

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2022/C 69/14)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Giresun Tombul Fındığı“**EU-Nr.: PDO-TR-02419 – 26. April 2018****g. U. (X) g. g. A. ()****1. Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Giresun Tombul Fındığı“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Türkei

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

„Giresun Tombul Fındığı“ ist eine Haselnuss der Art *Corylus avellana* L. und wird als Haselnuss mit und ohne Schale vermarktet: mit Schale, ohne Schale roh und ohne Schale geröstet.

Die Sorte „Giresun Tombul Fındığı“ sollte mindestens 90 % im landwirtschaftlichen Betrieb ausmachen – die Sorten „Sivri Fındık“, „Kalınkara Fındık“ und „Palaz Fındık“ dürfen maximal 10 % ausmachen.

Die Schale von „Giresun Tombul Fındığı“ ist rund, recht hell, braun gefärbt, an der Spitze leicht pelzig und an den Seiten abgeflacht. Der Kern ist rund, ohne Fasern, hat eine leuchtend helle Haut und die Samenschale haftet nicht am Kern und lässt sich leicht abschälen.

(¹) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Tabelle 1.

Einige physikalische Eigenschaften von „Giresun Tombul Fındığı“.

Spezifikationen		mit Schale	ohne Schale roh	ohne Schale geröstet
Größe (Durchmesser in der Breite in mm)	Groß	16–18	13–15	13–15
	Mittelgroß	14–16	11–13	11–13
	Klein	12–14	9–11	9–11
Feuchtigkeit (in %)	höchstens	7	6	3
1 kg/Anzahl getrockneter Früchte		-	500–700	-
Dicke der Schale (in mm)	mindestens– höchstens	0,70–1,25	-	-
Kernanteil (in %)	mindestens– höchstens	47,5–55	-	-
Schälbarkeit der Samenschale (in %)	mindestens– höchstens	-	-	90–100

Tabelle 2.

Einige chemische Eigenschaften von „Giresun Tombul Fındığı“.

Spezifikationen		mit Schale	ohne Schale roh	ohne Schale geröstet
Fettgehalt insgesamt in der Frucht (in %)	mindestens– höchstens	56,0–68,0	56,0–68,0	57,0–70,0
Eiweißgehalt insgesamt in der Frucht (in %; Faktor, N = 6,25)	mindestens– höchstens	14,0–21,0	14,0–21,0	14,4–21,6
Ölsäure (in %; g/100 g Öl)	mindestens– höchstens	77,0–85,0	77,0–85,0	-
Vitamin E (mg/100 g Öl)	mindestens– höchstens	28,0–45,0	28,0–45,0	-

Organoleptische Eigenschaften

Geschmack, Aroma und Duft der rohen und gerösteten „Giresun Tombul Fındığı“ sind sehr intensiv. Die Haselnüsse sind leicht zu kauen und lassen den Mund nicht austrocknen; das Öl der Nuss ist spürbar. Außerdem bleibt nach dem Schlucken kein bitterer Geschmack.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

—

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

„Giresun Tombul Fındığı“ wird in traditionellen, extensiv bewirtschafteten Hainen an – manchmal terrassierten – Hängen angebaut. Die Haselnuss wächst an mehrstämmigen Sträuchern in Gärten, die nicht höher als 750 m liegen.

Alle Verfahren einschließlich Anpflanzung der Setzlinge, Befruchtung, Schnitt, Ernte, Entfernen der Fruchthülle und Trocknen sollten in dem unter Punkt 4 genannten geografischen Gebiet stattfinden.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

—

3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Auf den Verpackungen von „Giresun Tombul Fındığı“ müssen folgende Angaben beschriftet oder bedruckt deutlich lesbar und unverwischbar angebracht sein:

- Handelsname und Anschrift, Kurzname und Anschrift oder eingetragener Handelsname des Unternehmens
- Losnummer
- Name des Erzeugnisses „Giresun Tombul Fındığı“
- Nettogewicht
- das folgende Logo:



- Amtliches Echtheitshologramm

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Gebiet, in dem die Erzeugung, Ernte, Lagerung, Schälung, Lese und Größensortierung von „Giresun Tombul Fındığı“ erfolgen, umfasst die folgenden Städte in den Provinzen Giresun und Trabzon:

- a) in der Provinz Giresun: Piraziz, Bulancak, Dereli, Keşap, Espiye, Yağlıdere, Tirebolu, Güce, Doğankent, Görele, Çanakçı, Eynesil, Giresun.
- b) in der Provinz Trabzon: Beşikdüzü und Vakfikebir.

