

**Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2023/C 65/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

«Çağlayancerit Cevizi»

N. UE: PDO-TR-02608 – 18.5.2020

DOP (X) IGP ( )

**1. Nome [della DOP o IGP]**

«Çağlayancerit Cevizi»

**2. Stato membro o paese terzo**

Turchia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1**

La Çağlayancerit Cevizi è una noce di calibro medio, 16 gr/pezzo, piena al 99 % circa. Il rapporto in termini di peso tra il gheriglio e il frutto si aggira intorno al 53-54 %. Le noci hanno una larghezza di circa 33-35 mm e una lunghezza compresa tra 40 e 44 mm. Il guscio ha uno spessore di 1-1,10 mm e si rompe senza difficoltà; è facile estrarre il gheriglio intero. Le noci sono vendute essiccate in guscio o sguosciate.

Caratteristiche fisiche

Peso del frutto in guscio: 16 g

Peso del gheriglio: 8-9 g

Rapporto gheriglio/frutto: 53-54 %

Spessore del guscio: 1,00–1,10 mm

Colore del gheriglio: giallo chiaro (bianco)

Lunghezza: La corona si sviluppa in larghezza e può giungere a una circonferenza di 15-20 metri.

<sup>(1)</sup> GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Confronto con varietà di noci autoctone e straniere:

| Tipi di noci locali           |                      |          |         |         |       |            |
|-------------------------------|----------------------|----------|---------|---------|-------|------------|
| Proprietà delle noci          | Çağlayancerit Cevizi | Yalova-1 | Kaman-1 | Bilecik | Şebin | Sütyemez-1 |
| Peso del frutto in guscio (g) | 16                   | 15,20    | 12      | 10,40   | 11,40 | 25,80      |
| Peso del gheriglio (g)        | 8-9                  | 7,60     | 6,30    | 5,20    | 7,20  | 12,94      |
| Rapporto gheriglio/frutto (%) | 53-54                | 50,30    | 54      | 50      | 63    | 50,15      |

| Tipi di noci straniere        |                      |            |       |          |
|-------------------------------|----------------------|------------|-------|----------|
| Proprietà delle noci          | Çağlayancerit Cevizi | Franquette | Pedro | Chandler |
| Peso del frutto in guscio (g) | 16,00                | 10,75      | 15,06 | 13,26    |
| Peso del gheriglio (g)        | 8-9                  | 4,78       | 6,88  | 6,50     |
| Rapporto gheriglio/frutto (%) | 53-54                | 44,46      | 43,68 | 49,02    |

Caratteristiche chimiche:

Composizione di 100 grammi di gheriglio di Çağlayancerit Cevizi

| Parametri             | Unità | Valore medio | Valore minimo | Valore massimo |
|-----------------------|-------|--------------|---------------|----------------|
| Grassi totali         | %     | 62,33        | 52,00         | 72,00          |
| Acidi grassi saturi   | %     | 5,86         | 5,00          | 7,00           |
| Acidi grassi insaturi | %     | 56,47        | 49,00         | 65,00          |
| Proteine              | %     | 13,99        | 11,00         | 15,00          |
| Umidità               | %     | 3,09         | 2,50          | 3,50           |
| Totale ceneri         | %     | 1,95         | 1,50          | 2,20           |
| Carboidrati           | %     | 18,63        | 11,00         | 27,00          |
| Energia               | kcal  | 691,55       | 620,00        | 750,00         |
| Energia               | kJ    | 2 891,72     | 2 590,00      | 3 150,00       |

| Composizione in acidi grassi     | Valore medio | Valore minimo | Valore massimo |
|----------------------------------|--------------|---------------|----------------|
| C14:0 acido miristico            | 0,02         | 0,00          | 0,05           |
| C16:0 acido palmitico            | 6,40         | 5,00          | 7,00           |
| C16:1 acido palmitoleico         | 0,07         | 0,03          | 0,10           |
| C17:0 acido eptadecanoico        | 0,05         | 0,03          | 0,08           |
| C17:1 acido cis-10-eptadecenoico | 0,02         | 0,00          | 0,05           |
| C18:0 acido stearico             | 2,88         | 2,50          | 3,30           |
| C18:1n9c acido oleico            | 23,68        | 20,00         | 29,00          |

