

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2020/C 436/11)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾ εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«TASİKÖPRÜ SARIMSAĞI»

EE: PDO-TR-02217 – 9.1.2017

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. **Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

«Tasiköprü Sarımsağı»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Τουρκία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τρόφιμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το «Tasiköprü Sarımsağı» είναι σκόρδο με μαλακό λαιμό (*Allium sativum* var. *sativum*). Πρόκειται για σκόρδο όψιμης άνθησης με μεγάλη περίοδο καλλιέργειας.

Κεφαλή:

— Η εγκάρσια τομή της κεφαλής είναι ωοειδής

— Η διαμήκης τομή είναι ελλειψοειδής

— Λευκό περίβλημα

— Διάμετρος από 30 έως 40 mm

— Βάρος: από 15 έως 60 γραμμάρια

Σκελίδες:

— Σφιχτές σκελίδες στην κεφαλή

— Δεν είναι όλες ίδιες (διαφορετικές μορφές) και παρουσιάζουν τυχαία διάταξη εντός της κεφαλής

— Παραμορφώνονται και τείνουν να σχηματίζουν εξωτερικές σκελίδες

— Βάρος από 2 έως 3 γραμμάρια

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

- Ροζ περίβλημα
- Υποκίτρινο χρώμα στο εσωτερικό των σκελίδων
- Περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία από 31,2 έως 44,1 %
- Ο μέσος αριθμός σκελίδων είναι 12

Τα χαρακτηριστικά που κάνουν το «Taşköprü Sarımsağı» να ξεχωρίζει είναι τα ακόλουθα:

- Το περίβλημα διαχωρίζεται δύσκολα από την κεφαλή
- Η ελάχιστη περιεκτικότητα σε σελήνιο είναι 3 535 mgkg⁻¹ επί ξηράς ουσίας
- Λίγες ανθοκυανίνες στο περίβλημα της κεφαλής, γραμμές ανθοκυανινών στις σκελίδες, μέσος αριθμός σκελίδων (12 σκελίδες)
- Υπάρχουν 5 έως 10 προστατευτικές στρώσεις στην κεφαλή
- Πτητική οργανική ένωση θείου (επί ξηράς ουσίας) 0,089 -0,214
- Δυνατότητα αποθήκευσης για έως και 10 μήνες
- Πικρή γεύση
- Έντονη οσμή που διαρκεί
- Η ελάχιστη περιεκτικότητα σε αλλυλ-προπυλ-δισουλφίδιο (C₆H₁₂S₂) είναι 0,0147 mgkg⁻¹ επί ξηράς ουσίας

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Όλα τα στάδια της παραγωγής, από τη φύτευση μέχρι τη συγκομιδή και την ξήρανση του «Taşköprü Sarımsağı», πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

3.5. Ειδικό κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κλπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

3.6. Ειδικό κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Οι ακόλουθες πληροφορίες πρέπει να είναι γραμμένες ή τυπωμένες στη συσκευασία του «Taşköprü Sarımsağı», με ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- εμπορική ονομασία και διεύθυνση, σύντομη ονομασία και διεύθυνση ή καταχωρισμένο εμπορικό σήμα της εταιρείας
- αριθμός παρτίδας
- ονομασία του προϊόντος («Taşköprü Sarımsağı»)

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η οικεία γεωγραφική περιοχή είναι η διοικητική περιφέρεια Taşköprü.

Η έκταση της γεωγραφικής περιοχής είναι 1 811,31 km². Όλα τα στάδια της παραγωγής, από τη φύτευση μέχρι τη συγκομιδή και την ξήρανση του «Taşköprü Sarımsağı», πρέπει να εκτελούνται στην περιφέρεια Taşköprü.

Είναι πολύ σημαντικό το ότι η πεδιάδα στην οποία βρίσκεται η περιφέρεια του Taşköprü εκτείνεται κατά μήκος του ποταμού Gök, με αποτέλεσμα τα προσχωσιγενή εδάφη της πεδιάδας να ευνοούν την καλλιέργεια σκόρδου.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ιδιαιτερίες του προϊόντος

Ιδιαιτερίες του «Taşköprü Sarımsağı» είναι η πικρή γεύση του (αποτέλεσμα της υψηλής περιεκτικότητας του προϊόντος σε σελήνιο), η ιδιαίτερη, έντονη οσμή του και η μεγάλη περίοδος διατήρησης.

