C/2024/2889

2024.4.24.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2024/2889)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely az e közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„BURSA SİYAH İNCİRİ / BURSA SİYAHI”

EU-szám: PDO-TR-02838 – 2022.4.19.

OEM (X) OFJ ( )

1. **Elnevezés(ek)**

„Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Törökország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM) a „Dürdane” fajtához tartozó friss fügét jelöli. A gyümölcsök sötétbíbor színűek, piros húsúak és nagy méretűek.

A gyümölcsök kerek formájúak, aljuk lapos, héjuk könnyen lehámozható. A gyümölcsök közepes méretűek, és a magház vagy hiányzik, vagy nagyon kicsi. A gyümölcshús tömör és erős aromájú, édes és savas ízű.

A termés fizikai és kémiai jellemzői a következők:

— A termés szélessége: 55,0–65,0 mm

— A termés hosszúsága: 45,0–55,0 mm

— A héj vastagsága: 1,2–1,8 mm

— Az osztiólum szélessége: 8,0–12,0 mm

— A gyümölcsök száma 1 kg-ban: 11 ± 2 gyümölcs

— Brix-fok: 17,00–18,50

— pH-érték: 4,50–5,00

([1]) HL L 343., 2012.12.14., 1. o., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj?locale=hu.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

–

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítás valamennyi műveletét a földrajzi területen kell elvégezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” gyorsan romló, érzékeny gyümölcs. Az előállításnak, tárolásnak, válogatásnak/osztályozásnak és csomagolásnak a meghatározott földrajzi területen kell történnie a termék frissességének megőrzése, károsodásának megelőzése, a termék származásának garantálása és az ellenőrzés biztosítása érdekében.

A terméseket a gazdaságokban vagy a szövetkezeteknél kell válogatni és osztályozni egy erre a célra kijelölt és tiszta területen a termések szennyeződésének megelőzése érdekében.

A válogatott fügét +2 °C hőmérsékleten, hűtőházban tárolják. A korai szüretelésű füge legfeljebb 25 napig tárolható, az érlelt füge pedig legfeljebb 10 napig.

A „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” fügét karton/műanyag/fa dobozokba kell csomagolni a végső fogyasztók számára.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Az élelmiszerek címkézéséről és kiszereléséről szóló jogszabályban előírt kötelező információkon felül a címkén a következőket kell feltüntetni:

— a „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” elnevezés,

— a gyártó kereskedelmi neve és címe, vagy rövidített neve és címe, vagy bejegyzett védjegye,

— az Európai Unió „OEM” logója,

— ezeken kívül a „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” logó használható a „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” OEM-mel ellátott termékek csomagolásán.





4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Bursa Marmara régió egyik tartománya, amelyről az alább felsorolt körzetekben termesztett fekete füge a nevét kapta;

— 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. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi terület sajátosságai

A „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” a Bursa tartományban termesztett helyi fajta, a „Dürdane” fajtába tartozó füge. E fügefák palántáinak a genetikai stabilitás biztosítása érdekében a meghatározott földrajzi területen található faiskolákból kell származniuk, mivel a gyümölcs minősége közvetlenül függ a helyi fajta genetikai jellemzőitől és a meghatározott földrajzi terület sajátos természeti tényezőitől.

A földrajzi területet hegyvidéki domborzattal rendelkező elszórt síkságok jellemzik, amelyek megfelelő feltételeket biztosítanak a kiváló minőségű füge termesztéséhez. A terület fő talajcsoportjai a hordalékos, a savas kémhatású erdei talajok és a barna talajok. A régió talajai vályogosak, nem szikesek, enyhén lúgosak, és különböző mennyiségű mészkövet tartalmaznak. A talaj termékeny és jó vízmegtartó képességű. A földrajzi terület talajtani jellemzői lehetővé teszik az erős gyökerű fügefák növekedését, és a fák számára a tápanyagokhoz való jobb hozzáférést. Ezért az ezen a területen termesztett füge nagyobb méretű és édesebb.

A földrajzi terület átmeneti éghajlata a földközi-tengeri térség és a fekete-tengeri térség vegyes jellegzetességeit mutatja, és a két régió közötti különleges folyosónak tekinthető. A gyümölcs érési időszakában a magas páratartalom (> 90 %) és a magas hőmérséklet befolyásolja a gyümölcsök méretét, héjvastagságát és eltarthatóságát. Bursában az éves átlagos páratartalom 68,4 %, és ez a páratartalom nagyobb terméseket eredményez, és hosszabb eltarthatósági időt biztosít. Annak köszönhetően, hogy a termés vegetációs időszakában az átlaghőmérséklet 14,6 °C, a „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” nagyobb méretű és vékonyabb héjú.

