C/2024/2889

24.4.2024

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2024/2889)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ([1]) ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”BURSA SİYAH İNCİRİ / BURSA SİYAHI”

EU-nr: PDO-TR-02838 – 19 april 2022

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn**

”Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Turkiet

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp*

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Den skyddade ursprungsbeteckningen (SUB) ”Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” betecknar färska fikon av sorten ”Dürdane”. Frukterna är stora med mörklila skal och rött kött.

De är runda och platta (oblatformade) samt lättskalade. Frukterna är medelstora och har inget eller ett mycket litet hålrum. Köttet är fast och mycket aromatiskt med en söt och syrlig smak.

Frukten har följande fysikaliska och kemiska egenskaper:

— Fruktens bredd: 55,0–65,0 mm

— Fruktens längd: 45,0–55,0 mm

— Skalets tjocklek: 1,2–1,8 mm

— Ostiolens bredd: 8,0–12,0 mm

— Antal frukter per kg: 11±2 frukter

— Brix: 17,00–18,50

— pH: 4,50–5,00

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

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Samtliga produktionssteg måste äga rum inom det geografiska området.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

”Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” är en känslig frukt som kan fördärvas snabbt. Produktion, lagring, sortering/klassificering och förpackning måste äga rum inom det avgränsade geografiska området för att bevara produktens färskhet, förhindra att den skadas, garantera dess ursprung och säkerställa kontroll.

Frukterna ska sorteras och klassificeras på gårds- eller kooperativnivå i ett rent och särskilt område för att förhindra kontaminering.

Sorterade fikon förvaras i kylrum vid +2 °C. Fikon från tidig skörd kan förvaras i upp till 25 dagar och mogna fikon i högst 10 dagar.

”Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” måste förpackas i kartonger, plastlådor eller trälådor för slutkonsumenterna.

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Utöver den obligatoriska information som föreskrivs i lagstiftningen om märkning och presentation av livsmedel måste etiketterna innehålla följande uppgifter:

— Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen ”Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı”.

— Producentens firmanamn och adress, eller kortnamn och adress eller registrerat varumärke.

— EU:s symbol för skyddade ursprungsbeteckningar.

— Symbolen för ”Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” får dessutom användas på förpackningen till produkter med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı”.





4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Bursa är en provins i regionen Marmara, som gett sitt namn åt de svarta fikon som odlas i de nedan angivna distrikten i provinsen.

— 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. **Samband med det geografiska området**

Det geografiska områdets särskilda egenskaper

”Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” är ett fikon av sorten ”Dürdane” som är en lokal sort i provinsen Bursa. Fröplantor från dessa fikonträd måste komma från plantskolor i det avgränsade geografiska området för att säkerställa genetisk stabilitet, eftersom fruktens kvalitet är direkt beroende av den lokala sortens genetiska egenskaper och de särskilda naturliga faktorerna i det avgränsade geografiska området.

Det geografiska området kännetecknas av områden med slätter med bergig terräng, som ger lämpliga förhållanden för odling av utmärkta fikon. Områdets viktigaste jordmånsgrupper utgörs av alluvial, syrareaktiv skogsjord och brunjord. Jordarna i regionen består av något alkalisk lersand med olika mängder kalksten, medan saltjord inte förekommer. De är bördiga och har god vattenhållningsförmåga. Jordegenskaperna i det geografiska området gör det möjligt att odla fikonträd med starka rötter, som ger träden bättre tillgång till näringsämnen. Fikon som odlas i området blir därför större och sötare.

Det geografiska området har ett övergångsklimat med påverkan från både Medelhavet och Svarta havet, och betraktas som en särskild korridor mellan de två regionerna. Den höga luftfuktigheten (>90 %) under frukternas mognadstid och de höga temperaturerna påverkar storleken, skalets tjocklek och hållbarheten hos frukterna. Den årliga genomsnittliga luftfuktigheten i Bursa är 68,4 %, och detta gör frukterna större och förlänger deras hållbarhet. Medeltemperaturen under odlingssäsongen är 14,6 °C, vilket gör att ”Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” blir stora och får ett tunnare skal.

Fikonen behöver vatten från början av juli till september, särskilt när de börjar mogna. Mängden nederbörd i Bursa under dessa månader är större än i andra regioner (i genomsnitt 705 mm per år). Tillräcklig och regelbunden nederbörd, särskilt under produktionssäsongen, bidrar till fruktens särskilda egenskaper, särskilt dess större storlek.

Den genomsnittliga vindhastigheten i provinsen Bursa är <4,5 ms^{-1} med nordostliga, sydostliga och ost-nordostliga vindar. Detta är mycket lämpligt för fikonproduktion eftersom det lätta luftflödet gör det möjligt för stora och jämnt formade frukter att växa till följd av god pollinering.

Mänskliga faktorer

Fikon har odlats i provinsen Bursa under mycket lång tid. ”Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” nämns på två ställen i de ottomanska arkiven, den ena gången 1913 och den andra 1915. Kaprifikation under pollineringsprocessen är mycket typiskt för området. Till skillnad från många fikon är ”Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” inte självpollinerande. Produkten är beroende av kaprifikation, som är en metod för artificiell pollinering av fikonträd. Medan de flesta fruktträd är beroende av bin för pollinering behöver ”Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” hjälp av en parasitstekel, *Blastophaga psenes*, även kallad ”ilek”. Pollineringen sker när stekeln, efter att ha arbetat sig in i hanfikonet, flyger i väg och vidrör honfikonet. Om honfikonet inte pollineras faller det av trädet. Eftersom det finns färre hanträd av ”Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” än honträd måste människor hjälpa till med pollineringen. Producenterna av ”Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” har utvecklat särskilda kunskaper i detta och en teknik som innebär att hanfikon plockas för hand och hängs i påsar på honträdet. Denna teknik upprepas tre gånger mellan den 10 juni och den 10 juli för att säkerställa en korrekt pollinering, och resulterar i fikonet ”Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” som kännetecknas av sin särskilda form och storlek samt av sin mörklila färg och sin sötma. Kännetecknade är även att frukterna inte har något eller endast ett litet hålrum. Den mänskliga faktorn påverkar också produktens hållbarhet. Producenterna skördar fikonen med en del av fikonstjälken kvar. Detta gör att frukten inte förlorar vatten och bidrar till att bevara fikonens hållbarhet.

Produktens särskilda egenskaper

Fikon med den särskilda ursprungsbeteckningen ”Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” har unika egenskaper som skiljer dem från fikon av annat turkiskt ursprung. De är kända i Turkiet och många andra delar av världen för sin storlek (större än genomsnittliga fikon med en bredd på 55–65 mm), sin mörklila, nästan svarta färg och sin sötma.

Frukterna är stora, runda och platta (oblatformade). Skalet är mörklila och lätt att ta bort. Kärnorna är medelstora och frukterna har inget eller endast ett mycket litet hålrum.

Enligt sensoriska analyser har svarta fikon som odlas i Bursa en intensivare fikonarom och sötma och de är fastare än andra fikon som produceras i Turkiet. ”Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” kännetecknas av en hög sockerhalt (brix mellan 17,00 och 18,50) samt en uttalad syra med ett pH-värde på mellan 4,50 och 5,00.

Orsakssamband

De särskilda egenskaperna hos ”Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı” kan hänföras till det geografiska områdets särdrag och den unika kunskap om produktionen av fikonet som de lokala producenterna har utvecklat under årens lopp. Den lokala sorten (fröplantor), jordmånen och klimatet (temperatur, luftfuktighet, nederbörd och vind) är de främsta faktorerna för fruktkvaliteten.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

—