C/2024/2889

24.4.2024

Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2024/2889)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), no prazo de três meses a contar desta data.

DOCUMENTO ÚNICO

«BURSA SİYAH İNCİRİ / BURSA SİYAHI»

N.º UE: PDO-TR-02838 — 19.4.2022

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s)**

«Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı»

2. **Estado-membro ou país terceiro**

Turquia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.6. Fruta, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

A denominação de origem protegida (DOP) «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» designa figos frescos da variedade «Dürdane», que se caracterizam pela cor roxo-escuro da pele, pela polpa vermelha e pela forma globosa.

Os frutos têm forma redonda e achatada na base (oblata) e são fáceis de descascar. São frutos de tamanho médio, sem cavidade frutícola ou com uma cavidade muito pequena. A polpa tem consistência firme e são muito aromáticos, com um sabor doce e acidulado.

Características físicas e químicas dos frutos:

— Largura do fruto: 55,0 – 65,0 mm

— Comprimento do fruto: 45,0 – 55,0 mm

— Espessura da pele: 1,2 – 1,8 mm

— Largura do ostíolo: 8,0 – 12,0 mm

— Número de frutos por quilograma: 11 ±2 frutos

— Brix: 17,00 – 18,50

— pH: 4,50 – 5,00

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

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases da produção devem ter lugar na área geográfica.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento etc., do produto a que o nome registado se refere*

A DOP «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» é um fruto sensível que se pode deteriorar rapidamente. A produção, armazenagem, triagem/calibragem e acondicionamento devem ter lugar na área geográfica delimitada, a fim de preservar a frescura do produto, evitar a sua deterioração, garantir a sua origem e assegurar o controlo.

Os frutos devem ser triados e classificados na exploração ou ao nível da cooperativa num espaço dedicado e limpo, a fim de evitar a sua contaminação.

Depois da triagem, os figos são armazenados a + 2 °C em câmara frigorífica. Os figos das primeiras colheitas podem ser armazenados por um período máximo de 25 dias e os figos maduros por um período máximo de 10 dias.

Os figos da DOP «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» devem ser acondicionados em caixas de cartão/plástico/madeira destinadas ao consumidor final.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Além das informações impostas pela legislação relativas à rotulagem e à apresentação dos géneros alimentícios, os rótulos devem incluir:

— O nome da denominação «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı»,

— O nome comercial e o endereço ou a denominação abreviada e o endereço ou a marca registada do produtor,

— O logótipo da União Europeia para as DOP,

— No caso das embalagens de produtos «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı», pode também usar-se o logótipo da própria DOP.





4. **Delimitação concisa da área geográfica**

Bursa, uma província da região de Marmara, dá o seu nome aos figos pretos cultivados nos distritos de:

— Gemlik; Kurtul, Muratoba, Katırlı, Hamidiye, Şükriye, Feyziye, Fındıcak e Kurşunlu;

— Gürsu; Kazıklı, Iğdir, Karahıdır e Dışkaya;

— Karacabey; Boğazköy, Çavuşköy, Taşpınar, Yeni Karaağaç, Eski Karaağaç, Orhaniye, Ikizce, Dağkadı, Yeşiller, Bayramdere, Seyran, Çeşnigir, Ballıkaya, Çamlıca, Inkaya, Muratlı, Hürriyet e Karakoca;

— Kestel; Barakfaki, Çataltepe e 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 e 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 e Hasköy;

— Nilüfer; Gölyazı, Fadıllı, Çatalağıl, Karacaoba, Ayvaköy, Unçukuru, Akçalar, Çaylı, Konaklı, Başköy, Hasanağa, Görükle, Yolçatı, Doğanköy, Çalı, Yaylacık, Tahtalı e Badırga;

— Orhangazi; Orhangazi, Gemiç, Gürle, Yenigürle, Dutluca, Gölyaka, Akharem, Yeniköy, Üreğil e Çakırlı;

— Osmangazi; Osmangazi, Nilüfer, Aksungur, Ahmetbey, Gündoğdu, Çağlayan, Ovaakça, Dürdane, Karabalçık, Selçukgazi, Seçköy, Avdancık, Demirtaş e İsmetiye.

5. **Relação com a área geográfica**

Especificidade da área geográfica

Os figos da DOP «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» pertencem à variedade «Dürdane», uma variedade local da província de Bursa. Para garantir a estabilidade genética, as plântulas de figueiras devem provir de viveiros localizados na área geográfica delimitada, dado a qualidade dos frutos estar diretamente dependente das características genéticas da variedade local e de fatores naturais específicos da região.