A füge július elejétől szeptemberig igényel vizet, különösen akkor, amikor érni kezd. Bursában a csapadékmennyiség ezekben a hónapokban (705 mm-es éves átlag) magasabb, mint más régiókban. Az elegendő és megfelelően eloszló csapadékmennyiség – különösen a termesztési idényben – hozzájárul a gyümölcs sajátosságaihoz, különösen a nagyobb méretéhez.

Bursa tartományban az átlagos szélsebesség <4,5 ms^{-1} északkeleti, délkeleti és keleti-északkeleti szélirányokkal, amelyek kiválóan alkalmassá teszik a területet a fügetermesztésre, mivel a könnyed légáram lehetővé teszi a tökéletes formájú és nagy méretű gyümölcsök növekedését a jó beporzásnak köszönhetően.

Emberi tényezők

Bursa tartományban nagyon hosszú ideje termesztenek fügét. Az oszmán levéltár két olyan feljegyzést tartalmaz, amelyek a „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı"-t említik; egyikük 1913-ból, a másik 1915-ből származik. A beporzási folyamat kaprifikációja (kaprifügék behozatala) nagyon jellemző a területre. Sok fügefajtól eltérően a „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" nem önbeporzó. Ezért kaprifikációt alkalmaznak, amely a fügefák mesterséges beporzásának egyik módja. A méhek által beporzott legtöbb gyümölcsfától eltérően a „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" beporzásához a fügedarázs (*Blastophaga psenes*), más néven „ilek" segítségére van szükség. A beporzás akkor következik be, amikor a darázs, miután befúrta magát a hímivarú fügébe, elrepül és hozzáér a nőivarú terméshez. Ha a nőivarú füge nem kerül beporzásra, akkor leesik a fáról. Mivel kevesebb a hímivarú „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" fa, mint a nőivarú, a beporzáshoz emberi támogatásra van szükség. A „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" termesztői speciális ismereteket szereztek, és egy olyan technikát fejlesztettek ki, amellyel biztosítják, hogy a hímivarú füge szüretelése kézzel történjen, és ezt követően a nőivarú fákra zsákokban felakasztják. Ez a június és július 10. között alkalmazott és háromszor megismételt technika biztosítja a „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" sajátos alakját, méretét, sötétbíbor színét, édességét, valamint a hiányzó/kisebb belső magházat a megfelelő beporzás biztosításával. Az emberi tényező a termék eltarthatósági idejét is befolyásolja. A termesztők a fügét úgy szüretelik, hogy megtartják a fügeszár egy részét, az ún. „szemet". Ez a szárrész megakadályozza a gyümölcs vízveszteségét, és segít megőrizni a füge eltarthatóságát.

A termék sajátosságai

A „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" füge egyedi jellemzőkkel rendelkezik, amelyek megkülönböztetik azt a többi, Törökországból származó fügétől. Törökországban és a világ számos más részén híres a mérete (55–65 mm közötti szélességével nagyobb az átlagos fügénél), sötétbíbor, majdnem fekete színe és édes íze miatt.

A termések nagy méretűek, kerekek és lapítottak. A héjuk sötétbíbor színű és könnyen hámozható. A magok közepes méretűek, és a termésnek nincs magháza, vagy csak nagyon kicsi.

Az érzékszervi elemzések alapján a Bursában termesztett fekete füge intenzívebb fügearomával rendelkezik, édesebb és tömörebb, mint a Törökországban termesztett többi fügefajta. A „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" fügére magas cukortartalom (17,00–18,50 közötti Brix-fok), valamint markáns savtartalom (4,50–5,00 közötti pH-érték) jellemző.

Ok-okozati összefüggés

A „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" különleges tulajdonságai a földrajzi terület jellemzőiből és a helyi termelők által az évek során a füge előállításával kapcsolatban szerzett egyedülálló ismeretekből erednek. A gyümölcs minőségét befolyásoló legfontosabb tényezők a helyi fajták (palánták), a talaj és az éghajlat (hőmérséklet, páratartalom, csapadék és szél).

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

–