

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2020/C 436/11)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„TAŞKÖPRÜ SARIMSAĞI“

EÚ č.: PDO-TR-02217 – 9. 1. 2017

CHOP (X) CHZO ()

1. **Názov [CHOP alebo CHZO]**

„Taşköprü Sarımsağı“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Turecko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Výrobok „Taşköprü Sarımsağı“ sa klasifikuje ako *Allium sativum*. var. *sativum*, známy aj ako cesnak s mäkkou stonkou alebo tzv. nepalíčiak. Tento druh cesnaku kvitne neskoro a vyžaduje dlhé obdobie pestovania.

Hlavička:

- prierez hlavičky má oválny tvar,
- pozdĺžny prierez má elipsovité tvar,
- biela šupka,
- priemer 30 až 40 mm,
- hmotnosť: 15 až 60 gramov.

Strúčiky:

- strúčiky sú v hlavičke natesno,
- nie sú rovnaké (rôzne tvary) a v hlavičke sú usporiadané nepravidelne,
- zdeformovaný tvar s tendenciou vytvárať vonkajšie strúčiky,
- hmotnosť 2 až 3 gramy,

(¹) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

- ružová šupka,
- vnútro strúčikov krémovožltej farby,
- obsah sušiny 31,2 až 44,1 %,
- priemerný počet strúčikov je 12.

Charakteristické znaky cesnaku „Taşköprü Sarımsağı“ sú:

- šupka sa ťažko oddeľuje od hlavičky,
- minimálny obsah selénu v sušine je 3,535 mg.kg⁻¹,
- šupka hlavičky má malý obsah antokyanínov, vrstvy antokyanínov sú na strúčikoch, priemerný počet strúčikov (12 strúčikov),
- 5 až 10 ochranných vrstiev na hlavičke,
- prchavá organická zlúčenina síry (v sušine) 0,089 až 0,214 %,
- možnosť uskladnenia až na 10 mesiacov,
- horká chuť,
- silná a dlhotrvajúca vôňa,
- minimálny obsah alyl (propyl) disulfánu (C₆H₁₂S₂) je 0,0147 mg.kg⁻¹ v sušine.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

—

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky kroky od výsadby po zber a sušenie cesnaku „Taşköprü Sarımsağı“ sa musia uskutočniť v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na balení cesnaku „Taşköprü Sarımsağı“ musia byť čitateľne a nezmazateľne napísané alebo vytlačené tieto informácie:

- obchodné meno a adresa, skrátené meno a adresa alebo registrovaná ochranná známka spoločnosti,
- číslo šarže,
- názov tovaru, „Taşköprü Sarımsağı“.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisnou oblasťou je okres Taşköprü.

Zemepisná oblasť sa rozprestiera na ploche s rozlohou 1 811,31 km². Všetky kroky od výsadby po zber a sušenie cesnaku „Taşköprü Sarımsağı“ sa musia uskutočniť v okrese Taşköprü.

Planina, kde sa nachádza okres Taşköprü, sa rozprestiera pozdĺž rieky Gökırmak. Rieka Gökırmak má veľký význam, pretože aluviálne pôdy planiny sú vhodné na pestovanie cesnaku.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Špecifickosť výrobku

Špecifickosťou cesnaku „Taşköprü Sarımsağı“ je jeho horkosť spôsobená vysokým obsahom selénu, mimoriadne intenzívna vôňa a dlhé obdobie uskladnenia.

Prírodné faktory: podnebie a teploty

Zemepisná oblasť „Taşköprü Sarımsağı“ prosperuje vďaka vplyvu klímy Čierneho mora, ktorá sa vyznačuje optimálnymi teplotami na pestovanie cesnaku. Priemerná ročná teplota je 9,7 °C. Najnižšia priemerná teplota v zime je 1,2 °C, najvyššia priemerná teplota v lete je 20,1 °C.

Vegetačné obdobie cesnaku začína v danom regióne koncom februára a končí posledný júlový týždeň. Vo februári, keď sa začína s pestovaním, je priemerná teplota 4,2 °C. V máji, keď rastú listy, dosahuje teplota približne 14,1 °C, čo urýchľuje rast. V júni je priemerná teplota 17,4 °C a v čase júlového zberu je 20,1 °C. Teploty od mája do júla sú veľmi vhodné na urýchlenný rast cesnaku a vďaka nim sa zvyšuje počet strúčikov cesnaku, pretože rastlina kvitne neskoro.

Keď teplota vystúpi nad 25 °C, rast sa spomaľuje, listy žltnú a pozastaví sa vývoj plodu.

Zrážky

Zrážkové podmienky a vlhkosť sú vhodné na pestovanie cesnaku, pretože rastlina potrebuje vodu v období výsadby a rastu. Mesiace s najväčším úhrnom zrážok v danej zemepisnej oblasti sú apríl, máj a jún (priemerný úhrn zrážok: 51,4 mm v apríli, 74,1 mm v máji a 65,3 mm v júni), a to má pozitívny vplyv na klíčivosť rastliny a jej kvalitu. Vďaka zrážkovým podmienkam sa môže cesnak „Taşköprü Sarımsağı“ bežne pestovať bez zavlažovania.

Júl a august sú suché mesiace (priemerný úhrn zrážok 28 až 30,4 mm). Toto obdobie sucha je potrebné na sušenie cesnaku. Uvedené zrážkové podmienky pomáhajú predchádzať deformácii štruktúry hlavičky cesnaku a zvyšujú kvalitu jeho uskladnenia.

