C/2024/2889

24.4.2024

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/2889)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil [1] dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«BURSA SİYAH İNCİRİ/BURSA SİYAHI»

Nº UE: PDO-TR-02838 – 19.4.2022

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s)**

«Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı»

2. **État membre ou pays tiers**

Turquie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L'appellation d'origine protégée (AOP) «Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı» désigne des figues fraîches de la variété «Dürdane». Ces fruits ont une peau de couleur violet foncé, une chair rouge et présentent de belles dimensions.

Ces fruits sont de forme ronde et plate (aplatie) et sont faciles à éplucher. Ils sont de calibre moyen avec une cavité très petite voire absente et leur chair ferme au goût aigre-doux est fortement aromatique.

Le fruit présente les caractéristiques physiques et chimiques suivantes:

— Largeur du fruit: 55,0 – 65,0 mm

— Longueur du fruit: 45,0 – 55,0 mm

— Épaisseur de la peau: 1,2 – 1,8 mm

— Largeur de l'ostiole: 8,0 – 12,0 mm

— Nombre de fruits dans 1 kg: 11 ± 2 fruits

— Degré Brix: 17,00 – 18,50

— pH: 4,50 – 5,00

[1] JO L 343, 14.12.2012, p. 1, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj?locale=fr.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

La figue «Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı» est un fruit fragile et vite périssable. La production, le stockage, le triage/le calibrage et le conditionnement doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée afin de préserver la fraîcheur du produit, éviter qu'il soit abîmé, en garantir l'origine et veiller à son contrôle.

Les fruits doivent être triés et calibrés au niveau des exploitations ou des coopératives dans une zone dédiée et propre afin d'éviter toute contamination des fruits.

Les figues triées sont stockées dans des entrepôts réfrigérés à +2 °C. Les figues de récolte précoce peuvent être stockées jusqu'à 25 jours et les figues mûres peuvent être stockées jusqu'à 10 jours maximum.

Les figues «Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı» doivent être emballées dans des boîtes en carton/plastique/bois pour les consommateurs finals.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte les indications suivantes:

— la dénomination de l'appellation «Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı»,

— la dénomination commerciale et l'adresse ou la dénomination abrégée et l'adresse ou la marque déposée du producteur,

— le symbole AOP de l'Union européenne,

— le symbole «Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı» peut en outre être utilisé sur l'emballage des produits AOP «Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı».





4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Bursa est une province de la région de Marmara qui donne son nom aux figues noires cultivées dans les districts de la province énumérés ci-dessous:

— 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. **Lien avec l'aire géographique**

Spécificité de l'aire géographique

La «Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı» est une figue de la variété «Dürdane», une variété locale de la province de Bursa. Les plants de ces figuiers doivent provenir des pépinières situées dans l'aire géographique délimitée afin d'assurer la stabilité génétique, étant donné que la qualité du fruit dépend directement des caractéristiques génétiques de la variété locale et des spécificités naturelles de l'aire géographique délimitée.

L'aire géographique se caractérise par des étendues de plaines et de terrains montagneux qui offrent des conditions idoines pour la culture de figues d'excellente qualité. Les sols de cette aire sont principalement de type forestier acide et alluvial ou brun. Les sols de la région sont limoneux, non salins, légèrement alcalins et présentent différentes teneurs en calcaire. Ils sont fertiles et retiennent bien l'eau. Les caractéristiques pédologiques de cette aire géographique permettent un bon enracinement des figuiers, qui bénéficient ainsi d'un meilleur accès aux nutriments. Par conséquent, les figues qui poussent dans cette aire sont plus grosses et plus sucrées.

L'aire géographique bénéficie d'un climat de transition qui présente à la fois les caractéristiques du climat méditerranéen et du climat de la mer Noire, et est considérée comme un corridor particulier entre les deux régions. Le taux d'humidité élevé (> 90 %) lors de la maturation du fruit ainsi que les hautes températures ont une influence sur le calibre, l'épaisseur de la peau et la durée de conservation du fruit. Le taux d'humidité annuel à Bursa, qui est en moyenne de 68,4 %, permet aux fruits d'être plus gros et de se conserver plus longtemps. La température moyenne de 14,6 °C lors de la période de végétation du fruit permet à la figue «Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı» d'avoir un calibre plus important et une peau plus fine.

