



C/2024/1714

23.2.2024

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

(C/2024/1714)

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

DOCUMENTO UNICO

"Osmaniye Yer Fıstığı"

N. UE: PDO-TR-02901-30.1.2023

IGP () DOP (X)

1. Nome [della DOP o IGP]

"Osmaniye Yer Fıstığı"

2. Stato membro o paese terzo

Turchia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]

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

"Osmaniye Yer Fıstığı" (*Arachis hypogaea* L. subs. *hypogaea* var. *hypogaea*) è un tipo di arachide appartenente al genere *Arachis* della famiglia delle leguminose (*Fabaceae*) ed è commercializzata non sgusciata o sgusciata, sgusciata cruda e tostata.

L'"Osmaniye Yer Fıstığı" si compone di tre parti principali; il guscio, il tegumento e il seme di forma cilindrica. I semi sono costituiti da due cotiledoni e da un embrione coperti dal tegumento. Dal punto di vista del peso, i cotiledoni costituiscono in media il 91,0-94,0 % del seme di arachide, mentre il tegumento e l'embrione rappresentano rispettivamente il 4,0 % e il 3,0 %. I semi di grandi o medie dimensioni hanno lunghezza e larghezza rispettivamente di 10-24 mm e 7-14 mm.

Il tenore di amido varia dallo 0,5 % al 5,0 %, mentre quello di saccarosio è compreso tra il 4,0 % e il 7,0 %. I tenori di cellulosa e di ceneri dei semi di arachide sgusciati sono rispettivamente del 2,0 % e del 3,0 %. I semi di "Osmaniye Yer Fıstığı" contengono il 20,0-30,0 % di proteine e il 18,0 % di carboidrati. Il tasso di umidità dei semi di "Osmaniye Yer Fıstığı" crudi non trasformati varia tra il 5,0 % e il 7,0 %. La tostatura riduce il tasso di umidità a circa il 2,0 % e previene il deterioramento da muffa e il gusto amaro.

100 g di semi tostati forniscono circa 600 calorie. Il tenore di olio è pari a circa il 45,0-60,0 %. Quasi l'80,0 % dell'olio di arachidi è costituito da acidi grassi insaturi. Gli acidi oleico e linoleico costituiscono rispettivamente il 45,0 % e il 35,0 % degli acidi grassi insaturi contenuti nelle arachidi. I semi contengono lo 0,05 % di tocoferolo.

100 g di semi contengono 680,0-890,0 mg di potassio, 20,0-80,0 mg di calcio, 90,0-340,0 mg di magnesio, 250,0-660,0 mg di fosforo, 190,0-240,0 mg di zolfo, 2,0-50,0 mg di zinco, 1,0-50,0 mg di manganese, 2,0-100,0 mg di ferro, 1,0-30,0 mg di rame, 75,0-110,0 mg di alluminio e 3,0-8,0 mg di nichel.

Le increspature del guscio sono profonde, le fibre sono parzialmente esposte, il colore del guscio esterno varia da crema a marrone chiaro come nei pistacchi crudi sgusciati. I semi crudi non sgusciati con il tegumento hanno un colore naturale che va dal rosso chiaro rosato al rosso scuro, che diventa marrone chiaro o scuro con la tostatura. La

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

tostatura rende croccante il tegumento, che normalmente inizia a sbriciolarsi con facilità, liberando i semi. Con la tostatura i semi cambiano colore, che passa da crema a caramello chiaro. Questa operazione determina anche lo sviluppo dell'odore e del gusto di tostato. La tostatura riduce il tasso di umidità dei semi, conferendo loro croccantezza.

Le "Osmaniye Yer Fıstığı" vendute sgusciate sono classificate negli stabilimenti di trasformazione in base alle loro dimensioni. 32-34 arachidi per 100 g sono classificate come grandi, 34-36 arachidi per 100 g sono medie e 36-38 arachidi per 100 g sono piccole. La dimensione determina il prezzo.

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 operazioni di piantagione, concimazione, raccolta, essiccazione, sgusciatura e tostatura devono avere luogo nella zona geografica 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*

Le confezioni di arachidi "Osmaniye Yer Fıstığı" devono riportare, scritte o stampate in maniera leggibile e indelebile, le seguenti informazioni:

- la ragione sociale e l'indirizzo, la denominazione abbreviata e l'indirizzo, o il marchio registrato della società;
- il numero del lotto;
- il nome del prodotto: "Osmaniye Yer Fıstığı";
- il peso netto;
- il seguente logo



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica di produzione dell'"Osmaniye Yer Fıstığı" rientra nei confini della provincia di Osmaniye. La provincia di Osmaniye comprende 7 distretti: Merkez, Bahçe, Düziçi, Hasanbeyli, Kadirli, Sumbas e Toprakkale.

