C/2024/2889

24.4.2024

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2024/2889)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]) je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od dneva te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„BURSA SİYAH İNCİRİ / BURSA SİYAHI“

EU št.: PDO-TR-02838 – 19.4.2022

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Imeni**

„Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“

2. **Država članica ali tretja država**

Turčija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2. *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Zaščitena označba porekla (ZOP) „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“ označuje sveže fige sorte „dürdane“. Sadeži imajo lupino temno vijolične barve, rdeče meso in so veliki.

Sadeži so velike okrogle in ploščate oblike (sploščeni), lupina pa se zlahka lupi. Sadeži so srednje veliki, v notranjosti niso votli ali pa je votli del zelo majhen. Meso je čvrsto in močno aromatično s sladkim in kislim okusom.

Sadež ima naslednje fizikalno-kemijske lastnosti:

— Širina sadeža: 55,0–65,0 mm

— Dolžina sadeža: 45,0–55,0 mm

— Debelina lupine: 1,2–1,8 mm

— Širina odprtinice (ostiol): 8,0–12,0 mm

— Število sadežev na kilogram: 11 ± 2 sadežev

— Brix: 17,00–18,50

— Vrednost pH: 4,50–5,00

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

3.3. *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.4. *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje se morajo izvajati na geografskem območju.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Fige „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“ so občutljivo sadje, ki se lahko hitro pokvari. Proizvodnja, skladiščenje, sortiranje/razvrščanje in pakiranje morajo potekati na opredeljenem geografskem območju, da se ohrani svežina proizvoda, prepreči njegovo poškodovanje, potrdi poreklo proizvoda in zagotovi nadzor.

Sadeži se sortirajo in razvrščajo na ravni kmetije ali zadruge na namenskem in čistem območju, da se prepreči njihova kontaminacija.

Fige se po sortiranju skladiščijo pri temperaturi +2 °C v hladilnici. Zgodaj obrane fige se lahko skladiščijo do 25 dni, zrele pa največ 10 dni.

Končnim potrošnikom je fige „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“ treba zagotoviti v zapakiranih kartonskih/plastičnih/lesenih škatlah.

3.6. *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Poleg obveznih navedb, ki jih določa zakonodaja o označevanju in predstavitvi živil, morajo biti na oznakah navedeni:

— ime označbe „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“,

— ime podjetja in naslov ali kratko ime in naslov ali registrirana znamka proizvajalca,

— logotip ZOP Evropske unije,

— poleg tega se logotip „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“ lahko uporablja na embalaži proizvodov z ZOP „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“.





4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Črne fige se imenujejo po Bursi, provinci pokrajine Marmara, gojijo pa se v spodaj navedenih okrožjih province:

— 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. **Povezava z geografskim območjem**

Posebnosti geografskega območja

„Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“ je figa sorte „dürdane“, ki je lokalna sorta v provinci Bursa. Sadike teh figovcev morajo izvirati iz drevesnic na opredeljenem geografskem območju, da se zagotovi genska stabilnost, saj je kakovost sadja neposredno odvisna od genetskih značilnosti lokalne sorte in posebnih naravnih dejavnikov na opredeljenem geografskem območju.

Za geografsko območje so značilne ravnine z goratim terenom, ki zagotavljajo primerne pogoje za gojenje odličnih fig. Glavni skupini tal na tem območju sta aluvialna gozdna tla s kislo reakcijo in rjava tla. Tla v tej regiji so ilovnata, neslana in rahlo alkalna ter vsebujejo različne količine apnenca. So rodovitna in dobro zadržujejo vodo. Značilnosti tal na tem geografskem območju omogočajo rast figovcev z močnimi koreninami, kar drevesom omogoča boljši dostop do hranil. Zato fige, pridelane na tem območju, zrastejo večje in slajše.

Geografsko območje ima prehodno podnebje z mešanico značilnosti sredozemskega in črnomorskega podnebja ter se šteje za nekakšen prehod med Črnim in Sredozemskim morjem. Visoka vlažnost (> 90 %) med zorenjem sadežev in visoke temperature vplivajo na velikost, debelino lupine in rok uporabnosti sadežev. Povprečna letna vlažnost v Bursi znaša 68,4 %, zaradi česar so sadeži večji in imajo daljši rok uporabnosti. Figa „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“ zraste velika in ima tanjšo lupino, ker je povprečna temperatura v rastni dobi 14,6 °C.