Vlhkosť

Vlhkosť má rozhodujúci vplyv na výsadbu a rast cesnaku. 60 % vlhkosť je ideálna v období zberu, pretože príliš vysoká vlhkosť môže spôsobiť plesň a hnilobné procesy. Vhodné podmienky na skladovanie, pri ktorých sa zachová kvalita cesnaku, sú približne 10 °C a 60 až 70 % vlhkosť. V danej zemepisnej oblasti je približne 60 % vlhkosť v mesiacoch júl a august, čo je obdobie zberu. Vďaka tomu rastlina rýchlo schne a cesnak „Taşköprü Sarımsağı“ je chránený pred chorobami.

Priemerná ročná vlhkosť v tejto zemepisnej oblasti je 70 %. Vďaka tomu má cesnak „Taşköprü Sarımsağı“ vysoký obsah sušiny a môže sa skladovať niekoľko mesiacov po zbere bez toho, aby podliehal skaze.

Pôdy

Cesnaku sa darí na piesčito-hlinitých pôdach, ktoré obsahujú malé množstvo humusu, a na neutrálnych pôdach s nízkou vlhkosťou. Na planine Taşköprü sa rozprestierajú aluviálne pôdy vhodné na pestovanie cesnaku, ktoré majú pozitívny vplyv na výnosy z jeho pestovania. Prevažnú väčšinu pôd v regióne Taşköprü predstavujú stredne zrnité pôdy (hlinité až piesčito-hlinité) s nízkou zásaditosťou s pH 7,15 až 7,86 a nízkym až stredne vysokým obsahom organickej hmoty. Pôdy v regióne Taşköprü, ktoré majú aj vysoký priemerný obsah selénu, ponúkajú mimoriadne vhodné pôdne podmienky na pestovanie cesnaku. Tieto faktory majú vplyv na kvalitu cesnaku, okrem iného na obsah selénu (ktorý dáva cesnaku mimoriadne horkú chuť), vysoký obsah alyl (propyl) disulfánu ($C_6H_{12}S_2$) obsahujúceho síru a éterických olejov, ktoré dávajú cesnaku „Taşköprü Sarımsağı“ obzvlášť intenzívnu vôňu. Porovnávací analýza ukázala, že minimálny obsah selénu v cesnaku „Taşköprü Sarımsağı“ (v sušine) je vyšší ako u rovnakej odrody cesnaku pestovanej v iných oblastiach Turecka.

Ludské faktory

Obyvatelia okresu Taşköprü, ktorý je predovšetkým poľnohospodárskou oblasťou, majú tendenciu sťahovať sa do miest. Pestovanie cesnaku, ktoré si vyžaduje veľké množstvo pracovnej sily, však môže čiastočne zabrániť tejto migrácii. Je to jeden z mála výrobov, ktoré sa stále pestujú prostredníctvom družstiev. Postupné fázy produkcie sú náročné na pracovnú silu. Záseh človeka je potrebný v každej fáze produkcie cesnaku „Taşköprü Sarımsağı“. Týmto zásahom sa zlepšujú vlastnosti cesnaku a zvyšuje sa jeho produkcia.

Oddeľovanie

Oddeľovanie strúčikov cesnaku sa vykonáva ručne, čím sa zvyšuje kvalita semien, pretože nedochádza k rozpučeniu strúčikov, ako sa často stáva v prípade spracovania strojom. Okrem toho, ak je proces oddeľovania vykonávaný mechanicky, strúčiky musia byť vysadené okamžite, aby sa predišlo problémom s klíčivosťou a následnému zlému rastu. Ak sú oddeľované ručne, výsadba sa nemusí vykonať okamžite.

Výsadba

Na rozmnožovanie cesnaku sa používajú strúčiky a nie semená ako u väčšiny rastlín. Strúčiky potom vytvoria hlavičku cesnaku pre budúcu sezónu. Ručná výsadba strúčikov umožňuje vytvoriť pravidelné rozstupy medzi rastlinami. Tým sa zaisťuje, že strúčik nie je vysadený obrátene, čo znamená, že bude lepšie rásť. Pri mechanickej výsadbe môže byť klíček obrátený naopak s koreňmi navrchu a výhonok musí rásť zdola nahor. To spôsobí oneskorenie klíčenia na povrchu pôdy a zníženie produktivity a kvality.

Boj proti burine a prevzdušňovanie pôdy

Boj proti burine a prevzdušňovanie pôdy sa takisto vykonávajú manuálne, čím sa zvyšuje kvalita cesnaku, pretože počas rastu je chránený pred burinou.

Sušenie

V danej zemepisnej oblasti sa používa tradičná technika sušenia cesnakových zväzkov na poliach. Cesnak sa kladie na povrch pôdy s použitím strojov, ktoré sú osobitne navrhnuté v tomto okrese. Poľnohospodári potom viažu malé zväzky cesnaku (miestny názov: elba) a rozkladajú ich na poliach, kde sa približne dva týždne sušia na slnku. Raz za týždeň sa cesnak obracia, aby sa vysušil rovnomerne. Touto technikou, ktorá sa môže používať vďaka vyššie opísaným špecifickým klimatickým podmienkam, sa dá zabrániť hnilobe a zaisťovať mimoriadne dlhé obdobie uchovania cesnaku. Výrobcovia neskôr prenášajú cesnak sušený na slnku do skladov, kde je uskladnený v chlade. Preprava do skladu sa uskutočňuje počas brieždenia, aby sa predišlo oddeleniu strúčikov od hlavičky v dôsledku navlhnutia.

Okrem týchto špecifickostí je dôležité spomenúť, že cesnak „Taşköprü Sarımsağı“ má dobré meno a názov okresu je vždy spájaný s týmto výrobkom.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)
