

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2020/C 436/11)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

“TAŞKÖPRÜ SARIMSAĞI”

EU nr.: PDO-TR-02217 — 9.1.2017

BOB (X) BGA ()

1. Naam/namen (van de BOB of de BGA)

“Taşköprü Sarımsağı”

2. Lidstaat of derde land

Turkije

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**3.1. Productcategorie**

Categorie 1.6 — Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

“Taşköprü Sarımsağı” wordt geclassificeerd als *Allium sativum* var. *sativum*, ook bekend als “softneck”-knoflook. Het is een late knoflook met een lange teeltperiode.

Bol:

- ovale dwarsdoorsnede;
- elliptische lengtedoorsnede;
- witte huid;
- diameter tussen 30 en 40 mm;
- gewicht: tussen 15 en 60 gram.

Tenen:

- tenen dicht op elkaar in de bol;
- niet allemaal identiek (verschillende vormen) en willekeurig gerangschikt in de bol;
- vervormd uiterlijk en met de neiging om tenen aan de buitenzijde te ontwikkelen;
- gewicht tussen twee en drie gram;

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

- roze huid;
- romig-gele kleur binnenin de tenen;
- drogestofgehalte tussen 31,2 en 44,1 %;
- gemiddeld twaalf tenen.

De onderscheidende kenmerken van “Taşköprü Sarımsağı” zijn de volgende:

- het is moeilijk de huid van de bol te scheiden;
- het minimale seleengehalte bedraagt 3,535 mg kg⁻¹ in de droge stof;
- er is een kleine hoeveelheid anthocyaan aanwezig in de huid van de bol, er bevinden zich lijnen anthocyaan op de tenen, gemiddeld twaalf tenen;
- er zitten vijf tot tien beschermlagen rond de bol;
- percentage vluchtige organische zwavelverbindingen (droog) 0,089-0,214;
- kan tot tien maanden worden bewaard;
- bittere smaak;
- sterke en aanhoudende geur;
- het minimale gehalte allylpropyldisulfide (C₆H₁₂S₂) bedraagt 0,0147 mg kg⁻¹ in de droge stof.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle fasen, van het planten tot de oogst en het drogen van “Taşköprü Sarımsağı”, moeten in het in punt 4 omschreven geografische gebied plaatsvinden.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De volgende informatie moet leesbaar en onuitwisbaar op de verpakking van “Taşköprü Sarımsağı” worden geschreven of gedrukt:

- de handelsnaam en het adres, de korte naam en het adres of het geregistreerd handelsmerk van het bedrijf;
- het nummer van de partij;
- de naam van het product, “Taşköprü Sarımsağı”.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied is het administratieve district Taşköprü.

Het geografische gebied beslaat een oppervlakte van 1 811,31 km². Alle fasen, van het planten tot de oogst en het drogen van “Taşköprü Sarımsağı”, moeten in het Taşköprü-district plaatsvinden.

De vlakte waarin het Taşköprü-district gelegen is, strekt zich uit langs de Gök-rivier, wat van groot belang is omdat de alluviale bodems van de vlakte zich goed lenen voor de teelt van knoflook.

5. **Verband met het geografische gebied**

Specifiteit van het product

De specifieke kenmerken van “Taşköprü Sarımsağı” zijn de bitterheid vanwege het hoge seleengehalte, de bijzonder sterke geur en de lange bewaartijd.

Natuurlijke factoren: klimaat en temperatuur

Dankzij de invloed van het Zwarte Zeeklimaat op het geografische gebied gedijt “Taşköprü Sarımsağı” goed, aangezien het klimaat optimale temperaturen voor de knoflookteelt kent. De jaarlijkse gemiddelde temperatuur bedraagt 9,7 °C. De laagste gemiddelde temperatuur in de winter is 1,2 °C en de hoogste gemiddelde temperatuur in de zomer is 20,1 °C.

De knoflookteelt in de regio begint eind februari en eindigt in de laatste week van juli. De gemiddelde temperatuur bedraagt 4,2 °C wanneer de knoflookteelt in februari begint. In mei, wanneer de bladeren groeien, lopen de temperaturen op tot ongeveer 14,1 °C, waardoor de groei versnelt. In juni bereiken ze vervolgens een gemiddelde van 17,4 °C en in juli, tijdens de oogstperiode, uiteindelijk gemiddeld 20,1 °C. De temperaturen van mei tot en met juli zijn ideaal voor een versnelde groei van de knoflook en dragen bij tot een toename van het aantal tenen in de knoflook als gevolg van de late bloei van de plant.

Wanneer de temperatuur tot boven 25 °C stijgt, vertraagt de groei, worden de bladeren geel en wordt de ontwikkeling van de groente gestuit.

Neerslag

De omstandigheden op het gebied van regen en luchtvochtigheid zijn geschikt voor de knoflookteelt aangezien de plant water nodig heeft tijdens de plant- en de groeiperiode. April, mei en juni zijn de regenachtigste maanden in het geografische gebied (april: 51,4 mm, mei: 74,1 mm en juni: 65,3 mm regen gemiddeld), wat een gunstig effect op de kieming en kwaliteit van de plant heeft. Dankzij deze neerslagcondities kan “Taşköprü Sarımsağı” over het algemeen zonder irrigatie worden geteeld.

Juli en augustus zijn droge maanden (gemiddeld 28 tot 30,4 mm regen) en deze droogte is noodzakelijk voor het drogen van de knoflook. Deze neerslagomstandigheden helpen vervorming van de bolstructuur van de knoflook te voorkomen en de bewaarkwaliteit te verbeteren.

