C/2024/2889

24.4.2024.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2024/2889)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„BURSA SİYAH İNCİRİ / BURSA SİYAHI”

EU br.: PDO-TR-02838 – 19.4.2022.

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Naziv(i)**

„Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Turska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Zaštićenom oznakom izvornosti (ZOI) „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” označavaju se svježe smokve sorte „Dürdane”. Plod ima tamnoljubičastu kožu, crveno meso i velik je.

Plod je velik – okrugao i plosnat, a koža se lako guli. Plod je srednje veličine, a šupljine nema ili je vrlo malena. Meso ploda je čvrsto i veoma aromatično, slatkog i kiselog okusa.

Plod ima sljedeća fizikalna i kemijska svojstva:

— Širina ploda: 55,0 – 65,0 mm

— Duljina ploda: 45,0 – 55,0 mm

— Debljina kože: 1,2 – 1,8 mm

— Širina ostiola: 8,0 – 12,0 mm

— Broj plodova po kilogramu: 11 ± 2 ploda

— Brix: 17,00 – 18,50

— pH: 4,50 – 5,00

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1., ELI: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HR/TXT/?uri=CELEX:32012R1151.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Svi proizvodni postupci moraju se provesti na navedenom zemljopisnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" osjetljiv je plod koji se lako kvari. Proizvodnja, skladištenje, razvrstavanje/ocjenjivanje i pakiranje moraju se odvijati na definiranom zemljopisnom području kako bi se očuvala svježina proizvoda, spriječilo njegovo oštećenje, zajamčilo podrijetlo proizvoda i osigurala kontrola.

Kako bi se spriječila kontaminacija, plodovi se razvrstavaju i ocjenjuju na razini poljoprivrednog gospodarstva ili zadruge na namjenskom i čistom području.

Razvrstane smokve čuvaju se na hladnom, pri + 2 ^{0}C. Smokve iz rane berbe mogu se skladištiti do 25 dana, a dozrele smokve mogu se skladištiti najviše 10 dana.

Smokva „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" mora se za krajnje potrošače pakirati u kartonske/plastične/drvene kutije.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Osim obveznih informacija utvrđenih propisima o označivanju i prezentiranju hrane, na etiketi se moraju nalaziti i sljedeće informacije:

— naziv oznake „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı",

— trgovački naziv i adresa ili kratki naziv i adresa ili registrirani žig proizvođača;

— logotip ZOI-ja Europske unije,

— osim toga, na pakiranju proizvoda sa ZOI-jem „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" može se koristiti i logotip „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı".





4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Bursa je pokrajina u regiji Marmara od koje potječe naziv crnih smokava uzgojenih u okruzima te pokrajine navedenima u nastavku;

— 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. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Posebnost zemljopisnog područja

„Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” je smokva sorte „Dürdane”, lokalne sorte u pokrajini Bursi. Sadnice te smokve moraju potjecati iz rasadnika smještenih na definiranom zemljopisnom području kako bi se osigurala genetska stabilnost jer kvaliteta ploda izravno ovisi o genetskim značajkama lokalne sorte i specifičnim prirodnim faktorima na definiranom zemljopisnom području.

Zemljopisno područje karakteriziraju ravnice i brdovita područja, koji pružaju odgovarajuće uvjete za uzgoj izvrsne smokve. Glavne su skupine tla na tom području aluvijalno tlo, kiselo-reaktivno šumsko tlo i smeđe tlo. Tla su ilovasta, neslana, blago lužnata s različitim sadržajem vapnenca. Tla su plodna i dobro zadržavaju vodu. Značajke tla tog zemljopisnog područja omogućuju dobro ukorijenjenjivanje stabala smokve, što im omogućuje bolji pristup hranjivim tvarima. Zato su smokve uzgojene na tom području veće i slađe.