| Composizione in acidi grassi         | Valore medio | Valore minimo | Valore massimo |
|--------------------------------------|--------------|---------------|----------------|
| C18:2n6c acido linoleico             | 55,65        | 50,00         | 60,00          |
| C20:0 acido arachico                 | 0,08         | 0,03          | 0,10           |
| C18:3n6 acido $\gamma$ -linolenico   | 0,04         | 0,00          | 0,07           |
| C20:1 acido cis-11-eicosenoico       | 0,16         | 0,10          | 0,20           |
| C18:3n3 acido linolenico             | 10,92        | 9,00          | 12,00          |
| C20:2 acido cis 11-14 eicosadienoico | 0,02         | 0,00          | 0,03           |
| C22:0 acido beenico                  | 0,02         | 0,00          | 0,03           |

#### Caratteristiche organolettiche

La Çağlayancerit Cevizi è corposa, ha guscio chiaro, forma ovale simmetrica, gheriglio giallo chiaro e mediamente croccante ed episperma di medio spessore. Il gusto è assai debolmente amaro, mediamente dolce, con un deciso aroma oleoso.

#### 3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

#### 3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi dei processi di produzione devono avere luogo nella zona geografica delimitata specificata al punto 4.

#### 3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato

—

#### 3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato

—

### 4. Delimitazione concisa della zona geografica

I limiti geografici della produzione della Çağlayancerit Cevizi sono i seguenti: distretto centrale di Çağlayancerit, villaggio di Boylu, villaggio di Bölükdamlar, villaggio di Emiruşağı, villaggio di Kale, villaggio di Küçükcerit, villaggio di Soğukpınar, villaggio di Oruçpınar, villaggio di Zeynep Uşağı, villaggio di Küçükünült, Bozlar e città di Helete.

La coordinate di latitudine e longitudine di Çağlayancerit sono le seguenti: 37°45'0.5904"N, 37°17'35.5524"E.

### 5. Legame con la zona geografica

#### Fattori naturali e umani

##### Fattori naturali:

Questa regione non riceve direttamente il sole invernale, ma può ricevere il sole primaverile a partire da aprile. Ciò consente ai noci di risvegliarsi più tardi, sfuggendo alle ultime gelate primaverili. Inoltre grazie alla facilità dell'irrigazione e alla naturale freschezza del clima i noci non anneriscono. Nella stagione invernale i noci resistono a -20°C, ma è sufficiente che la temperatura rimanga al di sotto di + 7°C per due - tre settimane; in estate non dovrebbe superare i 35 °C. Tutte queste condizioni si registrano nel distretto di Çağlayancerit. La temperatura dell'aria non scende in maniera brusca e improvvisa, e ciò dà luogo a un ambiente particolarmente idoneo.

Il Çağlayancerit è assai adatto alla crescita dei noci, poiché il livello delle acque sotterranee non supera i 2,5 - 3 metri e non trattiene quindi grandi quantità di acqua; la soffice struttura alluvionale del suolo, umida e profonda, consente alle radici dei noci di penetrare in profondità. A seconda dell'altitudine, il tasso di innesto nel distretto di Çağlayancerit è del 95 %. L'altitudine centrale del distretto è di 1 150 metri. Non è possibile coltivare i noci in zone umide, e nelle

località la cui altitudine è compresa tra 1 000 e 1 500 metri le noci non anneriscono. Grazie ai venti freschi e secchi che soffiano nella vallata da ovest verso est, l'equilibrio igrometrico della regione è propizio alla coltura del noce. A causa delle condizioni geografiche del Çağlayancerit, del clima, dell'altitudine e delle caratteristiche dell'acqua per l'irrigazione, malattie osservate in altre specie di noci non colpiscono la Çağlayancerit Cevizi, che può vantare una resistenza assai elevata all'antracnosi e ai parassiti interni. Anche l'apicoltura, assai diffusa nel distretto, influisce profondamente sulla qualità dell'impollinazione dei noci durante il periodo della fioritura.

