

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2020/C 436/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„TAŞKÖPRÜ SARIMSAĞI”

Nr UE: PDO-TR-02217 – 9.1.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Taşkoprü Sarımsağı”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Turcja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Produkt „Taşkoprü Sarımsağı” klasyfikuje się jako *Allium sativum* var. *sativum*; znany jest również jako czosnek pospolity. Jest to późno kwitnący czosnek o długim okresie uprawy.

Główka:

- przekrój poprzeczny główki jest owalny,
- przekrój podłużny ma kształt elipsy,
- białe łuski,
- średnica 30–40 mm,
- masa: 15–60 gramów,

Ząbki:

- ściśle przylegające ząbki w główce,
- nie wszystkie są identyczne (różne kształty) i są ułożone przypadkowo wewnątrz główki,
- zdeformowany kształt i tendencja do wytwarzania ząbków zewnętrznych,
- masa 2–3 gramy,

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- różowa łuska,
- kremowożółta barwa wewnątrz ząbków,
- zawartość suchej masy 31,2–44,1 %,
- średnia liczba ząbków: 12 sztuk.

Cechy szczególne „Taşköprü Sarımsağı” są następujące:

- trudno jest oddzielić łuskę od główki,
- minimalna zawartość selenu w suchej masie wynosi 3,535 mg/kg⁻¹,
- w łusce główki znajduje się niewiele antocjanu, w ząbkach widoczne są linie antocjanu, średnia liczba ząbków wynosi 12 sztuk,
- główka posiada 5–10 warstw ochronnych,
- lotne organiczne związki siarki (w suchej masie) % 0,089–0,214,
- może być przechowywany przez okres do 10 miesięcy,
- gorzki smak,
- silny i trwały zapach,
- minimalna zawartość disiarczku allilu propylu (C₆H₁₂S₂) w suchej masie wynosi 0,0147 mg/kg⁻¹.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie procesy od posadzenia do zbioru i suszenia „Taşköprü Sarımsağı” muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w art. 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na opakowaniu „Taşköprü Sarımsağı” należy wydrukować lub napisać w czytelny i nieusuwalny sposób następujące informacje:

- nazwa handlowa i adres, skrócona nazwa i adres lub zarejestrowany znak towarowy spółki,
- numer partii,
- nazwa towaru: „Taşköprü Sarımsağı”.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny stanowi dystrykt Taşköprü.

Obszar geograficzny obejmuje 1 811,31 km². Wszystkie procesy od posadzenia do zbioru i suszenia „Taşköprü Sarımsağı” muszą odbywać się w dystrykcie Taşköprü.

Równina, na której położony jest dystrykt Taşköprü, rozciąga się wzdłuż rzeki Gök, co ma ogromne znaczenie, ponieważ gleby aluwialne równiny dobrze nadają się do uprawy czosnku.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika produktu

Specyfiką „Taşköprü Sarımsağı” jest gorzki smak ze względu na wysoką zawartość selenu, szczególnie silny zapach i długi czas przechowywania.

Czynniki naturalne: klimat i temperatura

Dzięki wpływowi klimatu czarnomorskiego na obszar geograficzny produkcja „Taşköprü Sarımsağı” kwitnie, gdyż klimat ten charakteryzuje się optymalnymi temperaturami do uprawy czosnku. Średnia roczna temperatura wynosi 9,7 °C. Najniższa średnia temperatura w zimie wynosi 1,2 °C, a najwyższa średnia temperatura w lecie wynosi 20,1 °C.

Okres uprawy czosnku w regionie rozpoczyna się pod koniec lutego i kończy się w ostatnim tygodniu lipca. Średnia temperatura wynosi 4,2 °C w chwili rozpoczęcia uprawy czosnku w lutym. W maju, gdy rozwijają się liście, temperatury osiągają ok. 14,1 °C, co przyspiesza wzrost, a następnie wynoszą średnio 17,4 °C w czerwcu i ostatecznie średnio 20,1 °C w lipcu w okresie zbiorów. Temperatury od maja do lipca są idealne dla przyspieszonego tempa wzrostu czosnku i przyczyniają się do zwiększenia liczby ząbków w czosnku ze względu na późne kwitnienie rośliny.

Gdy temperatura wzrasta powyżej 25 °C, tempo wzrostu maleje, liście stają się żółte, a rozwój warzywa zatrzymuje się.

Opady

Deszcz i warunki wilgotności są korzystne do uprawy czosnku, ponieważ roślina potrzebuje wody w okresie sadzenia i wzrostu. Kwiecień, maj i czerwiec to najbardziej deszczowe miesiące na obszarze geograficznym (w kwietniu średnio 51,4 mm opadów, w maju 74,1 mm i w czerwcu 65,3 mm), co pozytywnie wpływa na kiełkowanie rośliny i jej jakość. Dzięki tym warunkom opadowym „Taşköprü Sarımsağı” można zasadniczo uprawiać bez nawadniania.

Lipiec i sierpień to miesiące suche (średnio 28–30,4 mm opadów), a susza jest niezbędna do suszenia czosnku. Te warunki opadowe przyczyniają się do zapobiegania zniekształceniu struktury główek czosnku oraz do poprawy jakości czosnku podczas przechowywania.