Φυσικοί παράγοντες: κλίμα και θερμοκρασίες

Χάρη στην επίδραση που έχει το κλίμα του Εύξεινου Πόντου στη γεωγραφική περιοχή του «Taşköprü Sarımsağı», επικρατούν βέλτιστες θερμοκρασίες που ευνοούν την καλλιέργεια σκόρδου. Η ετήσια μέση θερμοκρασία είναι 9,7 °C. Η χαμηλότερη μέση θερμοκρασία είναι 1,2 °C τον χειμώνα, ενώ το καλοκαίρι η υψηλότερη μέση θερμοκρασία φτάνει τους 20,1 °C.

Η περίοδος καλλιέργειας σκόρδου στην περιοχή ξεκινά στο τέλος του Φεβρουαρίου και ολοκληρώνεται την τελευταία εβδομάδα του Ιουλίου. Όταν ξεκινά η καλλιέργεια σκόρδου τον Φεβρουάριο, η μέση θερμοκρασία είναι 4,2 °C. Τον Μάιο (δηλαδή την περίοδο κατά την οποία αναπτύσσονται τα φύλλα) οι θερμοκρασίες φτάνουν τους 14,1 °C περίπου, με αποτέλεσμα να επιταχύνεται η ανάπτυξη, στη συνέχεια αυξάνονται στους 17,4 °C κατά μέσο όρο τον Ιούνιο και τέλος αγγίζουν τους 20,1 °C κατά μέσο όρο τον Ιούλιο (περίοδος συγκομιδής). Οι θερμοκρασίες που παρατηρούνται από τον Μάιο έως τον Ιούλιο είναι ιδανικές για την επίτευξη επιταχυνόμενου ρυθμού ανάπτυξης του σκόρδου και συμβάλλουν στην αύξηση του αριθμού των σκελίδων λόγω της όψιμης άνθησης του φυτού.

Όταν η θερμοκρασία υπερβαίνει τους 25 °C, η ανάπτυξη επιβραδύνεται, τα φύλλα κιτρινίζουν και η ανάπτυξη του φυτού καθυστερεί.

Βροχοπτώσεις

Οι συνθήκες βροχόπτωσης και υγρασίας ενδείκνυνται για την καλλιέργεια σκόρδου, καθώς το φυτό χρειάζεται νερό κατά την περίοδο φύτευσης και ανάπτυξης. Ο Απρίλιος, ο Μάιος και ο Ιούνιος είναι οι πιο βροχεροί μήνες στη γεωγραφική περιοχή (Απρίλιος: 51,4 mm, Μάιος: 74,1 mm και Ιούνιος: 65,3 mm βροχής κατά μέσο όρο), γεγονός που επηρεάζει θετικά τη βλάστηση και την ποιότητα του φυτού. Χάρη στις εν λόγω συνθήκες βροχόπτωσης, το «Taşköprü Sarımsağı» καλλιεργείται γενικά χωρίς άρδευση.

Ο Ιούλιος και ο Αύγουστος είναι ξηροί μήνες (μέσο ύψος βροχής 28 έως 30,4 mm). Αυτή η ξηρασία είναι απαραίτητη για την ξήρανση του σκόρδου. Οι εν λόγω συνθήκες βροχόπτωσης αποτρέπουν την παραμόρφωση της δομής της κεφαλής του σκόρδου, ενισχύοντας παράλληλα την ποιότητα αποθήκευσής του.

Υγρασία

Οι συνθήκες υγρασίας επηρεάζουν σε καθοριστικό βαθμό τη φύτευση και την ανάπτυξη του σκόρδου. Η ιδανική υγρασία είναι 60 % κατά την περίοδο συγκομιδής, ενώ η υπερβολική υγρασία κατά την εν λόγω περίοδο μπορεί να προκαλέσει μούχλα και σήψη. Προκειμένου να διατηρείται η ποιότητα του σκόρδου, η ιδανική θερμοκρασία είναι περίπου 10 °C και η ιδανική υγρασία 60-70 %. Στη γεωγραφική περιοχή η υγρασία είναι περίπου 60 % τον Ιούλιο και τον Αύγουστο, δηλαδή κατά την περίοδο συγκομιδής. Οι συνθήκες αυτές καθιστούν δυνατή τη γρήγορη ξήρανση του «Taşköprü Sarımsağı» και το προστατεύουν από ασθένειες.

Η ετήσια μέση υγρασία της γεωγραφικής περιοχής είναι 70 %. Ως εκ τούτου, το «Taşköprü Sarımsağı» παρουσιάζει υψηλή περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία και μπορεί να αποθηκεύεται για αρκετούς μήνες μετά τη συγκομιδή, χωρίς να αλλοιώνεται.

Εδάφη

Το σκόρδο αναπτύσσεται ιδανικά σε αμμοπηλώδη εδάφη που περιέχουν μικρές ποσότητες χούμου, καθώς και σε ουδέτερα εδάφη με χαμηλή υγρασία. Στην πεδιάδα Ταşköprü εκτείνονται προσχωσιγενή εδάφη που ενδείκνυνται για την καλλιέργεια σκόρδου και επηρεάζουν θετικά τις αποδόσεις της καλλιέργειας σκόρδου. Επιπλέον, τα εδάφη της περιοχής Ταşköprü έχουν στη μεγάλη τους πλειονότητα (πηλώδη έως αμμοπηλώδη) μεσαία υφή, χαμηλή αλκαλικότητα (7,15-7,86 pH) και χαμηλή έως μέτρια περιεκτικότητα σε οργανικές ύλες. Τα εδάφη της περιοχής Ταşköprü, τα οποία έχουν υψηλή μέση περιεκτικότητα σε σελήνιο, προσφέρουν εξαιρετικά κατάλληλες εδαφικές παραμέτρους για την καλλιέργεια σκόρδου. Αυτοί οι παράγοντες επηρεάζουν την ποιότητα του σκόρδου, καθώς και την περιεκτικότητα του «Taşköprü Sarımsağı» σε σελήνιο (το οποίο προσδίδει στο σκόρδο μια ιδιαίτερη, πικρή γεύση), την υψηλή περιεκτικότητα σε αλλυλ-προσυλ-δισουλφίδιο ($C_6H_{12}S_2$) και σε θειούχα και αιθερικά έλαια, τα οποία προσδίδουν ιδιαίτερα έντονη οσμή. Σύμφωνα με μια συγκριτική ανάλυση, η ελάχιστη περιεκτικότητα του «Taşköprü Sarımsağı» σε σελήνιο (ξηρά ουσία) είναι υψηλότερη από αυτή των σκόρδων της ίδιας ποικιλίας που καλλιεργούνται σε άλλες περιοχές της Τουρκίας.

Ανθρώπινοι παράγοντες

Ο πληθυσμός της περιφέρειας Ταşköprü —μιας κατά κύριο λόγο αγροτικής περιοχής— έχει την τάση να μεταναστεύει στις πόλεις. Ωστόσο, η καλλιέργεια σκόρδου, για την οποία απαιτείται πολυπληθές ανθρώπινο δυναμικό, ενδέχεται να περιορίσει αυτή τη μετανάστευση. Πρόκειται για σπάνια περίπτωση προϊόντος που καλλιεργείται συνεταιριστικά ακόμη και στις μέρες μας. Τα διαδοχικά στάδια παραγωγής σκόρδου είναι υψηλής έντασης εργασίας, ενώ σε κάθε στάδιο παραγωγής του «Taşköprü Sarımsağı» απαιτείται ανθρώπινη παρέμβαση. Αυτή η ανθρώπινη παρέμβαση αυξάνει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά και την παραγωγή του σκόρδου.