L'adattamento della Çağlayancerit Cevizi alla regione ne ha migliorato la resistenza alle malattie e ai parassiti, e permette di coltivarla senza ricorrere a pesticidi chimici.

Fattori umani:

Nel Çağlayancerit la coltivazione e la coltura del noce è diventata una tradizione importante. Nel Kahramanmaraş la Çağlayancerit Cevizi costituisce ormai da anni un simbolo. Gli alberi di noce la cui età va dai 400 ai 500 anni offrono la testimonianza più evidente dell'importanza storica e dell'odierna entità della produzione di noci nella regione.

Nel distretto di Çağlayancerit, dal passato a oggi, la coltivazione del noce serviva in primo luogo a ciascuna famiglia per soddisfare le proprie esigenze. La produzione di noci è una tradizione che si trasmette da famiglia a famiglia. Attualmente la sussistenza dell'80 % degli abitanti del distretto di Çağlayancerit si basa sulla coltura del noce.

Nel Çağlayancerit si organizzano feste e seminari per promuovere le noci. In ambito locale la noce è chiamata Koz, termine del luogo usato come sinonimo della parola «noce». La noce coltivata nella regione è però la Çağlayancerit Cevizi. Prima del 1930 questi alberi di noce si coltivavano anche producendo piantine oppure piantando sementi da proprie sementi non frutto di innesti. Grazie al cospicuo numero di alberi coltivati a partire da sementi nel distretto, la regione è diventata un centro di moltiplicazione dei noci. In tale situazione il noce ha acquisito importanza strategica nella vita economica della popolazione del Çağlayancerit. In autunno gli abitanti del distretto dedicano tutti il proprio lavoro ai noci, che rappresentano la loro principale fonte di reddito. Da molti anni le Çağlayancerit Cevizi si vendono quando sono ancora sui rami, prima di immagazzinarle, cosa che ne rivela la qualità. Nel distretto la raccolta delle noci si effettua con metodi ancestrali, per mezzo di pertiche di quattro o cinque metri di lunghezza. Ogni anno, durante la raccolta delle noci, in tutte le famiglie gli uomini di casa bacchiano le noci dagli alberi usando le pertiche; le donne e i bambini raccolgono le noci ai piedi dell'albero. Dopo tre-cinque giorni la famiglia asporta manualmente il mallo dalle noci, che vengono lasciate essiccare. Le noci sono conservate in sacchi per tre-cinque giorni con il mallo, poi questo viene asportato da ogni noce da tutti i membri della famiglia, che si servono di un coltello. Non si usano metodi chimici né per l'asportazione del mallo né per l'essiccazione. Oggi le famiglie che vendono quantità cospicue effettuano la smallatura anche con mezzi meccanici, ma il metodo manuale rimane quello più sano. La smallatura meccanica produce infatti una piccola quantità d'acqua a causa della frantumazione del mallo, e questo può incidere negativamente sulla qualità interna della noce. I frutti possono rompersi o inumidirsi. Le conoscenze relative alla coltivazione, in particolare per quanto riguarda le distanze più ampie, rispetto ad altre varietà, tra un albero e l'altro, recano benefici agli alberi in termini di minore stress, qualità dei frutti, diminuzione delle malattie e della popolazione di parassiti, e comportano un vantaggio rispetto ad altre varietà di noci. Grazie alla trasmissione delle tecniche di produzione e preparazione da una generazione all'altra, si verifica un tradizionale trasferimento di esperienze. Nella regione i noceti e le esperienze produttive costituiscono l'eredità più preziosa che i nonni lasciano ai nipoti.