Alle Dörfer in diesen Provinzen gehören zum Erzeugungsgebiet.

Die geographischen Koordinaten der genannten Ortschaften liegen zwischen 37° 50' und 39° 12' östliche Länge und 40° 07' und 41° 08' nördliche Breite.

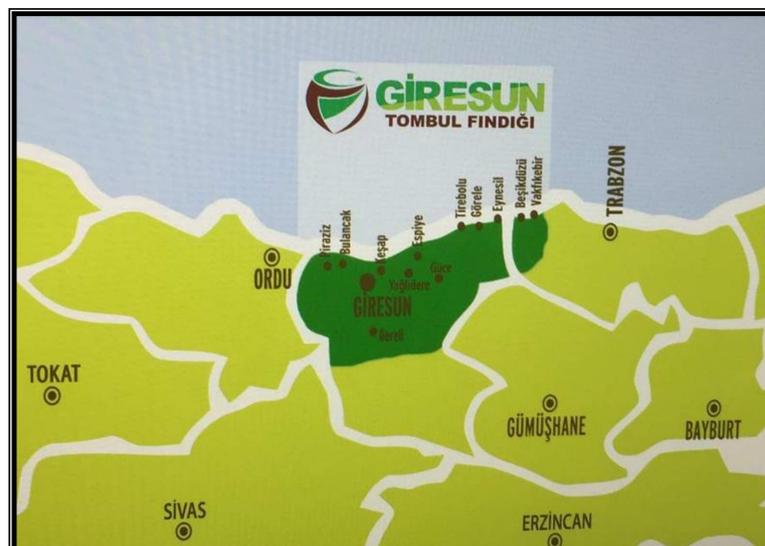


Abbildung 1: Das Erzeugungsgebiet von „Giresun Tombul Fındığı“: Der Teil der Provinzen Giresun und Trabzon.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die wichtigsten besonderen Eigenschaften von „Giresun Tombul Fındığı“ sind der spezielle Geschmack und Geruch, der hohe Ölgehalt, die Dicke der Schale, der hohe Kernanteil und die Schälbarkeit der Samenschale. Diese Eigenschaften sind sowohl auf natürliche als auch auf menschliche Faktoren zurückzuführen.

In der Türkei werden Haselnüsse in zwei Kategorien eingeteilt: Giresun-Qualität und Levant-Qualität. Nur Haselnüsse, die in diesem geografischen Gebiet angebaut werden, tragen das Prädikat Giresun-Qualität (Premium) und werden den Landwirtinnen und Landwirten zu einem höheren Preis abgekauft. Die Nüsse, die in anderen Teilen der Türkei angebaut werden, sind von Levant-Qualität (Sekundär).

Natürliche Faktoren

Von den Faktoren, die die Eigenschaften von „Giresun Tombul Fındığı“ beeinflussen, ist das Klima der wichtigste. Die Faktoren beeinflussen die Dicke der Schale, den hohen Ertrag nach dem Schälen (ein hoher Kernanteil) und das einfache Entfernen der Samenschale nach dem Rösten im Ofen.