Διαχωρισμός

Ο διαχωρισμός των σκελίδων από την κεφαλή του σκόρδου γίνεται με το χέρι· με τον τρόπο αυτόν αυξάνεται η ποιότητα των σπόρων, δεδομένου ότι οι σκελίδες δεν συνθλίβονται (όπως συμβαίνει συχνά όταν χρησιμοποιούνται μηχανήματα). Επιπλέον, όταν η διαδικασία διαχωρισμού γίνεται μηχανικά, οι σκελίδες πρέπει να φυτεύονται στο έδαφος χωρίς καθυστέρηση, προκειμένου να αποτρέπεται το πρόβλημα της βλάστησης και, κατά συνέπεια, τυχόν ανεπαρκής ανάπτυξη. Όταν όμως οι σκελίδες διαχωρίζονται με το χέρι, η φύτευση δεν χρειάζεται να πραγματοποιείται γρήγορα.

Φύτευση

Το σκόρδο πολλαπλασιάζεται με τις σκελίδες και όχι με τους σπόρους όπως συμβαίνει με τα περισσότερα φυτά. Στη συνέχεια, οι σκελίδες παράγουν την κεφαλή του σκόρδου για την επόμενη καλλιεργητική περίοδο. Χάρη στη φύτευση των σκελίδων με το χέρι, επιτυγχάνεται κανονική απόσταση μεταξύ των σκόρδων, με αποτέλεσμα η σκελίδα να μην τοποθετείται στο έδαφος ανάποδα και, συνεπώς, να αναπτύσσεται καλύτερα. Όταν η φύτευση γίνεται μηχανικά, ο βλαστός μπορεί να είναι ανάποδα, με τις ρίζες στραμμένες προς τα πάνω, με αποτέλεσμα ο βλαστός να αναπτύσσεται από κάτω προς τα πάνω. Αυτό καθυστερεί τη βλάστηση στην επιφάνεια του εδάφους και μειώνει την παραγωγικότητα και την ποιότητα.

Καταπολέμηση ζιζανίων και αερισμός του εδάφους

Η καταπολέμηση των ζιζανίων και ο αερισμός του εδάφους γίνονται επίσης με το χέρι, με αποτέλεσμα να ενισχύεται η ποιότητα του σκόρδου, εφόσον κατά την ανάπτυξή του δεν χρειάζεται να καταπολεμήσει ζιζάνια.

Ξήρανση

Στη γεωγραφική περιοχή έχει αναπτυχθεί μια παραδοσιακή τεχνική για την ξήρανση δεσμίδων σκόρδου στα χωράφια. Τα σκόρδα τοποθετούνται στην επιφάνεια του εδάφους με ειδικά μηχανήματα που έχουν σχεδιαστεί στην περιοχή παραγωγής. Στη συνέχεια, οι γεωργοί συνθέτουν μικρές δεσμίδες σκόρδων (τοπική ονομασία: elba) και τις απλώνουν στο χωράφι, όπου αφήνονται να ξηρανθούν στον ήλιο για περίπου 2 εβδομάδες. Για ομοιόμορφη ξήρανση, τα σκόρδα αναποδογυρίζονται μία φορά την εβδομάδα. Οι ιδιαίτερες κλιματικές συνθήκες που περιγράφονται παραπάνω καθιστούν εφικτή την εφαρμογή αυτής της τεχνικής, χάρη στην οποία αποτρέπεται τυχόν αλλοίωση και επιτυγχάνεται ιδιαίτερα μεγάλη περίοδος διατήρησης του σκόρδου. Στη συνέχεια, οι παραγωγοί μεταφέρουν τα αποξηραμένα στον ήλιο σκόρδα στις αποθήκες όπου αποθηκεύονται σε συνθήκες ψύχους. Η διαδικασία μεταφοράς στην αποθήκη πραγματοποιείται την αυγή, ώστε να αποφεύγεται ο διαχωρισμός των σκελίδων από την κεφαλή του σκόρδου λόγω της υγρασίας.

Πέραν αυτών των ιδιοτεροτήτων, είναι σημαντικό να σημειωθεί ότι το «Taşköprü Sarımsağı» έχει εδραιώσει τη φήμη του, ενώ η ονομασία της περιφέρειας συσχετίζεται σε κάθε περίπτωση με το σκόρδο.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

—