Questa provincia è situata nella regione di Çukurova, nell'est della regione mediterranea della Turchia, tra i meridiani 35 52' e 36 42' Est e i paralleli 36 57' e 37 45' Nord.

5. **Legame con la zona geografica**

Fattori naturali

Tra tutti i fattori, clima, umidità, suolo e fattori umani influiscono sulla qualità delle arachidi.

Clima

L' "Osmaniye Yer Fıstığı" è resistente al freddo e non necessita di abbondante luce e calore. Con l'aumento delle temperature il suo periodo vegetativo si riduce e, in caso di temperature estreme, la resa diminuisce a causa della riduzione della fotosintesi. Le temperature medie ideali per l' "Osmaniye Yer Fıstığı" sono comprese tra 22 e 28 °C; a 25 °C la germinazione avviene 7-8 giorni dopo la semina, la fioritura 40-50 giorni dopo e i frutti iniziano a maturare 60 giorni dopo la fioritura. Affinché le arachidi maturino in modo ottimale le temperature non dovrebbero scendere al di sotto dei 18-20 °C, soprattutto al momento della piantagione. Condizioni climatiche idonee in termini di temperatura e luce diurna consentono alla pianta di svolgere una migliore fotosintesi e di accumulare una maggiore quantità di carboidrati, ovvero di zuccheri. L'elevato tenore di zuccheri determina la percezione di un sapore dolce.

Nella provincia di Osmaniye la temperatura più alta si registra a luglio. Soprattutto durante il periodo di fruttificazione, che è il periodo più importante per l' "Osmaniye Yer Fıstığı", le temperature non scendono al di sotto dei 25 °C in giugno, luglio e agosto, e anche le temperature superiori ai 25 °C di settembre costituiscono il regime termico ideale per le arachidi.

In linea con le condizioni di temperatura della provincia di Osmaniye, le piante di "Osmaniye Yer Fıstığı" vengono messe a dimora a fine aprile - inizio maggio e si sviluppano nell'arco di 90-140 giorni. Le arachidi destinate alla produzione di snack hanno un periodo di maturazione di 140-160 giorni, mentre quelle destinate alla produzione di olio hanno un periodo di maturazione di 115-125 giorni. Secondo i requisiti di temperatura, l' "Osmaniye Yer Fıstığı" si pianta a Osmaniye tra il 10 aprile e il 20 maggio se è prima coltura, e subito dopo il raccolto di frumento od orzo se è seconda coltura, nel qual caso la messa a dimora è completata entro il 25 giugno.

L' "Osmaniye Yer Fıstığı" necessita di un totale di 500-600 mm di precipitazioni distribuite in modo regolare lungo tutto il periodo vegetativo. Considerando il regime di precipitazioni della provincia di Osmaniye, le arachidi possono essere coltivate con costi ridotti, senza bisogno di irrigazione. Dal momento che luglio e agosto sono i mesi secchi, l'irrigazione è obbligatoria e i campi di arachidi sono irrigati con metodi di irrigazione per scorrimento come l'irrigazione a solchi.

Umidità

I valori di umidità relativa mensile nella provincia di Osmaniye variano tra il 55,63 % e il 65,75 % secondo la media a lungo termine. I valori delle precipitazioni totali ad aprile sono compresi tra 7,48 e 85,60 mm, secondo la media a lungo termine e i valori delle precipitazioni. L'umidità annuale e la sua distribuzione nella provincia di Osmaniye favoriscono la crescita dell' "Osmaniye Yer Fıstığı" e rientrano nei valori di umidità necessari alla pianta.

Suolo

Sebbene l' "Osmaniye Yer Fıstığı" non sia molto selettiva in termini di suolo, i terreni ben drenati, sciolti, sabbioso-argillosi, calcarei, ad alto tenore di materia organica e alluvionali sono ideali per la sua coltivazione. Soprattutto le terre rosse (terreni rossastri mediterranei) e i terreni alluvionali intorno a Çukurova, compresa Osmaniye, sono molto favorevoli per l' "Osmaniye Yer Fıstığı". Rispetto ad altre arachidi, l' "Osmaniye Yer Fıstığı" ha una forma tondeggiante. Grazie alla struttura sciolta del terreno e all'alto tenore di materia organica, l'arachide può crescere meglio e assumere questa forma.