Fige potrebujejo vodo od začetka julija do septembra, zlasti ko začnejo zoreti. Padavinski režim Burse je takšen, da v teh mesecih pade več padavin kot v drugih regijah (povprečna letna količina 705 mm). Zadostne in redno porazdeljene padavine, predvsem v pridelovalni sezoni, prispevajo k posebnim značilnostim sadeža, zlasti v smislu njegove večje velikosti.

Povprečna hitrost vetra v pokrajini Bursa je < 4,5 ms^{-1}, piha pa v smereh SV, JV in VSV, kar je zelo primerno za pridelavo fig, saj lahek zračni tok omogoča rast gladko oblikovanih in velikih plodov, ki jih zagotavlja dobro opraševanje.

Človeški dejavniki

Fige se v provinci Bursa gojijo že zelo dolgo. V otomanskih arhivih sta dva zapisa, ki omenjata fige „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“, eden iz leta 1913, drugi pa iz leta 1915. Za to območje je zelo značilna kaprifikacija procesa opraševanja. Fige „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“ za razliko od mnogih drugih fig niso samooplodne. Potrebna je kaprifikacija, ki je metoda umetnega opraševanja figovcev. Za razliko od večine sadnih dreves, pri katerih je opraševanje odvisno od čebel, je pri figah „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“ potrebna pomoč parazitske ose *Blastophaga psenes*, imenovane tudi *ilek*. Do oprašitve pride, ko osa, ki si je utrla pot v moško figo, odleti iz nje in se dotakne ženske fige. Če ženska figa ni oprašena, odpade z drevesa. Moških dreves fige „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“ je manj kot ženskih, zato je pri opraševanju potrebna človeška pomoč. Pridelovalci fig „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“ so razvili posebno znanje in tehniko, v skladu s katero ročno poberejo moške fige in jih dajo v vrečke, te pa obesijo na žensko drevo. To tehniko izvajajo med 10. junijem in 10. julijem in jo trikrat ponovijo ter z ustreznim opraševanjem dosežejo, da imajo fige „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“ posebno obliko, velikost, temno vijolično barvo in sladkost ter v notranjosti niso votle oziroma je votli del majhen. Človeški dejavnik vpliva tudi na rok uporabnosti proizvoda. Pridelovalci pri obiranju fig ohranijo del figovega stebla, ki se imenuje „gumb“. Ta gumb preprečuje izgubo vode iz sadeža in pomaga ohranjati rok uporabnosti fig.

Posebnosti proizvoda

Fige „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“ imajo edinstvene lastnosti, zaradi katerih se razlikujejo od fig drugega turškega porekla. V Turčiji in številnih drugih delih sveta so znane po svoji velikosti (so večje od povprečne fige, široke od 55 do 65 mm), temno vijolični, skoraj črni barvi in sladkosti.

Sadeži so veliki, okrogli in ploščati (sploščeni). Lupina je temno vijolična in se zlahka lupi. Jedra so srednje velika in v notranjosti niso votla ali imajo zelo majhen votli del.

Glede na senzorično analizo imajo črne fige, pridelane v Bursi, intenzivnejšo aromo, sladkost in čvrstost kot druge fige, pridelane v Turčiji. Za fige „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“ je značilna visoka vsebnost sladkorja (vsebnost Brix med 17,00 in 18,50) ter izrazita kislost s pH vrednostjo med 4,50 in 5,00.

Vzročna povezava

Posebne lastnosti fig „Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı“ izhajajo iz značilnosti geografskega območja in edinstvenega znanja o pridelavi fig, ki so ga z leti razvili lokalni proizvajalci. Najpomembnejši dejavniki, ki vplivajo na kakovost sadja, so lokalna sorta (sadike), tla in podnebje (temperatura, vlažnost, padavine in veter).

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

—