Luchtvochtigheid

De luchtvochtigheid oefent een bepalende invloed op de aanplant en de groei van knoflook uit. Een luchtvochtigheid van 60 % is ideaal tijdens de oogstperiode, want overmatige vochtigheid tijdens de oogst kan schimmelvorming en rotting veroorzaken. Ideale opslagomstandigheden om de kwaliteit van de knoflook te behouden, zijn een temperatuur rond de 10 °C en een luchtvochtigheidsgraad van 60-70 %. In juli en augustus, de oogstmaanden, bedraagt de luchtvochtigheid in het geografische gebied ongeveer 60 %. Hierdoor kan de plant snel drogen en wordt “Taşköprü Sarımsağı” beschermd tegen ziekten.

De gemiddelde jaarlijkse luchtvochtigheid in het geografische gebied bedraagt 70 %. Hierdoor heeft “Taşköprü Sarımsağı” een hoog drogestofgehalte en kan het product na de oogst gedurende verscheidene maanden zonder bederf worden bewaard.

Bodem

Knoflook groeit idealiter in zand-leembodems die kleine hoeveelheden humus bevatten en neutrale bodems met een lage vochtigheid. Over de Taşköprü-vlakte strekken zich alluviale bodems uit die zich goed lenen voor de knoflookteelt en een positieve invloed op de opbrengst van de knoflookteelt hebben. Bovendien kent de Taşköprü-regio veelal matig grove bodems (lemig tot zandig-lemig), met een lage alkaliniteit van 7,15-7,86 pH en een laag tot middelhoog gehalte aan organisch materiaal. De bodems van de Taşköprü-regio, die ook een hoog gemiddeld seleengehalte hebben, bieden uiterst geschikte bodemparameters voor de teelt van knoflook. Deze factoren zijn van invloed op de kwaliteit van de knoflook, met name het seleengehalte (dat de knoflook zijn bijzonder bittere smaak geeft) en het hoge gehalte aan allylpropyldisulfide ($C_6H_{12}S_2$) en zwavelige en etherische oliën in “Taşköprü Sarımsağı”, die het product zijn bijzonder sterke geur verlenen. Uit een vergelijkende analyse blijkt dat het minimale seleengehalte van “Taşköprü Sarımsağı” (droge stof) hoger is dan dat van knoflook van hetzelfde ras die elders in Turkije wordt geteeld.

Menselijke factoren

Bij de bevolking van het district Taşköprü, dat voornamelijk een landbouwgebied is, bestaat de neiging om weg te trekken naar de stad. Dankzij de teelt van knoflook, waarvoor grote aantallen arbeidskrachten nodig zijn, kan deze migratie gedeeltelijk worden voorkomen. Het is een van de zeldzame producten die nog steeds op coöperatieve wijze worden geteeld. De opeenvolgende stadia van de knoflookproductie zijn arbeidsintensief en in elk stadium van de productie van “Taşköprü Sarımsağı” is menselijk ingrijpen nodig. Door dit menselijk ingrijpen nemen de kwaliteiten en de productie van de knoflook toe.

Scheiding

Het scheiden van de tenen uit de knoflookbol gebeurt met de hand, wat bevorderlijk is voor de kwaliteit van het plantgoed aangezien de tenen aldus niet worden gekneusd, zoals vaak het geval is wanneer een machine wordt gebruikt. Wanneer het scheidingsproces machinaal gebeurt, moeten de tenen bovendien zonder uitstel in de grond worden geplant om te voorkomen dat er ontkieming optreedt en de plant zich als gevolg daarvan slecht ontwikkelt. Wanneer de scheiding manueel gebeurt, hoeft het planten daarentegen niet snel te gebeuren.

Planten

De knoflook wordt vermeerderd door middel van de tenen en niet zoals de meeste planten door middel van zaad. De tenen worden de knoflookbollen van het volgende seizoen. Door de tenen handmatig te planten is een regelmatige afstand tussen de knoflookplanten mogelijk en wordt gewaarborgd dat de tenen niet ondersteboven in de grond worden geplaatst, zodat ze beter groeien. Wanneer het planten machinaal gebeurt, kan de spruit ondersteboven komen te liggen, met de wortels bovenaan, waardoor de scheut van onderaf moet groeien. Hierdoor vertraagt het uitlopen naar het grondoppervlak en verminderen de productiviteit en kwaliteit.

Onkruidbestrijding en bodemventilatie

Onkruidbestrijding en bodemventilatie gebeuren eveneens met de hand, wat bevorderlijk is voor de kwaliteit van de knoflook, aangezien de knoflook tijdens de teelt niet concurreert met onkruid.

Drogen

Het geografische gebied heeft een traditionele techniek om de knoflooktrossen op de akkers te drogen. De knoflook wordt op de grond gelegd met machines die daarvoor speciaal zijn ontworpen in het district. Landbouwers maken vervolgens kleine knoflooktrossen (lokale naam: "elba") en spreiden ze uit op het veld, waar ze gedurende ongeveer twee weken in de zon te drogen worden gelegd. De knoflook wordt eenmaal per week omgedraaid zodat hij gelijkmatig droogt. Deze techniek, die mogelijk is dankzij de hierboven beschreven specifieke klimatologische omstandigheden, voorkomt bederf en maakt de bijzonder lange bewaartijd van de knoflook mogelijk. Later brengen de producenten de zongedroogde knoflook naar de magazijnen waar hij bij koude temperaturen wordt opgeslagen. Het transport naar het magazijn vindt plaats bij het aanbreken van de dag om te voorkomen dat de tenen als gevolg van vochtigheid loskomen uit de bol.

Behalve op deze specifieke kenmerken moet worden gewezen op het feit dat "Taşköprü Sarımsağı" een solide reputatie heeft en dat de naam van het district altijd met de knoflook wordt geassocieerd.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

—