Wilgotność

Warunki wilgotności mają decydujący wpływ na sadzenie i wzrost czosnku. Wilgotność wynosząca 60 % jest idealna w okresie zbiorów, natomiast nadmierna wilgotność w okresie zbiorów może powodować pleśń i gnicie. Idealne warunki do przechowywania w celu utrzymania jakości czosnku to około 10 °C i wilgotność na poziomie 60–70 %. Na obszarze geograficznym poziom wilgotności wynosi ok. 60 % w lipcu i sierpniu, co odpowiada okresowi zbiorów. Dzięki temu roślina może szybko wyschnąć, co chroni „Taşköprü Sarımsağı” przed chorobami.

Średnia roczna wilgotność na obszarze geograficznym wynosi 70 %. Dzięki temu „Taşköprü Sarımsağı” ma wysoką zawartość suchej masy i może być przechowywany bez pogorszenia jakości przez kilka miesięcy po zbiorach.

Gleby

Czosnek najlepiej rośnie na glebach piaszczysto-gliniastych, które zawierają niewielkie ilości próchnicy, oraz na glebach o odczynie obojętnym o niskim poziomie wilgotności. Gleby aluwialne nadające się do uprawy czosnku występują na równinie Taşköprü i pozytywnie wpływają na wydajność upraw czosnku. Ponadto w regionie Taşköprü występują przeważnie gleby o średniej strukturze (gliniaste do piaszczysto-gliniastych), charakteryzujące się niską zasadowością wynoszącą 7,15–7,86 pH i niską do średniej zawartością materii organicznej. Gleby regionu Taşköprü, które również charakteryzują się wysoką średnią zawartością selenu, wykazują parametry niezwykle korzystne do uprawy czosnku. Czynniki te wpływają na jakość czosnku, w tym na jego zawartość selenu (nadającego czosnkowi szczególnie gorzki smak) oraz na wysoką zawartość disiarczku allilu propylu (C₆H₁₂S₂) oraz związków siarkowych i olejków eterycznych zawartych w „Taşköprü Sarımsağı”, którym produkt zawdzięcza szczególnie silny zapach. Jak wynika z analizy porównawczej, minimalna zawartość selenu w „Taşköprü Sarımsağı” (w suchej masie) jest wyższa niż jego zawartość w czosnku tej samej odmiany uprawianym gdzie indziej w Turcji.

Czynniki ludzkie

Ludność dystryktu Taşköprü, który jest głównie obszarem rolniczym, wykazuje tendencję do migrowania do miast. Dzięki uprawie czosnku, która wymaga dużej liczby pracowników, migracji tej można jednak częściowo zapobiec. Jest to jeden z niewielu produktów, które nadal są uprawiane na zasadzie współpracy. Kolejne etapy produkcji czosnku wymagają dużego nakładu pracy i na każdym etapie produkcji „Taşköprü Sarımsağı” konieczna jest ingerencja człowieka. Ten udział człowieka poprawia jakość czosnku i jego produkcji.

Oddzielanie

Oddzielanie ząbków czosnku odbywa się ręcznie, dzięki czemu poprawia się jakość jego nasion, ponieważ ząbki nie ulegają zgnieceniu, co często ma miejsce w przypadku korzystania z maszyny. Ponadto, gdy proces oddzielania odbywa się mechanicznie, ząbki należy niezwłocznie posadzić w ziemi, aby uniknąć problemów z kiełkowaniem, a co za tym idzie z nieprawidłowym rozwojem. Natomiast gdy ząbki są oddzielane ręcznie, sadzenie nie musi odbywać się natychmiast.

Sadzenie

Czosnek rozmnaża się za pomocą ząbków, a nie nasion, jak większość roślin. Następnie ząbki wytwarzają główkę czosnku w kolejnym sezonie. Ręczne sadzenie ząbków umożliwia zachowanie regularnej odległości między czosnkami i gwarantuje również, że ząbek nie zostanie umieszczony w ziemi w pozycji odwróconej, co oznacza, że będzie lepiej się rozwijać. Z kolei w przypadku mechanicznego sadzenia kiełki mogą znaleźć się w pozycji odwróconej, czyli z korzeniami na górze, co oznacza, że pędy muszą rosnąć od dołu. To opóźnia kiełkowanie na powierzchni gleby oraz obniża wydajność i jakość.

Zwalczanie chwastów i wentylacja gleby

Zwalczanie chwastów i wentylacja gleby odbywają się również ręcznie, co zwiększa jakość czosnku, ponieważ podczas wzrostu nie konkuruje on z chwastami.

Suszenie

Obszar geograficzny posiada tradycyjną technikę suszenia warkoczy czosnku na polach. Czosnek umieszcza się na powierzchni gleby za pomocą specjalnie zaprojektowanych w naszym dystrykcie maszyn. Następnie rolnicy zaplatają niewielkie warkocze czosnku (nazwa miejscowa: elba) i rozkładają je na ziemi, gdzie pozostawia się je do wysuszenia na słońcu przez około 2 tygodnie. Czosnek jest odwracany raz w tygodniu, aby suszył się równomiernie. Technika ta, możliwa dzięki opisanym powyżej szczególnym warunkom klimatycznym, pozwala zapobiec gniciu czosnku i wydłużyć okres jego przechowywania. Następnie producenci przenoszą wysuszony na słońcu czosnek do magazynów, w których jest on przechowywany w niskiej temperaturze. Transport do magazynu odbywa się o świcie, aby zapobiec oddzieleniu się ząbków od główki powodowanemu wilgocią.

Ponadto należy zauważyć, że „Taşköprü Sarımsağ” cieszy się solidną renomą, a nazwa dystryktu zawsze kojarzona jest z czosnkiem.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)
