C/2024/2889

24.4.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/2889)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„BURSA SİYAH İNCİRİ / BURSA SİYAHI“

EU-Nr.: PDO-TR-02838 – 19.4.2022

g. U. (X) g. g. A. ( )

1. **Name(n)**

„Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Türkei

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet oder verarbeitet

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Die geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.) „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“ bezeichnet frische Feigen der Sorte „Dürdane“. Die Früchte haben eine dunkelviolette Haut, sie haben rotes Fruchtfleisch und sind groß.

Die Früchte sind groß und rund und flach (abgeplattet), und sie lassen sich leicht schälen. Die Früchte sind mittelgroß, und die Höhle im Inneren der Frucht ist entweder nicht vorhanden oder sehr klein. Das Fruchtfleisch ist fest und intensiv aromatisch mit einem süß-säuerlichen Geschmack.

Die Frucht weist die folgenden physikalischen und chemischen Eigenschaften auf:

— Breite der Frucht: 55,0 – 65,0 mm

— Länge der Frucht: 45,0 – 55,0 mm

— Dicke der Haut: 1,2 – 1,8 mm

— Durchmesser des Ostiolums: 8,0 – 12,0 mm

— Anzahl der Früchte pro 1 kg: 11 ± 2 Früchte

— Brix-Wert: 17,00 – 18,50

— pH-Wert: 4,50 – 5,00

[1] ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj?locale=de.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte müssen in dem geografischen Gebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Feige „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“ ist eine empfindliche Frucht, die schnell verderben kann. Die Erzeugung, Lagerung, Sortierung/Einstufung und Verpackung müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen, um die Frische des Erzeugnisses zu erhalten, seine Beschädigung zu verhindern, den Ursprung des Erzeugnisses zu garantieren und die Kontrolle zu gewährleisten.

Die Früchte werden auf der Ebene des landwirtschaftlichen Betriebs oder der Genossenschaft in einem dafür vorgesehenen sauberen Bereich sortiert und eingestuft, um eine Verunreinigung der Früchte zu verhindern.

Die sortierten Feigen werden bei + 2 °C im Kühllager gelagert. Früh geerntete Feigen können bis zu 25 Tage und gereifte Feigen höchstens 10 Tage gelagert werden.

Die Feige „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“ muss für die Endverbraucher in Papp-/Kunststoff-/Holzkisten verpackt werden.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Neben den in den Rechtsvorschriften für die Kennzeichnung und Verpackung von Lebensmitteln vorgesehenen Pflichtangaben muss das Etikett die folgenden Elemente enthalten:

— Angabe der Bezeichnung „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“,

— Handelsname und Anschrift oder Kurzname und Anschrift oder eingetragener Handelsname des Erzeugers,

— g. U.-Logo der Europäischen Union,

— darüber hinaus darf auf der Verpackung der Erzeugnisse mit der g. U. „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“ das Logo der „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“-Erzeugnisse verwendet werden.





4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Bursa ist eine Provinz in der Marmara-Region, die namensgebend für die schwarzen Feigen ist, die in den nachstehend aufgeführten Bezirken dieser Provinz angebaut werden:

— 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. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Besonderheit des geografischen Gebiets

„Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“ ist eine Feige der Sorte „Dürdane“, bei der es sich um eine lokale Sorte der Provinz Bursa handelt. Die Sämlinge dieser Feigen müssen aus Baumschulen stammen, die sich in dem abgegrenzten geografischen Gebiet befinden, um die genetische Stabilität zu gewährleisten, da die Qualität der Früchte unmittelbar von den genetischen Merkmalen der lokalen Sorte und den spezifischen natürlichen Faktoren in dem abgegrenzten geografischen Gebiet abhängt.

Das geografische Gebiet ist geprägt durch den Wechsel von Ebenen und bergigem Terrain, was optimale Bedingungen für den Anbau ausgezeichneter Feigen bietet. Beim Boden in diesem Gebiet handelt es sich hauptsächlich um Schwemmland, sauer reagierenden Waldboden und Braunerde. Die Böden der Region sind von lehmiger Textur, nicht salzig und leicht alkalisch und sie enthalten unterschiedliche Anteile an Kalkstein. Die Böden sind fruchtbar und haben eine gute Wasserrückhaltung. Die Bodenbeschaffenheit des geografischen Gebiets begünstigt das Wachstum von Feigenbäumen mit kräftigen Wurzeln, sodass die Bäume einen besseren Zugang zu Nährstoffen haben. Daher werden die in diesem Gebiet angebauten Feigen besonders groß und süß.

Das geografische Gebiet weist ein Übergangsklima auf, in dem sich die Merkmale des Mittelmeers und des Schwarzen Meeres mischen, und gilt als besonderer Korridor zwischen diesen beiden Regionen. Die hohe Luftfeuchtigkeit (> 90 %) während der Reifung der Früchte und die hohen Temperaturen wirken sich auf Größe, Hautdicke und Haltbarkeit der Früchte aus. Die durchschnittliche jährliche Luftfeuchtigkeit in der Provinz Bursa beträgt 68,4 %, und diese Luftfeuchtigkeit lässt die Früchte besonders groß werden und verleiht ihnen eine längere Haltbarkeit. Die Feige „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“ wird groß und hat eine besonders dünne Haut, da die Durchschnitts-temperatur während der Vegetationsperiode der Früchte 14,6 °C beträgt.

