C/2024/2889

24.4.2024

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2024/2889)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 do troch mesiacov ([1]) od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„BURSA SİYAH İNCİRİ / BURSA SİYAHI“

EÚ č.: PDO-TR-02838 – 19.4.2022

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Názov(názvy)**

„Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Turecko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Chránené označenie pôvodu (CHOP) „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“ označuje čerstvé figy odrody „Dürdane“. Plody majú tmavofialovú farbu šupky, červenú dužinu a sú veľké.

Plody sú veľké, majú okrúhly a plochý (sploštený) tvar a šupka sa dá ľahko olúpať. Plody sú stredne veľké a dutina buď chýba, alebo je veľmi malá. Dužina plodov je pevná a silne aromatická so sladkou a kyslou chuťou.

Ovocie má tieto fyzikálne a chemické vlastnosti:

— šírka plodu: 55,0 – 65,0 mm

— dĺžka plodu: 45,0 – 55,0 mm

— hrúbka šupky: 1,2 – 1,8 mm

— šírka ostiolu: 8,0 – 12,0 mm

— Počet plodov v 1 kg: 11 ± 2 plody

— stupeň Brixa: 17,00 – 18,50

— pH: 4,50 – 5,00

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

—

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky kroky výroby sa musia uskutočniť v zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Bursa Siyah nciri / Bursa Siyahı“ je citlivé ovocie, ktoré sa môže rýchlo pokaziť. Produkcia, skladovanie, triedenie/klasifikácia a balenie sa musia vykonávať vo vymedzenej zemepisnej oblasti, aby sa zachovala čerstvosť výrobku, zabránilo sa jeho poškodeniu, zaručil sa pôvod výrobku a zabezpečila sa kontrola.

Ovocie sa triedi a klasifikuje na úrovni poľnohospodárskeho podniku alebo družstva vo vyhradených a v čistých priestoroch, aby sa zabránilo kontaminácii ovocia.

Vytriedené figy sa skladujú pri teplote +2 °C v chladiarenských skladoch. Figy zo skorého zberu sa môžu skladovať najviac 25 dní a zrelé figy sa môžu skladovať najviac 10 dní.

Figy „Bursa Siyah nciri / Bursa Siyahı“ sa musia baliť do kartónových/plastových/drevených škatúľ určených pre konečného spotrebiteľa.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem povinných údajov stanovených v predpisoch o označovaní a prezentácii potravín sa na etiketách musia uvádzať aj tieto údaje:

— názov označenia „Bursa Siyah nciri / Bursa Siyahı“,

— obchodné meno a adresa alebo skrátené meno a adresa alebo registrovaná známka výrobcu,

— logo CHOP Európskej únie,

— okrem toho sa na obale výrobkov s CHOP „Bursa Siyah nciri / Bursa Siyahı“ môže používať logo „Bursa Siyah nciri / Bursa Siyahı“.





4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Bursa je provincia v regióne Marmara, ktorá svoj názov prepožičala čiernym figám pestovaným v uvedených okresoch provincie:

— 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: Esencia, 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. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Špecifickosť zemepisnej oblasti

„Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“ je figa odrody „Dürdane“, ktorá je miestnou odrodou provincie Bursa. Semenáčiky týchto figovníkov musia pochádzať zo škôlok nachádzajúcich sa vo vymedzenej zemepisnej oblasti, aby sa zabezpečila genetická stabilita, pretože kvalita plodov je priamo závislá od genetických vlastností miestnej odrody a špecifických prírodných faktorov vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Zemepisná oblasť sa vyznačuje rovinami s hornatým terénom, ktoré poskytujú vhodné podmienky na pestovanie vynikajúcich fíg. Hlavné skupiny pôd v oblasti tvoria aluviálne, kyslé lesné pôdy a hnedé pôdy. Pôdy v regióne majú hlinitú štruktúru, sú neslané, mierne alkalické a obsahujú rôzne množstvo vápenca. Pôdy sú úrodné a dobre zadržiavajú vodu. Pôdne vlastnosti zemepisnej oblasti umožňujú rast silno zakorenených figovníkov, ktoré majú lepší prístup k živinám. Preto sú figy pestované v tejto oblasti väčšie a sladšie.

