C/2024/2889

24.4.2024

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2024/2889)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«BURSA SİYAH İNCİRİ / BURSA SİYAHI»

N.º UE: PDO-TR-02838 de 19.4.2022

DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre(s)**

«Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı»

2. **Estado miembro o tercer país**

Turquía

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados.

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

La denominación de origen protegida (DOP) «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» designa los higos frescos de la variedad «Dürdane». Los frutos tienen un color de piel púrpura oscuro, pulpa roja y gran tamaño.

Los frutos son redondos y planos (achatados) y la piel es fácil de pelar. Los frutos son de tamaño mediano y la cavidad del fruto está ausente o es muy pequeña. La pulpa del fruto es firme y muy aromática, con un sabor dulce y ácido.

El fruto presenta las siguientes características físicoquímicas:

— Anchura del fruto: 55,0 – 65,0 mm

— Longitud del fruto: 45,0 – 55,0 mm

— Espesor de la piel: 1,2 – 1,8 mm

— Anchura del ostiolo: 8,0 – 12,0 mm

— Número de frutos en 1 kg: 11 ± 2 frutos

— Grados Brix: 17,00 – 18,50

— pH: 4,50 – 5,00

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

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de elaboración deben realizarse en la zona geográfica definida.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

El «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» es un fruto frágil que puede deteriorarse rápidamente. La producción, el almacenamiento, la selección/clasificación y el envasado deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida con el fin de preservar la frescura del producto, evitar su deterioro, garantizar el origen del producto y asegurar el control.

Los frutos se seleccionarán y clasificarán a nivel de explotación o de cooperativa en una zona específica y limpia para evitar la contaminación de los frutos.

Los higos seleccionados se preservarán en cámaras frigoríficas a + 2 °C. Los higos de cosecha temprana pueden almacenarse hasta veinticinco días y los higos maduros no pueden conservarse más de diez días.

El «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» debe envasarse en cajas de cartón/plástico/madera para su consumo final.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Además de las indicaciones obligatorias contempladas por la normativa sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios, las etiquetas deben incluir lo siguiente:

— el nombre de la denominación, «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı»,

— el nombre comercial y la dirección o el nombre abreviado y la dirección o la marca registrada del productor,

— el símbolo DOP de la Unión Europea,

— Además, en los envases de los productos de la DOP «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» se podrá utilizar el logotipo de los productos de la DOP «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı».





4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

Bursa es una provincia de la región de Mármara que da su nombre a los higos negros cultivados en los distritos de la provincia que se enumeran a continuación:

— 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. **Vínculo con la zona geográfica**

Carácter específico de la zona geográfica

El «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» es un higo de la variedad «Dürdane», que es una variedad local de la provincia de Bursa. Los plantones de estas higueras deben proceder de viveros situados en la zona geográfica definida para garantizar la estabilidad genética, ya que la calidad de los frutos depende directamente de las características genéticas de la variedad local y de los factores naturales específicos de la zona geográfica delimitada.

La zona geográfica se caracteriza por una alternancia de llanuras y terreno montañoso, que proporcionan las condiciones adecuadas para el cultivo de higos de excelente calidad. Los principales grupos de suelos de la zona son los suelos forestales aluviales y reactivos a la acidez y suelos pardos. Los suelos de la región son de textura franca, no salinos, ligeramente alcalinos y contienen diferentes cantidades de piedra caliza. Los suelos son fértiles y tienen buena retención de agua. Las características de los suelos de la zona geográfica permiten el crecimiento de higueras muy arraigadas, lo que permite a los árboles un mejor acceso a los nutrientes. Por lo tanto, los higos cultivados en la zona son más grandes y dulces.