Die Feigen brauchen von Anfang Juli bis September reichlich Wasser, insbesondere wenn sie zu reifen beginnen. Dank der in der Provinz Bursa herrschenden Niederschlagszyklen gibt es dort gerade in diesen Monaten mehr Regen (705 mm im Jahresdurchschnitt) als in anderen Regionen. Ausreichende und regelmäßig verteilte Niederschlagsmengen, insbesondere während der Erzeugungssaison, tragen zu den besonderen Merkmalen der Früchte bei, insbesondere im Hinblick auf ihre beachtliche Größe.

Die durchschnittliche Windgeschwindigkeit in der Provinz Bursa liegt bei < 4,5 ms^{-1} aus den Richtungen Nordost, Südost und Ost-Nordost, was für den Feigenanbau sehr günstig ist, da ein leichter Luftstrom eine gute Bestäubung und damit das Wachstum von gleichmäßig geformten und großen Früchten ermöglicht.

Menschliche Einflüsse

Feigen werden in der Provinz Bursa schon seit sehr langer Zeit angebaut. In den Archiven des Osmanischen Reiches finden sich zwei Dokumente, in denen das Erzeugnis „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" erwähnt wird: das eine Dokument stammt aus dem Jahr 1913 und das andere aus dem Jahr 1915. Der mit der Kaprifikation einhergehende Bestäubungsprozesses ist für die Feigenbäume dieses Gebiets kennzeichnend. Im Gegensatz zu vielen anderen Feigensorten ist „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" nicht selbstbestäubend. Bei dieser Sorte ist vielmehr eine Kaprifikation erforderlich, eine Methode zur künstlichen Bestäubung von Feigenbäumen. Im Gegensatz zu den meisten Obstbäumen, bei denen die Bestäubung durch Bienen erfolgt, benötigt die „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" die Hilfe einer parasitischen Wespe (*Blastophaga psenes*), die als Bindeglied zum männlichen Baum („ilek") fungiert. Die Bestäubung erfolgt, indem die Wespe, nachdem sie in die männliche Feige eingedrungen ist, weiterfliegt und die Blüte des weiblichen Baums berührt. Wird die weibliche Feige nicht bestäubt, so fällt sie ab. Da bei „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" die männlichen Bäume weniger zahlreich sind als die weiblichen, ist zur Bestäubung menschliche Unterstützung erforderlich. Die Erzeuger der Feige „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" haben ein besonderes Wissen und eine Technik entwickelt, die darin besteht, dass die männlichen Feigen von Hand gepflückt und in Säcken an den weiblichen Baum gehängt werden. Diese Technik, die zwischen Juni und 10. Juli angewandt und dreimal wiederholt wird, sorgt für die richtige Bestäubung und bringt die Feige „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" hervor, die sich durch ihre besondere Form und Größe, ihre dunkelviolette Farbe und ihre Süße sowie dadurch auszeichnet, dass die Höhle im Inneren der Frucht nicht vorhanden oder sehr klein ist. Der menschliche Faktor wirkt sich auch auf die Haltbarkeit des Produkts aus. Die Erzeuger ernten die Feigen so, dass ein Teil des Feigenstiels, der sogenannte „Knopf", erhalten bleibt. Dieser „Knopf" verhindert Wasserverlust aus der Frucht und trägt dazu bei, die Feigen haltbar zu machen.

Besonderheit des Erzeugnisses

Die Feigen „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" weisen einzigartige Merkmale auf, die sie von anderen Feigen aus der Türkei unterscheiden. Sie sind in der Türkei und in vielen anderen Teilen der Welt wegen ihrer Größe (mit einer Breite von 55 bis 65 mm deutlich größer als eine herkömmliche Feige), ihrer dunkelvioletten, fast schwarzen Farbe und ihrer Süße hoch geschätzt.

Die Früchte sind groß, rund und von flacher Form (abgeplattet). Die Schale (Haut) ist dunkelviolett und leicht zu schälen. Die Kerne sind von mittlerer Größe, und die Höhle im Inneren der Frucht ist nicht vorhanden oder sehr klein.

Aus der sensorischen Analyse geht hervor, dass die in der Provinz Bursa erzeugten schwarzen Feigen ein intensiveres Feigenaroma, eine höhere Süße und eine höhere Festigkeit aufweisen als andere Feigen aus der Türkei. Die Feige „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" zeichnet sich durch einen hohen Zuckergehalt (Brix-Wert zwischen 17,00 und 18,50) sowie eine ausgeprägte Säure mit einem pH-Wert zwischen 4,50 und 5,00 aus.

Ursächlicher Zusammenhang

Die besonderen Eigenschaften der Feige „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" ergeben sich aus den Merkmalen des geografischen Gebiets und den einzigartigen Kenntnissen, die die örtlichen Erzeuger im Laufe vieler Jahre entwickelt haben. Die lokale Sorte (Sämlinge), der lokale Boden und das lokale Klima (Temperatur, Feuchtigkeit, Niederschlag und Wind) sind die wichtigsten Faktoren, die die Qualität der Früchte beeinflussen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

—