Zemepisná oblasť má prechodné podnebie, ktoré vykazuje zmiešané vlastnosti Stredozemného a Čierneho mora, a považuje sa za osobitný koridor medzi týmito dvoma oblasťami. Vysoká vlhkosť (> 90 %) počas dozrievania plodov a vysoké teploty ovplyvňujú veľkosť, hrúbku šupky a trvanlivosť plodov. Priemerná ročná vlhkosť v meste Bursa je 68,4 % a táto úroveň vlhkosti spôsobuje, že plody sú väčšie a majú dlhšiu trvanlivosť. Figa „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“ je väčšia a má tenšiu šupku vďaka priemernej teplote 14,6 °C počas vegetačného obdobia plodov.

Figy potrebujú vodu od začiatku júla do septembra, najmä keď začnú dozrievať. Zrážkový režim v Burse je taký, že množstvo zrážok (ročne v priemere 705 mm) počas týchto mesiacov je vyššie ako v iných regiónoch. Dostatočné a pravidelne rozložené zrážky, najmä počas obdobia produkcie, prispievajú k špecifickým vlastnostiam ovocia, najmä pokiaľ ide o jeho väčšiu veľkosť.

Priemerná rýchlosť vetra v provincii Bursa je < 4,5 ms^{-1} so smermi SV, JV a VSV, čo je veľmi vhodné na pestovanie fíg, pretože ľahké prúdenie vzduchu umožňuje rast hladko tvarovaných a veľkých plodov v dôsledku dobrého opelenia.

Ľudské faktory

Pestovanie fíg je v provincii Bursa dlhoročnou tradíciou. V osmanských archívoch sa nachádzajú dva záznamy, v ktorých sa uvádza „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı"; jeden z nich pochádza z roku 1913 a druhý z roku 1915. Pre túto oblasť je veľmi typická kaprifikácia procesu opeľovania. Na rozdiel od mnohých iných figovníkov nie je figa „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" samoopelivá. Spolieha sa na kaprifikáciu, teda metódu umelého opeľovania figovníkov. Na rozdiel od väčšiny ovocných stromov, ktorých opeľovanie závisí od včiel, figa „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" potrebuje pomoc parazitickej osy *Blastophaga psenes*, nazývanej aj „ilek". K opeleniu dochádza vtedy, keď sa osa dostane do samčej figy, odletí a dotkne sa samičky. Ak samičia figa nie je opelená, opadne zo stromu. Keďže samčích stromov „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" je menej ako samičích, pri opeľovaní je potrebná ľudská pomoc. Pestovatelia fíg „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" rozvinuli špecifické znalosti a vypracovali techniku, ktorá spočíva v tom, že samčie figy sa ručne zbierajú a zavesia sa do vreciek na samičí strom. Vďaka tejto technike, ktorá sa vykonáva od júna do 10. júla a trikrát sa opakuje, má figa „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" svoj špecifický tvar, veľkosť, tmavofialovú farbu, sladkosť a nemá/má malú vnútornú dutinu plodu, keďže ponúka správne opelenie. Trvanlivosť výrobku ovplyvňuje aj ľudský faktor. Pestovatelia zbierajú figy tak, že na nich ponechajú časť stonky nazývanú „gombík". Tento gombík zabraňuje strate vody v plodoch a pomáha zachovať trvanlivosť fíg.

Špecifickosť výrobku

Figy „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" majú jedinečné vlastnosti, ktorými sa odlišujú od iných fíg tureckého pôvodu. V Turecku a mnohých iných častiach sveta sú známe svojou veľkosťou (sú väčšie ako priemerné figy so šírkou od 55 do 65 mm), tmavofialovou, takmer čiernou farbou a sladkosťou.

Plody sú veľké a majú okrúhly a plochý (sploštený) tvar. Šupka je tmavofialová a dá sa ľahko olúpať. Jadrá sú stredne veľké a nemajú žiadnu dutinu plodu alebo majú veľmi malú vnútornú dutinu plodu.

Podľa senzorickej analýzy majú čierne figy pestované v Burse intenzívnejšiu figovú arómu, vyššiu sladkosť a pevnosť než ostatné figy pestované v Turecku. Figa „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" sa vyznačuje vysokým obsahom cukru (obsah Brix od 17,00 do 18,50), ako aj výraznou kyslosťou s pH od 4,50 do 5,00.

Príčinná súvislosť

Špecifické vlastnosti figy „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı" vyplývajú z vlastností zemepisnej oblasti a jedinečných poznatkov v oblasti pestovania fíg, ktoré miestni pestovatelia získali v priebehu rokov. Miestna odroda (semenáčiky), pôda a podnebie (teplota, vlhkosť, zrážky a vietor) sú hlavné dôležité faktory, ktoré ovplyvňujú kvalitu plodov.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

—