

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2023/C 65/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Çağlayancerit Cevizi»

N° UE: PDO-TR-02608 – 18.5.2020

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]

«Çağlayancerit Cevizi»

2. État membre ou pays tiers

Turquie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales, en l'état ou transformés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

La «Çağlayancerit Cevizi» est une noix de taille moyenne, pesant 16 g/pièce et remplie à environ 99 %. Le rapport entre le poids du cerneau et le poids du fruit se situe entre 53 % et 54 %. La largeur de la noix est d'environ 33 mm à 35 mm, sa longueur est comprise entre 40 mm et 44 mm, et l'épaisseur de la coque varie entre 1 mm et 1,10 mm. Celle-ci se brise facilement, et le cerneau peut être facilement retiré en un seul morceau. La noix est vendue séchée, écalée ou non.

Caractéristiques physiques

Poids du fruit décortiqué: 16 g

Poids du cerneau: 8 g à 9 g

Taux de cerneau: 53 % à 54 %

Épaisseur de la coque: 1,00 mm à 1,10 mm

Couleur du cerneau: jaune clair (blanc)

Longueur: la couronne s'étend en longueur, et sa circonférence peut atteindre 15 mm à 20 mm.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Comparaison avec des variétés de noix nationales et étrangères:

Variétés de noix locales						
Caractéristiques de la noix	Çağlayancerit Cevizi	Yalova-1	Kaman-1	Bilecik	Şebin	Sütyemez-1
Fruit décortiqué Poids (g)	16	15,20	12	10,40	11,40	25,80
Poids du cerneau (g)	8 à 9	7,60	6,30	5,20	7,20	12,94
Taux de cerneau (%)	53 à 54	50,30	54	50	63	50,15

Variétés de noix étrangères				
Caractéristiques de la noix	Çağlayancerit Cevizi	Franquette	Pedro	Chandler
Fruit décortiqué Poids (g)	16,00	10,75	15,06	13,26
Poids du cerneau (g)	8 à 9	4,78	6,88	6,50
Taux de cerneau (%)	53 à 54	44,46	43,68	49,02

Caractéristiques chimiques:

composition de 100 g de cerneau de «Çağlayancerit Cevizi»:

Paramètres	Unités	Moyenne Valeur	Valeur minimale	Valeur maximale
Teneur totale en matières grasses	%	62,33	52,00	72,00
Acides gras saturés	%	5,86	5,00	7,00
Acides gras non saturés	%	56,47	49,00	65,00
Protéines	%	13,99	11,00	15,00
Teneur en eau	%	3,09	2,50	3,50
Cendres totales	%	1,95	1,50	2,20
Glucides	%	18,63	11,00	27,00
Énergie	kcal	691,55	620,00	750,00
Énergie	kJ	2 891,72	2 590,00	3 150,00

Composition en acides gras	Valeur moyenne	Valeur minimale	Valeur maximale
C14:0 acide myristique	0,02	0,00	0,05
C16:0 acide palmitique	6,40	5,00	7,00
C16:1 acide palmitoléique	0,07	0,03	0,10
C17:0 acide heptadecanoïque	0,05	0,03	0,08
C17:1 acide cis-10-heptadecanoïque	0,02	0,00	0,05
C18:0 acide stéarique	2,88	2,50	3,30
C18:1n9c acide oléique	23,68	20,00	29,00

Composition en acides gras	Valeur moyenne	Valeur minimale	Valeur maximale
C18:2n6c acide linoléique	55,65	50,00	60,00
C20:0 acide arachidique	0,08	0,03	0,10
C18:3n6 acide Y-linoléique	0,04	0,00	0,07
C20:1c11 acide eicosénoïque	0,16	0,10	0,20
C18:3n3 acide linoléique	10,92	9,00	12,00
C20:2 Cis 11-14 acide eicosadiénoïque	0,02	0,00	0,03
C22:0 acide béhénique	0,02	0,00	0,03

Caractéristiques organoleptiques:

L'AOP «Çağlayancerit Cevizi» est une variété charnue qui possède une coque brillante, une forme ovale symétrique, un cerneau jaune clair et moyennement croquant, et une pellicule d'épaisseur moyenne. Le goût est très peu amer, moyennement sucré, et l'arôme huileux fort.

- 3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

- 3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée définie au point 4.

- 3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

- 3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

La zone de production de l'AOP «Çağlayancerit Cevizi» est délimitée sur le plan géographique par le district central de Çağlayancerit, les villages de Boylu, Bölükdamlar, Emiruşağı, Kale, Küçükcerit, Soğukpınar, Oruçpınar, Zeynep Uşağı, Küçükünült, et les villes de Bozlar et de Helete.

Les coordonnées (latitude et longitude) de l'aire géographique de Çağlayancerit sont: 37°45'0.5904"N, 37°17'35.5524"E.

5. Lien avec l'aire géographique

Facteurs naturels et humains

Facteurs naturels

Cette région ne bénéficie pas d'un ensoleillement direct en hiver, mais bénéficie de l'ensoleillement printanier à partir du mois d'avril. Ainsi, le démarrage des noyers est retardé, ce qui évite que les bourgeons soient touchés par les gelées printanières tardives. En outre, grâce aux installations d'irrigation et à la fraîcheur naturelle, les noix ne noircissent pas. Même si les noix résistent à la température de -20 °C pendant l'hiver, deux à trois semaines à une température inférieure à + 7 °C suffisent, tandis que le thermomètre ne doit pas dépasser les 35 °C en été. Ces conditions sont réunies dans le district de Çağlayancerit. Les valeurs de la température de l'air ne chutent pas fortement ni brusquement, ce qui offre un environnement particulièrement propice.

L'aire de Çağlayancerit convient parfaitement à la croissance des noyers, dès lors que sa nappe phréatique ne dépasse pas le niveau des 2,5 m à 3 m et ne retient pas énormément l'eau. La région bénéficie en outre de la structure d'un sol alluvial meuble, qui est humide, profond et mou et où les racines des noyers peuvent plonger profondément. En fonction de l'altitude, le taux de greffage dans le district de Çağlayancerit s'élève à 95 %. L'altitude centrale du district

est de 1 150 m. Les noyers ne peuvent pas être cultivés dans des zones humides et les noix ne foncent pas à une altitude comprise entre 1 000 et 1 500 m. Le vent frais et sec qui souffle d'ouest en est le long de la vallée permet à la région d'enregistrer un équilibre hygrométrique favorable pour la nuciculture. Grâce aux conditions géographiques de Çaglayancerit, à son climat, à son altitude et aux caractéristiques de l'eau d'irrigation, les maladies observées chez d'autres espèces de noyers ne se retrouvent pas dans la «Çaglayancerit Cevizi», et sa résistance à l'anthracnose et aux vers internes est particulièrement élevée. De plus, les activités apicoles répandues dans le district ont un effet notable sur la qualité de la pollinisation des noyers pendant la période de floraison.

L'adaptation de la «Çaglayancerit Cevizi» à la région l'a rendue plus résistante aux maladies et aux organismes nuisibles et apte à être cultivée sans pesticides chimiques.

Facteurs humains

Dans le district de Çaglayancerit, la culture des noix est devenue une tradition importante. Cela fait des années que la «Çaglayancerit Cevizi» est devenue un symbole dans la province de Kahramanmaraş. La présence de noyers âgés de 400 à 500 ans représente le principal indicateur de l'importance historique et de la taille actuelle de la production de noix dans la région.

Dans le district de Çaglayancerit, hier comme aujourd'hui, chaque famille cultive des noix principalement pour répondre à ses propres besoins. La production de noix est une tradition familiale qui se transmet de génération en génération. Aujourd'hui, 80 % des habitants du district de Çaglayancerit vivent de la culture des noix.

Des festivals et des ateliers sur la noix y sont organisés pour promouvoir ce fruit. Dans la région, la noix est appelée «Koz»: une expression locale qui est utilisée comme synonyme du terme générique «noix». Cependant, les termes «Çaglayancerit Cevizi» désignent la noix cultivée dans la région. Avant 1930, on faisait également pousser ces noyers adultes en produisant des plants ou à partir de semis de graines provenant de leurs propres germes, sans greffe. Le nombre élevé d'arbres cultivés à partir de graines dans le district a transformé la région en centre de la nuciculture. De ce fait, la noix revêt une importance stratégique dans la vie économique des habitants de Çaglayancerit. En automne, ces derniers consacrent tout leur travail à ce fruit, qui constitue leur principale source de revenus. Depuis de nombreuses années, la «Çaglayancerit Cevizi» est vendue alors qu'elle est encore sur sa branche avant d'être stockée, ce qui est révélateur de sa qualité. La récolte des noix dans le district se fait selon des méthodes ancestrales, à l'aide de bâtons de 4 m à 5 m de long (gaules). Chaque année, pendant la récolte, les hommes du foyer de chaque famille abattent les noix de l'arbre à l'aide de gaules, tandis que les femmes et les enfants les ramassent au pied de l'arbre. Après trois à cinq jours, la famille retire à la main le brou des noix et les laisse sécher. Après avoir été conservées dans des sacs pendant trois à cinq jours avec les brous, les noix sont écalées une à une à l'aide d'un couteau, par toute la famille. Aucune méthode chimique n'est utilisée pour écaler ou sécher les noix. À l'heure actuelle, les familles qui commercialisent de gros volumes ont également recours à l'écalage mécanique. Cependant, l'écalage à la main est le plus sain. En effet, lors de l'écalage mécanique, l'écrasement de la coque produit une faible quantité d'eau, ce qui peut altérer la qualité du contenu de la noix. Le fruit peut se briser et devenir humide. Le savoir-faire en matière de plantation, selon lequel les distances sont plus grandes que pour d'autres variétés, permet aux arbres de ne pas être exposés au stress, favorise la qualité du fruit et réduit la présence de maladies et d'organismes nuisibles, ce qui constitue un avantage par rapport à d'autres variétés de noix. Grâce à la technique de production et de préparation transmise de génération en génération, un partage traditionnel de l'expérience a lieu. Dans la région, les noiseraies et l'expérience dans le domaine de la production nucicole constituent le principal héritage légué par les grands-parents à leurs petits-enfants.

Bien qu'aucune institution n'ait été officiellement créée dans les années 1900, le commerce s'effectuait grâce au système d'échange fondé sur des accords annuels entre agriculteurs et commerçants d'autres provinces. La personne qui a le plus contribué à diffuser la production sauvage est İbrahim KÖŞKER. En 1930, il a propagé le noyer «Çaglayancerit» par greffage et a popularisé cette technique dans les villages. Cette méthode a été adoptée par tous les villageois. La «Çaglayancerit Cevizi» a été officiellement acceptée comme «signe géographique» en 2012 et enregistrée auprès de la chambre d'agriculture de Çaglayancerit pour être protégée. La coopérative de développement agricole «Çaglayancerit Cevizcilik», officiellement créée en 2019, rassemble 1 500 agriculteurs et l'intégralité des producteurs. Les agriculteurs se verront offrir de nouvelles perspectives de développement grâce au «Walnut Processing and Packaging Facility» (installation de transformation et de conditionnement de noix) à Çaglayancerit, dont la construction a débuté en 2019 et est presque terminée.

Les familles consomment généralement cette noix, en guise de collation en hiver, accompagnée de *tarhana*, un produit local. Cette manière de consommer la noix fait partie de la culture du district. Les noix sont également utilisées dans la production de produits locaux: la *samsa* et le *sucuk*. L'un des arts les plus anciens de Kahramanmaraş est «l'art de la sculpture sur bois». La principale matière première de la sculpture est le noyer. Le noyer constitue 80 % des objets sculptés qui sont fabriqués. Les produits en bois de noyer tels que les coffres de dot, les boîtes à bijoux gravées, les *cemekan*, les chaises, les tables basses et les plateaux sont commercialisés dans tout le pays.

Spécificité du produit

Le district de Çağlayancerit est devenu une noiseraie naturelle présentant de nombreuses caractéristiques qui favorisent la culture des noix. Même si des noix sont généralement produites dans la région de Kahramanmaraş, la «Çağlayancerit Cevizi» leur est supérieure de par son arôme, sa taille et sa qualité, grâce à la situation de Çağlayancerit, où l'on enregistre également le plus gros volume de production.

La largeur de la noix est d'environ 33 mm à 35 mm, sa longueur est comprise entre 40 mm et 44 mm, et l'épaisseur de la coque varie entre 1 mm et 1,10 mm. Celle-ci se brise facilement, et le cerneau peut être facilement retiré en un seul morceau. Le goût est très peu amer, moyennement sucré, et l'arôme huileux fort. La «Çağlayancerit Cevizi» est une variété charnue qui possède une coque brillante, une forme ovale symétrique, un cerneau jaune clair et moyennement croquant, et une pellicule d'épaisseur moyenne.

Lien de causalité

Le district de Çağlayancerit constitue la noiseraie de la ville et offre des conditions propices à la culture de ces fruits grâce à sa situation, à son climat, à sa structure géographique et au savoir-faire de ses habitants – autant d'éléments qui garantissent leur qualité et ont forgé leur réputation.

Les études menées par notre direction provinciale de l'agriculture ont montré que les noix cultivées en haute altitude possédaient un brou plus épais que ceux des noix de basse altitude. Il a été observé que l'épaisseur du brou de la noix influençait la couleur intérieure du fruit et son goût. Le brou plus épais permet au cerneau d'être mieux alimenté, ce qui le rend plus gras, plus charnu et plus aromatique. L'abondance des fruits et le rendement interne de la «Çağlayancerit Cevizi» ont provoqué une diminution de l'épaisseur de l'enveloppe externe des noix. L'amincissement de l'enveloppe interne a facilité l'extraction du cerneau de la coque et a contribué à la préférence pour ce fruit.

La «Çağlayancerit Cevizi» est supérieure aux noix produites dans d'autres régions du point de vue de la blancheur de la coque, du volume du cerneau, du goût huileux et de l'intensité de la saveur. L'une des principales caractéristiques de la «Çağlayancerit Cevizi» est la possibilité d'en retirer le cerneau tout entier ou en deux morceaux.

Référence à la publication du cahier des charges
