, som er afhængige af bier med henblik på bestøvning, har »Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı« brug for hjælp fra snyltehvepsen *Blastophaga psenes* – også kaldet »ilek«. Bestøvningen sker, når hvepsen, der har arbejdet sig ind i hanfigenen, flyver væk og rører hunfigenen. Hvis hunfigenen ikke bestøves, falder den af træet. Da der er færre hantræer end huntræer af »Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı«, er der brug for menneskets mellemkomst i bestøvningsprocessen. Producenter af »Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı« har udviklet specifik viden og en teknik, der består i, at hanfigenerne plukkes i hånden og hænges i poser på huntræet. Denne teknik, der anvendes fra juni frem til den 10. juli, og som gentages tre gange, giver »Bursa Siyah nciri / Bursa Siyahı« den særlige form, størrelse, mørklilla farve, sødme og manglende/lille hulrum, da frugterne bestøves på den rigtige måde. Den menneskelige faktor har også en indvirkning på produktets holdbarhed. Når producenterne høster figenerne, lader de en del af figenstilken kaldet »knappen« sidde på. Denne »knap« forhindrer vandtab i frugten og bidrager til at bevare figenernes holdbarhed.

Produktets egenart

Figener med betegnelsen »Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı« har unikke egenskaber, der adskiller dem fra figener af anden tyrkisk oprindelse. De er kendte i Tyrkiet og mange andre dele af verden på grund af deres størrelse (med en bredde på mellem 55 og 65 mm er de større end den gennemsnitlige figen), en mørklilla, næsten sort farve og deres sødme.

Frugterne er store og runde og har en fladtrykt form. Skindet er mørklilla og let af fjerne. Kernerne er mellemstore, og frugten har intet eller et meget lille hulrum indeni.

Den sensoriske analyse viser, at sorte figener dyrket i Bursa har en højere intensiv figenaroma, sødme og fasthed end de andre figener, der produceres i Tyrkiet. »Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı« er kendetegnet ved at have et højt sukkerindhold (Brix-indhold mellem 17,00 og 18,50) og en udtalt syrlighed med en pH-værdi på mellem 4,50 og 5,00.

Årsagssammenhæng

De særlige kvaliteter, som figener med betegnelsen »Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı« har, kan tilskrives det geografiske områdes særlige kendetegn og den unikke viden om produktionen af figenerne, som de lokale producenter har udviklet i årenes løb. De lokale sorter (frøplanter), jordbunden og klimaet (temperatur, luftfugtighed, nedbør og vind) er de vigtigste faktorer, der påvirker frugternes kvalitet.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

—