

## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Публикация на заявление за регистриране на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни**

(2020/C 436/11)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(1)</sup> в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„TAŞKÖPRÜ SARIMSAĞI“

ЕС №: PDO-TR-02217 – 9.1.2017 г.

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование/Наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Taşköprü Sarımsağı“

2. **Държава членка или трета държава**

Турция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени храни, пресни или преработени

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Taşköprü Sarımsağı“ е класифициран като *Allium sativum* var. *Sativum*, известен също като пролетен чесън. Той цъфти късно и се отличава с дълъг период на отглеждане.

Глава:

— напречното сечение на главата е овално,

— надлъжното сечение е елипсоидно

— бяла люспа

— диаметър между 30 и 40 mm

— тегло: между 15 и 60 грама

Скилидки:

— гъсто прилепнали

— не са еднакви (различни форми) и са подредени на случаен принцип в главата

— изкривена форма, тенденция за образуване на външни скилидки

— тегло между 2 и 3 грама

(<sup>1</sup>) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

- розова люспа
- кремавожълт цвят във вътрешността на скилидките.
- съдържание на сухо вещество между 31,2 и 44,1 %
- средният брой скилидки на глава е 12

Отличителните черти на „Taşköprü Sarımsağı“ са следните:

- люспата се отделя трудно от главата
- минималното съдържание на селен е  $3,535 \text{ mgkg}^{-1}$  в сухо вещество
- в люспата на главата се съдържа малко антоциан, има линии от антоциан по скилидките, среден брой на скилидките (12)
- върху главата има 5 — 10 защитни слоя
- съдържание на летливи органични серни съединения (в сухо в-во) 0,089 — 0,214 %
- може да се съхранява до 10 месеца
- горчив вкус
- силен и траен мирис
- минималното съдържание на алилпропилдисулфид ( $\text{C}_6\text{H}_{12}\text{S}_2$ ) е  $0,0147 \text{ mgkg}^{-1}$  в сухо вещество.

3.3. Фуражи (*само за продукти от животински произход*) и суровини (*само за преработени продукти*)

—

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Всички процеси — от засаждането до брането и сушенето на „Taşköprü Sarımsağı“ — трябва да се извършват в географския район, определен в точка 4.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

—

3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Върху опаковките на „Taşköprü Sarımsağı“ трябва да бъде написана или напечатана четливо и по незаличим начин следната информация:

- търговско наименование и адрес, съкратено наименование и адрес, или регистрирана търговска марка на дружеството
- номер на партидата
- името на продукта, „Taşköprü Sarımsağı“.

4. Кратко определение на географския район

Географският район е административен окръг Taşköprü.

Площта на географския район обхваща  $1\,811,31 \text{ km}^2$ . Всички процеси — от засаждането до брането и сушенето на „Taşköprü Sarımsağı“ — трябва да се извършват в окръг Taşköprü.

Равнината, където е разположен окръг Taşköprü, се простира по течението на река Гьок, което е от голямо значение, тъй като алувиалните почви в равнината са подходящи за отглеждането на чесън.

5. Връзка с географския район

Специфични характеристики на продукта

Специфичните характеристики на „Taşköprü Sarımsağı“ са горчивината, която се дължи на високото съдържание на селен, особено силният мирис и дългият му срок на съхранение.

### *Природни фактори: климат и температури*

Благодарение на влиянието на черноморския климат върху географския район, „Taşköprü Sarımsağı“ се развива интензивно, тъй като климатът се характеризира с оптимални температури за отглеждане на чесън. Средната годишна температура е 9,7 °C. Най-ниската средна температура през зимата е 1,2 °C, а най-високата средна температура през лятото е 20,1 °C.

Периодът на отглеждане на чесън в региона започва в края на февруари и приключва последната седмица на юли. В началото на култивационния период през февруари средната температура е 4,2 °C. През май, когато листата растат, температурите достигат около 14,1 °C, което ускорява растежа, след това през юни — средно 17,4 °C, и накрая средно 20,1 °C през юли, в периода на прибиране на реколтата. Температурите от май до юли са идеални за ускорен растеж на чесън и спомагат за увеличаване на броя на скилидките поради късния цъфтеж на растението.

Когато температурата се повиши над 25 °C, растежът се забавя, листата пожълтяват и развитието на растението се задържа.

### *Валежи*

Дъждът и влажността са подходящи за отглеждане на чесън, тъй като растението се нуждае от вода в периода на засаждане и растеж. Април, май и юни са най-дъждовните месеци в географския район (април: 51,4 mm, май: 74,1 mm и юни: средно 65,3 mm дъжд) и това оказва положително въздействие върху кълняемостта на растението и неговото качество. Благодарение на тези условия „Taşköprü Sarımsağı“ може по принцип да се култивира без напояване.