Les figues ont besoin d'eau de début juillet à septembre, tout particulièrement lorsqu'elles commencent à mûrir. Les précipitations (705 mm en moyenne annuelle) durant cette période sont plus importantes que dans d'autres régions du fait du régime pluviométrique de Bursa. Des précipitations suffisantes et régulières, en particulier durant la période de production, participent au développement des spécificités du fruit, notamment son plus gros calibre.

La vitesse du vent dans la province de Bursa atteint en moyenne moins de 4,5 m/s, avec des vents provenant des directions nord-est, sud-est et est-nord-est, ce qui convient parfaitement pour la production de figues étant donné que les courants d'air légers permettent la croissance de fruits harmonieux de gros calibre résultant d'une bonne pollinisation.

Facteurs humains

Les figues sont cultivées dans la province de Bursa depuis très longtemps. La mention «Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı» apparaît dans deux dossiers des archives ottomanes, l'un datant de 1913 et l'autre de 1915. La caprification dans le processus de pollinisation est très spécifique à cette aire géographique. Contrairement à beaucoup de figues, la «Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı» n'est pas à pollinisation directe, mais repose sur la caprification, une méthode de pollinisation artificielle des figuiers. Contrairement à beaucoup d'arbres fruitiers, qui dépendent de la pollinisation des abeilles, la «Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı» fait appel à la guêpe parasitoïde, la *Blastophaga psenes* («guêpe du figuier»), aussi appelée «ilek». La pollinisation a lieu lorsque, après un passage dans une figue mâle, la guêpe s'envole et se pose sur une figue femelle. Si la figue femelle n'est pas pollinisée, elle tombe de l'arbre. Étant donné que les figuiers mâles «Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı» sont moins nombreux que les figuiers femelles, l'intervention humaine est nécessaire pour la pollinisation. Les producteurs de figues «Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı» ont développé des connaissances spécifiques et une technique qui consiste à veiller à cueillir les figues mâles à la main et à les pendre dans des sacs sur le figuier femelle. Cette technique, appliquée entre le 10 juin et le 10 juillet et répétée 3 fois, permet à la figue «Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı», grâce à une pollinisation adaptée, d'acquérir ses spécificités telles que forme, taille, couleur violet foncé, douceur et cavité interne petite/absente. Le facteur humain a également une influence sur la durée de conservation du produit. En effet, les producteurs récoltent les figues en gardant une partie de la tige de la figue qui s'appelle le «bouton». Ce bouton permet de garder l'eau du fruit et de préserver la durée de conservation des figues.

Spécificité du produit

Les figues «Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı» possèdent des caractéristiques uniques qui les différencient des figues provenant des autres régions turques. Elles sont connues en Turquie et dans plusieurs régions du monde pour leur calibre (plus gros qu'une figue moyenne avec une largeur allant de 55 à 65 mm), pour leur couleur violet foncé, presque noire, et pour leur douceur.

Les fruits sont gros et ronds avec une base plate (aplatie). L'enveloppe (la peau) est violet foncé et facile à enlever. Les noyaux sont de taille moyenne et le fruit ne possède pas de cavité ou seulement une cavité interne très petite.

Selon des analyses sensorielles, les figues noires cultivées à Bursa ont un arôme, une douceur et une fermeté plus prononcés que les autres figues produites en Turquie. La figue «Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı» se caractérise par une teneur élevée en sucre (degré Brix entre 17,00 et 18,50) et par une acidité prononcée (pH de 4,50 à 5,00).

Lien de causalité

Les qualités spécifiques de la figue «Bursa Siyah İnciri/Bursa Siyahı» proviennent des caractéristiques de l'aire géographique et des connaissances uniques acquises par les producteurs locaux au fil des ans. La variété locale (plants), le sol et le climat (températures, humidité, précipitations et vent) sont les principaux facteurs influant sur la qualité du fruit.

Référence à la publication du cahier des charges

—