La zona geográfica tiene un clima de transición que presenta una mezcla de las características del Mediterráneo y del Mar Negro y se considera un corredor especial entre ambas regiones. La elevada humedad (> 90 %) durante la maduración de los frutos y las altas temperaturas afectan al tamaño, grosor de la piel y vida útil de los frutos. La humedad media anual en Bursa es del 68,4 % y este nivel de humedad hace que los frutos sean más grandes y prolonga su vida útil de almacenamiento. El «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» pasa a ser grande y con una piel más fina debido a la temperatura media de 14,6 °C durante la temporada de cultivo del fruto.

La necesidad de agua de los higos comienza entre principios de julio y septiembre, especialmente cuando los higos empiezan a madurar. El régimen de precipitaciones de Bursa es tal que la cantidad de estas (media anual de 705 mm) durante estos meses es superior a la de otras regiones. Una pluviometría suficiente y regularmente distribuida, especialmente durante la temporada de producción, contribuye a las particularidades de la fruta, sobre todo en cuanto a su mayor tamaño.

La velocidad media del viento en la provincia de Bursa es menor a 4,5 m/s^{-1}, en dirección noreste, sureste y este-noreste, muy adecuada para la producción de higos, ya que el flujo de aire ligero permite el crecimiento de frutos uniformes y de gran tamaño gracias a una buena polinización.

Factores humanos

Los higos se cultivan desde hace mucho tiempo en la provincia de Bursa. Los archivos otomanos muestran dos registros en los que se mencionan los «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı»; uno de ellos se remonta a 1913 y el otro a 1915. La caprificación del proceso de polinización es muy típica de la zona. A diferencia de muchos higos, los «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» no son autopolinizadores. Se basan en la caprificación, que es un método de polinización artificial de los higos. A diferencia de la mayoría de los árboles frutales, que dependen de las abejas para la polinización, los «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» requieren la ayuda de una avispa parásita, la *Blastophaga psenes*, también conocidas como «*ilek*». La polinización se produce cuando la avispa, después de abrirse paso hasta el interior del higo masculino, sale volando y toca a la hembra. Si el higo femenino no está polinizado, cae del árbol. Dado que hay menos árboles machos de «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» que hembras, es necesario el apoyo humano en la polinización. Los productores de «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» han desarrollado unos conocimientos específicos y una técnica que consiste en garantizar que los higos masculinos se recolecten manualmente y se cuelguen en bolsas en el árbol femenino. Esta técnica, aplicada entre el 10 de junio y el 10 de julio y repetida tres veces, proporciona al «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» su forma específica, tamaño, color púrpura oscuro, dulzor y cavidad interna ausente o pequeña al ofrecer una polinización adecuada. El factor humano también afecta a la vida útil del producto. Los productores recolectan los higos que retienen una parte del pedúnculo denominado «botón». Este botón evita la pérdida de agua en el fruto y ayuda a preservar la vida útil de almacenamiento de los higos.

Carácter específico del producto

Los higos «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» poseen características únicas que los diferencian de otros higos de origen turco. Gozan de renombre en Turquía y en muchas otras partes del mundo por su tamaño (mayor que el higo medio con una anchura de entre 55 y 65 mm), un color púrpura oscuro, casi negro, y por su dulzor.

Los frutos son grandes, redondos y planos (achatados). La cáscara (piel) es púrpura oscura y fácil de pelar. Los núcleos son de tamaño medio y o no tienen cavidad de fruta o la tienen muy pequeña.

Según el análisis sensorial, los higos negros cultivados en Bursa presentan un aroma, dulzor y firmeza más intensos que los demás higos producidos en Turquía. El «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» se caracteriza por un alto contenido de azúcar (contenido de grados Brix entre 17,00 y 18,50) y por una acidez pronunciada con un pH comprendido entre 4,50 y 5,00.

Vínculo causal

Las cualidades específicas del «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» proceden de las características de la zona geográfica y del conocimiento único de la producción del higo desarrollado a lo largo de los años por los productores locales. La variedad local (plantones), el suelo y el clima (temperatura, humedad, precipitaciones y viento) son los principales factores que afectan a la calidad de los frutos.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

—