Юли и август са сухи месеци (средно 28 до 30,4 mm дъжд) и тази суша е необходима за сушенето на чесън. Тези характеристики на валежите в района спомагат за предотвратяване на деформацията на главата и за удължаване на периода на съхранение на чесън.

### *Влажност*

Влажността оказва решаващо влияние върху засаждането и растежа на чесън. 60 % влажност в периода на прибиране на реколтата е идеална стойност, защото прекомерната влажност в този период може да причини плесени и гниене. Оптимални условия за съхранение с цел поддържане на качеството на чесън са около 10 °C и 60 — 70 % влажност. В географския район влажността през юли и август е около 60 %, което съответства на периода на прибиране на реколтата. Това позволява на растението да изсъхне бързо и предпазва „Taşköprü Sarımsağı“ от болести.

Средногодишната влажност на географския район е 70 %. Това позволява на „Taşköprü Sarımsağı“ да натрупа високо съдържание на сухо вещество и да се съхранява без влошаване на качеството няколко месеца след прибирането на реколтата.

### *Почви*

Чесънът расте най-добре в пясъкливо-глинести почви, които съдържат малки количества хумус, и в неутрални почви с ниска влажност. В долината Taşköprü се срещат алувиални почви, подходящи за отглеждане на чесън, които оказват положително въздействие върху добивите. Освен това, в региона Taşköprü има предимно почви със средна текстура (глинести до глинесто-песъчливи), с ниска алкалност (pH 7,15-7,86) и ниско до средно съдържание на органични вещества. Почвите в региона Taşköprü, които се отличават и с високо средно съдържание на селен, предлагат изключително подходящи почвени параметри за отглеждането на чесън. Тези фактори оказват влияние върху качеството на чесън, включително върху съдържанието на селен (което придава на чесън неговия специфичен горчив вкус), а високото съдържание на алилпропилдисулфид (C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>S<sub>2</sub>) и етерични масла в „Taşköprü Sarımsağı“ обуславят особено силния му мирис. Както показва сравнителният анализ, минималното съдържание на селен в „Taşköprü Sarımsağı“ (сухо вещество) е по-високо от това на чесън от същата разновидност, отглеждан другаде в Турция.

### *Човешки фактор*

Населението на област Taşköprü, която е предимно селскостопански район, има склонността да мигрира в градовете. Благодарение на отглеждането на чесън, обаче, което изисква много работна ръка, тази миграция може отчасти да бъде предотвратена. Това е един от малкото продукти, които все още се отглеждат на кооперативен принцип. Последователните етапи на производство на чесън са трудоемки и е необходима човешка намеса на всеки етап от производството на „Taşköprü Sarımsağı“. Тази човешка намеса повишава качеството на чесън и неговото производство.

#### *Отделяне*

Отделянето на скилидките на чесъна се извършва на ръка и по този начин качеството на посевния материал се увеличава, защото няма смачкани скилидки, което се случва често при машинно отделяне. Освен това при механичното отделяне скилидките трябва да бъдат засадени в земята незабавно, за да се избегнат проблеми при кълняемостта и последващо лошо развитие. А ако се отделят на ръка, това не налага бързо засаждане.

#### *Засаждане*

За разлика от повечето растения, чесънът се засажда чрез скилидки, а не чрез семена. След това от скилидките се развива главата чесън за следващия сезон. Ръчното засаждане на скилидките позволява оставянето на равномерно разстояние между растенията и гарантира правилното поставяне на скилидката в пръстта, което осигурява по-добър растеж. При механичното засаждане е възможно скилидката да бъде поставена наопаки, което означава корените да сочат нагоре, а кълнът да трябва да израсте от долната страна нагоре. Това забавя покълването на повърхността на почвата и намалява производителността и качеството.

#### *Контрол на плевелите и вентилация на почвата*

Контролът на плевелите и вентилацията на почвата също се извършват ръчно. Това повишава качеството на чесъна, тъй като той не се конкурира с плевелите в периода на растеж.

#### *Сушене*

Географският район има традиционна техника за сушене на чесъна на връзки в полето. Чесънът се полага върху пръстта със специално проектирани в нашия окръг машини. След това земеделските производители събират чесъна на малки връзки (местно наименование: elba) и ги разстилат на полето, където се оставят да изсъхнат на слънце в продължение на около 2 седмици. Чесънът се обръща веднъж седмично, за да съхне равномерно. Тази техника, която е възможна благодарение на описаните по-горе специфични климатични условия, избягва загниването и осигурява особено дълъг период на съхранение на чесъна. По-късно производителите пренасят изсушения на слънце чесън до складовете, където той се сортира на хладно. Пренасянето до складовете се осъществява при изгрев, за да се избегне отделянето на скилидките от главата, което се причинява от влагата.

Освен тези особености е важно да се отбележи и че „Taşköprü Sarımsağı“ се радва на висока репутация и името на района винаги се свързва с чесъна.

### **Препратка към публикуваната спецификация на продукта**

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

---