Benché nel secolo scorso non sia stata ufficialmente fondata alcuna istituzione, il commercio avveniva con il sistema dello scambio mediante accordi annuali tra agricoltori e mercanti di altre province. La persona che svolse la funzione più importante nella proliferazione della produzione selvatica fu İbrahim KÖŞKER. Nel 1930 egli propagò la noce Çağlayancerit tramite innesto e la diffuse nei villaggi. Questo metodo è stato adottato da tutti gli abitanti dei villaggi. La Çağlayancerit Cevizi è stata accettata ufficialmente come «indicazione geografica» nel 2012, e registrata presso la Camera dell'agricoltura del Çağlayancerit a fini di tutela. La Cooperativa di sviluppo agricolo Çağlayancerit Cevizcilik, istituita ufficialmente nel 2019, ha riunito 1500 agricoltori e tutti i produttori. Agli agricoltori si offriranno ulteriori opportunità di sviluppo grazie allo stabilimento per la lavorazione e il confezionamento delle noci di Çağlayancerit, avviato nel 2019 e quasi completato.

Le famiglie consumano di solito questa noce come spuntino invernale, assieme alla tarhana (un prodotto locale). Questo modo di consumare le noci fa parte della cultura del distretto. Le noci si utilizzano anche nella preparazione di prodotti locali come samsa e sucuk. Una delle arti più antiche praticate nel Kahramanmaraş è l'intagliatura del legno. Il legno di noce è la materia prima più importante per l'intagliatura. L'80 % degli articoli intagliati è prodotto con legno di noce. Prodotti fabbricati con legno di noce come cassoni nuziali, cofanetti intarsiati per gioielli, cemekan, sedie, tavolini da caffè e vassoi sono commercializzati in tutto il paese.

*Specificità del prodotto*

La regione del Çağlayancerit è diventata un noceto naturale in cui la combinazione di varie caratteristiche favorisce la coltivazione dei noci. Benché la produzione di noci sia generalmente praticata nei dintorni di Kahramanmaraş, la Çağlayancerit Cevizi è la noce di gran lunga migliore in termini di aroma, calibro e qualità grazie alla posizione del Çağlayancerit; in questa regione inoltre la produzione raggiunge i volumi massimi.

Le noci hanno una larghezza di circa 33-35 mm e una lunghezza compresa tra 40 e 44 mm. Il guscio ha uno spessore di 1-1,10 mm e si rompe senza difficoltà; è facile estrarre il gheriglio intero, che è assai debolmente amaro, mediamente dolce, con un deciso aroma oleoso. La Çağlayancerit Cevizi è corposa, ha guscio chiaro, forma ovale simmetrica, gheriglio giallo chiaro e mediamente croccante ed episperma di medio spessore.

*Legame causale*

Il distretto di Çağlayancerit è il noceto della città, offre condizioni idonee alla coltivazione di noci grazie alla posizione, al clima, alla struttura geografica e alle conoscenze: a tutti questi fattori si devono la sua qualità e la sua reputazione.

Dagli studi svolti dalla direzione provinciale dell'agricoltura emerge che le noci coltivate ad altitudini più elevate hanno un mallo più spesso rispetto a quelle coltivate ad altitudini inferiori. Si è osservato che lo spessore del mallo incide sul colore interno e sul gusto del frutto. Grazie al maggior spessore del mallo il frutto riceve un nutrimento più sostanzioso, e ha un gusto più oleoso, pieno e aromatico. A causa dell'elevata resa del frutto e della resa interna della Çağlayancerit Cevizi il mallo della noce si è assottigliato. L'assottigliamento del guscio interno della noce facilita il distacco del frutto dal guscio e rende preferibile questo tipo di noce.

La Çağlayancerit Cevizi è superiore alle noci prodotte in altre regioni in termini di bianchezza del guscio, pienezza del gheriglio, gusto oleoso e intensità del sapore. Una delle caratteristiche più importanti della Çağlayancerit Cevizi è la possibilità di rimuoverne il frutto intero o in due pezzi.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

---

---