Zemljopisno područje ima prijelaznu klimu u kojoj se miješaju značajke sredozemne i crnomorske klime te se smatra posebnim koridorom između tih dviju regija. Visoka vlažnost (> 90 %) i visoke temperature u dozrijevanju utječu na veličinu, debljinu kože i rok trajanja ploda. Prosječna godišnja vlažnost zraka u Bursi iznosi 68,4 %, a zbog te razine vlažnosti plod je veći i dulje traje. Zbog prosječne temperature od 14,6 °C u sezoni rasta smokva „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” je velika i ima tanju kožu.

Potreba smokve za vodom počinje početkom srpnja i traje do rujna, a najveća je kad plod počne dozrijevati. Režim padalina u Bursi takav je da je količina padalina (godišnji prosjek 705 mm) tih mjeseci veća nego u drugim regijama. Dovoljne i dobro raspoređene padaline, osobito u sezoni proizvodnje, doprinose posebnim karakteristikama tog ploda, ponajviše njegovoj veličini.

Prosječna brzina vjetra u pokrajini Bursa iznosi <4.5 ms^{-1}, a vjetar je sjeveroistočni, jugoistočni i istočno-jugoistočni, što je vrlo pogodno za proizvodnju smokve jer lagani protok zraka omogućuje rast lijepo uobličenog velikog ploda, koji je rezultat dobrog oprašivanja.

Ljudski faktor

U pokrajini Bursi smokva se odavno uzgaja. U arhivima Osmanskog carstva nađena su dva dokumenta koja spominju smokvu „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı"; jedan iz 1913., a drugi iz 1915. Kaprifikacija je tipična za to područje. Za razliku od mnogih drugih, kod smokve „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" nema samooprašivanja. Oslanja se na kaprifikaciju, metodu umjetnog oprašivanja stabala smokve. Za razliku od većine voćki, koje za oprašivanje ovise o pčeli, smokva „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" treba pomoć parazitske smokvine osice *Blastophaga psenes,* koja se još naziva i „ilek". Oprašivanje se dogodi nakon što se osa probije u muški cvijet pa odleti na ženski. Ako ženska smokva nije oprašena, otpada sa stabla. Budući da je muških stabala smokve „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" manje nego ženskih, za oprašivanje je nužna pomoć čovjeka. Proizvođači smokve „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" razvili su posebno znanje i tehniku: oni ručno beru muške smokve i u vrećama ih vješaju na žensko stablo. Ta tehnika, koja se ponavlja triput od 10. lipnja do 10. srpnja, omogućuje odgovarajuće oprašivanje zbog kojeg smokva „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" ima specifični oblik, veličinu, tamnoljubičastu boju, slatkoću i ima malu unutarnju šupljinu ploda ili je uopće nema. Ljudski faktor utječe i na rok trajanja proizvoda. Proizvođači beru smokve tako da zadrže dio peteljke koji sprečava gubitak vode i pomaže da plod dulje traje.

Posebnosti proizvoda

Smokva „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" ima jedinstvene značajke koje ju razlikuju od ostalih smokava turskog podrijetla. Poznata je u Turskoj i mnogim drugim dijelovima svijeta po svojoj veličini (veća je od prosječne smokve, promjer joj je od 55 do 65 mm), tamnoljubičastoj, gotovo crnoj boji te slatkoći.

Plod je velik, okrugao i plosnat. Koža je tamnoljubičasta i lako se guli. Jezgra je srednje veličine s vrlo malim šupljinama ili bez njih.

Prema senzornoj analizi, crne smokve uzgojene u Bursi imaju intenzivniju aromu smokve, slađe su i čvršće od ostalih smokava proizvedenih u Turskoj. „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" odlikuje se visokim udjelom šećera (vrijednost Brixa od 17,00 do 18,50) i izraženom kiselošću (pH-vrijednost od 4,50 do 5,00).

Uzročna povezanost

Posebna svojstva proizvoda „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" proizlaze iz svojstava definiranog zemljopisnog područja i jedinstvenih spoznaja o proizvodnji smokve koje su kroz povijest stekli lokalni proizvođači. Lokalna sorta (sadnice), tlo i klima (temperatura, vlažnost, kiša i vjetar) najvažniji su faktori kvalitete ploda.

Upućivanje na objavu specifikacije

—