A área geográfica caracteriza-se por zonas de planície e terrenos montanhosos, que proporcionam as condições adequadas para a produção de figos de qualidade. Os principais grupos de solo da região são os solos aluviais, os solos florestais ácido-reativos e os solos castanhos. Trata-se de solos de textura argilosa, não salinos, ligeiramente alcalinos, com diferentes teores de calcário. São solos férteis e com boa retenção de água. As características do solo da área geográfica permitem o crescimento de figueiras com raízes fortes, que proporcionam às árvores um melhor acesso aos nutrientes. Por esta razão, os figos produzidos na região tornam-se mais globosos e mais doces.

A área geográfica apresenta um clima de transição, com as características mistas do clima do Mediterrâneo e do mar Negro, criando um corredor especial entre as duas regiões. A humidade elevada (> 90 %) durante a fase de maturação dos frutos e as temperaturas altas afetam o tamanho, a espessura da pele e a boa conservação dos figos. A região de Bursa apresenta uma humidade média anual de 68,4 %, o que permite obter frutos de maior dimensão e que se conservam mais tempo. O «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» adquire uma forma mais globosa e uma pele mais fina devido à temperatura média de 14,6 °C durante o período vegetativo dos frutos.

Os figos necessitam de água a contar do início de julho até setembro, especialmente quando começam a amadurecer. Na região de Bursa, o regime de precipitação registado ao longo destes meses é tal que a quantidade de chuva (pluviosidade média anual de 705 mm) é mais elevada do que noutras regiões. Ao cair em quantidade suficiente e ser regularmente distribuída, especialmente durante a época de produção, a chuva contribui para as características específicas dos frutos, nomeadamente em termos de maior tamanho.

A velocidade média do vento na província de Bursa é < 4,5 ms^{-1}, com direções NE, SE e ENE, sendo muito adequada para a produção de figos, uma vez que o fluxo de ar leve permite o crescimento de frutos bem formados e de bom tamanho, em resultado de uma boa polinização.

Fatores humanos

Há muito que se produzem figos na província de Bursa. Os arquivos otomanos mostram dois registos em que é feita referência ao «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı», um deles remontando a 1913 e o outro a 1915. A caprificação do processo de polinização é muito típica da zona. Ao contrário do que acontece com muitos outros figos, no caso do «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» não há autopolinização. Esta dá-se por caprificação, um método de polinização artificial das figueiras. Contrariamente ao que sucede com a maior parte das árvores de fruto, que dependem das abelhas para a polinização, o «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» necessita da ajuda da vespa-do-figo, a *Blastophaga psenes*, inseto parasita também denominado «ilek». A polinização dá-se quando, depois de ter penetrado no figo masculino, a vespa voa e toca num figo feminino. Se não for polinizado, o figo feminino cai da árvore. Uma vez que há menos plantas masculinas de «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» do que plantas femininas, é necessária ajuda humana na polinização. Os produtores de «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» desenvolveram conhecimentos específicos e uma técnica que consiste em garantir que os figos masculinos são colhidos manualmente e pendurados em sacos na planta feminina. Esta técnica, aplicada entre junho e 10 de julho e repetida por 3 vezes, contribui para a forma específica, tamanho, cor roxo-escuro, grau de doçura e ausência de cavidade interna ou cavidade interna pequena dos figos da DOP «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı», o que permite a boa polinização. Os fatores humanos também afetam o período de conservação do produto. Os produtores colhem os figos de forma a manter uma parte do pedúnculo, denominado «botão». Este botão evita a perda de água dos frutos e contribui para a boa conservação dos figos.

Especificidade do produto

Os figos da DOP «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» apresentam características únicas, que os distinguem dos outros figos de origem turca. São famosos na Turquia e em muitas outras partes do mundo pelo seu tamanho (acima da média, entre 55 e 65 mm de largo), pela cor roxo-escuro, quase preto, e por serem muito doces.

Os frutos são globosos, redondos e achatados na base (oblatos). A pele (película) tem cor roxo-escuro e são fáceis de descascar. Os núcleos são de tamanho médio, sem cavidade ou com uma cavidade interna muito pequena.

De acordo com a análise organolética, os figos pretos cultivados na região de Bursa são mais aromáticos, mais doces e têm uma polpa de consistência mais firme do que os outros figos produzidos na Turquia. Os frutos da DOP «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» caracterizam-se pelo elevado teor de açúcares (teor de Brix entre 17,00 e 18,50) e pela acidez pronunciada, com um pH compreendido entre 4,50 e 5,00.

Relação causal

As qualidades específicas da DOP «Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı» resultam das características da área geográfica e dos conhecimentos únicos sobre a produção de figos desenvolvidos ao longo dos anos pelos produtores locais. A variedade local (planta para transplante), o solo e o clima (temperatura, humidade, precipitação e vento) são os fatores que mais influem na qualidade dos frutos.

Referência à publicação do caderno de especificações

—