Klima

In dem Gebiet herrscht ein feuchtes subtropisches Klima mit warmen feuchten Sommern und kühlen feuchten Wintern. Die jährliche Durchschnittstemperatur in der Provinz Giresun liegt bei 14,1 °C. Zwischen Januar und April fällt sie auf 7,1–11,3 °C und zwischen Juni und August steigt sie auf 20,1–23,2 °C. Diese Temperaturen sind für die Blüte von Haselnussbäumen und für die Entwicklung und Reifung von „Giresun Tombul Fındığı“ optimal. Die durchschnittliche Windgeschwindigkeit in der Provinz Giresun liegt bei 4,3 km/h. Der Wind und die Temperatur sind während der Bestäubung und Befruchtung besonders wichtig und wirken sich unmittelbar auf die Fruchtbildung und -entwicklung aus. Im Durchschnitt gibt es in Giresun 160,6 Regentage mit durchschnittlich 1 401 mm Regen pro Jahr und 2,6–3,4 Sonnenstunden pro Tag zwischen Juni und August. Diese Regenmenge und Anzahl an Sonnenstunden pro Tag reichen aus, damit die Nüsse das Mindestgewicht und den Mindestgehalt an Fetten und die gewünschte Zusammensetzung der Fettsäuren aufweisen. Die Sonnenstunden führen zu einem hohen Gehalt an Ölsäure und Vitamin E und dem besonderen Aroma.

Luftfeuchtigkeit

Die relative Luftfeuchtigkeit liegt im Zeitraum der Fruchtentwicklung und -reifung zwischen 76 % und 76,3 %. Diese relative Luftfeuchtigkeit wirkt sich auch auf die Qualität der Haselnüsse aus, da die Früchte in diesem Zeitraum ihre biochemischen Strukturen (Fett, Eiweiß, Geschmack) ausbilden. Dank dieses besonderen Luftfeuchtigkeitsgehalts sind die Schalen von „Giresun Tombul Fındığı“ dünner und lassen sich daher leicht schälen.

Boden

Die Böden in der Provinz Giresun verfügen über die Mindestanforderungen für den Anbau von Haselnüssen. Haselnussbäume wachsen am besten auf tiefen, fruchtbaren, wasserdurchlässigen Böden mit einem pH-Wert zwischen 6,0 und 7,5; geeignet sind Lehm- und Tonsandböden. Die Bodenbeschaffenheit beeinflusst die Größe der „Giresun Tombul Fındığı“-Kerne und die Dicke der Schale.

Menschliche Faktoren

Seit der Antike werden bereits Haselnüsse in Giresun und Trabzon angebaut. Landwirtinnen und Landwirte haben seit Langem die Genotypen ausgewählt und vermehrt. „Giresun Tombul Fındığı“ ist eine lokale Sorte, die durch natürliche Selektion entstanden ist. Landwirtinnen und Landwirte bauen in ihren Gärten aufgrund der Eigenschaften wie Geschmack, Ertrag, Dünne der Schale und der hohen Bleichrate zu 90 % diese Sorte an. Andere Sorten werden nur zur Bestäubung angepflanzt.

Ernte

Die Erzeugerinnen und Erzeuger können die Erntezeit richtig bestimmen, indem sie die sortentypische Gelbfärbung der Fruchthüllen, die braune (rötliche) Färbung von 3/4 der Nussschale, die Geruchs- und Geschmacksentwicklung des Kultivars und das Abfallen von Fruchtbüscheln beobachten. Ein weiteres Erntekriterium ist der Feuchtigkeitsgehalt der Haselnuss, der unter 30 % liegen sollte. Die richtige Reifung ist für die Entwicklung der chemischen Eigenschaften wie Fett- und Eiweißwerte und der physikalischen Eigenschaften wie Farbe der Schale, Ertrag und Schälbarkeit der Samenschale besonders wichtig.

Die Ernte erfolgt durch das Schütteln der Äste und das Auflesen der Nüsse vom Boden oder durch Pflücken der an den Zweigen hängenden Nüsse von Hand. Die Nüsse werden mit der Fruchthülle geerntet und auf Dreschfeldern ausgelegt und getrocknet, bis ihr Feuchtigkeitsgehalt auf 12 % gesunken ist. Dann werden die Nüsse mithilfe von Dreschmaschinen von den Fruchthüllen getrennt und weiter getrocknet, bis der Feuchtigkeitsgehalt der Kerne auf unter 6 % gesunken ist. Die Landwirtinnen und Landwirte, die „Giresun Tombul Fındığı“ anbauen, ernten die Nüsse seit Jahrhunderten auf diese Weise und verwenden neue Technologien (wie zur Entfernung der Fruchthüllen) nur, wenn diese nicht die Eigenschaften der Frucht beeinflussen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

—
