C/2024/2889

24.4.2024

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2024/2889)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio [1] entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«BURSA SİYAH İNCİRİ / BURSA SİYAHI»

N. UE: PDO-TR-02838 – 19.4.2022

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome**

«Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı»

2. **Stato membro o paese terzo**

Turchia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

La denominazione di origine protetta (DOP) «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» designa i fichi freschi della varietà «Dürdane». I frutti sono di grandi dimensioni con buccia di colore viola scuro e polpa rossa.

Presentano forma tondeggiante e appiattita (oblata) e una buccia che si pela facilmente. I frutti sono di dimensioni medie, la loro cavità interna è assente o molto piccola. La polpa è soda e fortemente aromatica, dal sapore dolce e acido.

I frutti presentano le caratteristiche fisiche e chimiche seguenti:

— Larghezza del frutto: 55,0 – 65,0 mm

— Lunghezza del frutto: 45,0 – 55,0 mm

— Spessore della buccia: 1,2 – 1,8 mm

— Larghezza dell'ostiolo: 8,0 – 12,0 mm

— Numero di frutti in 1 kg: 11 ± 2 frutti

— Brix: 17,00 – 18,50

— pH: 4,50 – 5,00

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

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione devono avere luogo all'interno della zona geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» è un frutto sensibile che può deperire rapidamente. La produzione, la conservazione, la cernita/classificazione e il confezionamento devono avvenire nella zona geografica delimitata al fine di preservare la freschezza del prodotto, evitare che sia danneggiato, garantirne l'origine e il controllo.

I frutti sono selezionati e classificati a livello di azienda agricola o di cooperativa in una zona dedicata e pulita per evitare la contaminazione dei frutti.

I fichi selezionati sono conservati a + 2 °C in celle frigorifere. I fichi raccolti prima della maturazione completa possono essere conservati per un massimo di 25 giorni e i fichi maturi per non più di 10 giorni.

Il «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» deve essere confezionato in contenitori di cartone/plastica/legno destinati ai consumatori finali.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa relativa all'etichettatura e alla presentazione dei prodotti alimentari, l'etichetta reca le indicazioni seguenti:

— il nome della denominazione «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı»;

— la ragione sociale e l'indirizzo, oppure la denominazione abbreviata e l'indirizzo, oppure il marchio registrato del produttore;

— il simbolo DOP dell'Unione europea;

— inoltre il logo «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» può essere utilizzato sulla confezione dei prodotti DOP «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı».





4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Bursa è una provincia della regione di Marmara che dà il nome ai fichi neri coltivati nei seguenti distretti della provincia:

— 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. **Legame con la zona geografica**

Specificità della zona geografica

Il fico «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» appartiene alla varietà «Dürdane», una varietà locale della provincia di Bursa. Le piantine di questi fichi devono provenire da vivai situati nella zona geografica delimitata al fine di garantire la stabilità genetica, in quanto la qualità dei frutti dipende direttamente dalle caratteristiche genetiche della varietà locale e da fattori naturali specifici della zona geografica delimitata.

La zona geografica è caratterizzata da piccoli appezzamenti pianeggianti e rilievi che offrono le condizioni adeguate per la coltivazione di fichi eccellenti. I principali gruppi pedologici della zona sono costituiti da terreni forestali alluvionali acidi reattivi e da suolo bruno. I suoli della regione sono a tessitura franca, non salini, leggermente alcalini e contengono diverse quantità di calcare. I suoli sono fertili e presentano una buona ritenzione idrica. Le caratteristiche pedologiche della zona geografica consentono la crescita di fichi a radice forte, consentendo agli alberi un migliore accesso ai nutrienti. Pertanto i fichi coltivati nella zona diventano più grandi e più dolci.

La zona geografica ha un clima di transizione che presenta le caratteristiche eterogenee del Mediterraneo e del Mar Nero ed è considerata un corridoio speciale tra le due regioni. L'elevata umidità (> 90 %) durante la maturazione dei frutti e le temperature elevate incidono sulle dimensioni, sullo spessore della buccia e sulla durata di conservazione dei frutti. L'umidità media annua nella provincia di Bursa è pari al 68,4 %. Questo livello di umidità rende i frutti più grandi e consente loro di avere una durata di conservazione più lunga. Il «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» diventa di grandi dimensioni e presenta una buccia più sottile a causa della temperatura media di 14,6 °C durante il periodo vegetativo dei frutti.

Il fabbisogno idrico dei fichi si manifesta dall'inizio di luglio fino a settembre, soprattutto quando i fichi cominciano a maturare. In questi mesi il regime delle precipitazioni nella provincia di Bursa è tale che la quantità di precipitazioni (media annua di 705 mm) è superiore a quella delle altre regioni. Precipitazioni sufficienti e regolarmente distribuite, soprattutto durante la stagione di produzione, contribuiscono alle caratteristiche specifiche dei frutti, in particolare conferendo agli stessi dimensioni maggiori.

La velocità media del vento nella provincia di Bursa è inferiore a 4,5 ms^{-1} con direzioni NE, SE ed ENE, che sono molto adatte alla produzione di fichi in quanto il flusso di aria leggera consente la crescita di frutti di forma regolare e di grandi dimensioni grazie alla buona impollinazione.

Fattori umani

Da moltissimo tempo nella provincia di Bursa si coltivano i fichi. Gli archivi ottomani contengono due documenti che menzionano il «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı»; uno di essi risale al 1913 e l'altro al 1915. La caprificazione del processo di impollinazione è tipica della zona. A differenza di molte varietà di fichi, la varietà «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» non è autogama. L'impollinazione dipende dalla caprificazione, che è un metodo di impollinazione artificiale dei fichi. A differenza della maggior parte degli alberi da frutto, che dipendono dalle api per l'impollinazione, la varietà «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» richiede l'aiuto di una vespa parassita, la *Blastophaga psenes*, detta anche «*ilek*». L'impollinazione avviene quando la vespa, dopo essere entrata nel fico maschio, vola via e va a toccare il fico femmina. Se il fico femmina non è impollinato, cade dall'albero. Poiché il numero di alberi maschi «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» è inferiore a quello delle femmine, il sostegno umano è necessario per l'impollinazione.

I produttori di «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» hanno sviluppato conoscenze specifiche e una tecnica che consiste nel raccogliere manualmente i fichi maschi e nell'appenderli agli alberi femmina dentro sacchetti. Questa tecnica, applicata per tre volte da giugno fino al 10 luglio, grazie alla corretta impollinazione conferisce al «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» la forma, le dimensioni, il colore viola scuro e la dolcezza specifici e garantisce che la cavità interna del frutto sia assente o ridotta. Il fattore umano incide anche sulla durata di conservazione del prodotto.

I produttori raccolgono i fichi trattenendo una parte del peduncolo detto «*düğme*», ossia «bottone». Questo «bottone» evita la perdita d'acqua nei frutti e contribuisce a preservare la durata di conservazione dei fichi.

Specificità del prodotto

I fichi «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» presentano caratteristiche uniche che li differenziano da altri fichi di origine turca. Sono rinomati in Turchia e in molte altre parti del mondo per le loro dimensioni (superiori a quello del fico medio con una larghezza compresa tra 55 e 65 mm), per il colore viola scuro tendente al nero e per la loro dolcezza.

I frutti sono grandi, presentano forma tondeggiante e appiattita (oblata). La buccia è di colore viola scuro ed è facilmente da pelare. Il nucleo è di medie dimensioni e privo di cavità o con una cavità interna molto piccola.

L'analisi sensoriale rileva che i fichi neri coltivati nella provincia di Bursa presentano un aroma più intenso, una dolcezza e una compattezza maggiori rispetto agli altri fichi prodotti in Turchia. Il «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» è caratterizzato da un elevato tenore di zuccheri (tenore Brix compreso tra 17,00 e 18,50) e da un'acidità pronunciata con un pH compreso tra 4,50 e 5,00.

Legame causale

Le qualità specifiche del «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» derivano dalle caratteristiche della zona geografica, nonché da conoscenze uniche applicate alla produzione dei fichi e sviluppate nel corso degli anni dai produttori locali.

La varietà locale (*plantula*), il suolo e il clima (temperatura, umidità, precipitazioni e vento) sono i principali fattori che incidono sulla qualità del frutto.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

—