Il pH del suolo ideale per l' "Osmaniye Yer Fıstığı" dovrebbe essere tra 6,0 e 6,5 in quanto le arachidi non possono crescere bene in terreni molto acidi o alcalini. Il suolo di Osmaniye ha un pH compreso tra 6,0 e 6,5 e livelli di permeabilità e di falda idonei per la crescita dell' "Osmaniye Yer Fıstığı". Dal momento che i frutti si sviluppano sottoterra, il livello della falda è un fattore importante. Oltre alla materia organica, anche i tenori di fosforo, potassio e ferro del suolo di Osmaniye sono importanti per la crescita dell' "Osmaniye Yer Fıstığı", in quanto il pH e l'elevato tenore di ferro sono direttamente correlati all'elevato tenore di olio e all'alto rapporto acido oleico/acido linoleico (1,89-2,06). Grazie all'alto tenore di olio, l'arachide ha un sapore gradevole e al palato dà una sensazione oleosa. L'elevato tenore di ferro del terreno, inoltre, conferisce alle arachidi un colore rosso chiaro rosato.

Un altro fattore importante da considerare nella piantagione dell' "Osmaniye Yer Fıstığı" è costituito dagli svantaggi che possono derivare dalla ripetizione della coltura nello stesso campo. Aumenta infatti il rischio di agenti di marciume (*Sclerotium rolfsii*) e aflatossina, che è estremamente dannosa per la salute umana. Per ridurre tale rischio, a Osmaniye le piantagioni di arachidi sono sottoposte a rotazione.

Durante il periodo vegetativo dell'"Osmaniye Yer Fistiği", il terreno è costantemente zappato e smosso. L'"Osmaniye Yer Fistiği" è piantata come prima coltura tra il 10 aprile e il 20 maggio, con distanza interfilare di 75-90 cm, a una profondità di 5-9 cm e un'altezza di 15-20 cm sopra la fila, e come seconda coltura dopo il raccolto di frumento. Il periodo di sviluppo iniziale dell'"Osmaniye Yer Fistiği" è di 10-20 giorni, il periodo di sviluppo vegetativo di 25-35 giorni, il periodo di fioritura di 30-40 giorni, il periodo di formazione della coltura di 30-35 giorni e il periodo di raccolta di 10-20 giorni.

Fattore umano

Oltre alla preparazione del terreno, alla semina, al controllo delle piante infestanti e all'irrigazione, anche la determinazione del momento di raccolta dell'"Osmaniye Yer Fistiği" richiede conoscenza ed esperienza, in quanto influisce sulla qualità del prodotto. La raccolta precoce fa avvizzire i semi e diminuire il tenore di olio e la resa, mentre la raccolta tardiva fa sì che i frutti si stacchino dagli steli e rimangano sottoterra. La determinazione del momento di raccolta, che richiede conoscenza ed esperienza, è importante anche per ridurre il rischio di aflatossine, i metaboliti secondari di *Aspergillus flavus* e *Aspergillus parasiticus*, che hanno effetti tossici, mutageni e teratogeni.

Gli agricoltori specializzati nella raccolta, nella preparazione del terreno, nella semina, nel controllo delle piante infestanti e nell'irrigazione nei campi di "Osmaniye Yer Fistiği" nella provincia di Osmaniye, inoltre, capovolgono la pianta e i baccelli e li essicano per non più di tre giorni dopo la raccolta. In questo modo il tasso di umidità, inizialmente del 45-50 %, scende al 20-25 % dopo la trebbiatura e a meno del 10 % dopo l'essiccazione. Dalla semina all'essiccazione, i coltivatori di "Osmaniye Yer Fistiği" procedono alle fasi di raccolta, essiccazione e conservazione delle arachidi con grande abilità e meticolosità, in funzione delle condizioni climatiche e pedologiche.

Raccolta

Oltre alla coltivazione dell'"Osmaniye Yer Fistiği", la fase di raccolta e quelle successive sono di grande importanza per sfruttare al meglio la coltura ottenuta e immettere il prodotto sul mercato con le minori perdite possibili. È determinante effettuare la raccolta dell'"Osmaniye Yer Fistiği" nei tempi giusti: la raccolta precoce infatti fa avvizzire i semi e diminuire il tenore di olio e la resa, mentre quella tardiva fa sì che i frutti si stacchino dagli steli e rimangano sotto terra. La raccolta viene effettuata con attrezzi speciali fissati ai trattori, generalmente utilizzando aratri specifici.

Dopo la raccolta e la trebbiatura dell'"Osmaniye Yer Fistiği" il tasso di umidità viene ridotto con l'essiccazione in serra e si passa alla fase di conservazione. Il tasso di umidità deve essere inferiore al 10 % sia nel guscio che all'interno.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare