

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

(2023/C 65/05)

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

„Çağlayancerit Cevizi“

EÚ č.: PDO-TR-02608 – 18.5.2020

CHOP (X) CHZO ()

1. Názov [CHOP alebo CHZO]

„Çağlayancerit Cevizi“

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

„Çağlayancerit Cevizi“ je vlašský orech strednej veľkosti s hmotnosťou 16 g/kus, ktorého vyplnenie je približne 99 %. Pomer hmotnosti jadra a hmotnosti plodu dosahuje úroveň 53–54 %. Orech má šírku približne 33–35 mm, dĺžku v rozmedzí 40–44 mm, pričom hrúbka jeho škrupiny dosahuje 1–1,10 mm. Škrupinu možno jednoducho rozlomiť a jadro jednoducho vcelku odstrániť. Orechy sa predávajú sušené, a to so škrupinou alebo bez nej.

Fyzické vlastnosti

Váha vylúpaného plodu: 16 g

Váha jadra: 8–9 g

Pomer jadra k plodu: 53–54 %

Hrúbka škrupiny: 1,00–1,10 mm

Farba jadra: Svetložltá (biela)

Dĺžka: Koruna sa rozvíja naplocho, pričom jej obvod môže mať 15–20 m.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

Porovnanie domácich a cudzích odrôd:

Miestne druhy vlašského orecha						
Vlastnosti vlašského orecha	„Çağlayancerit Cevizi“	Yalova-1	Kaman-1	Bilecik	Şebin	Sütyemez-1
Váha vylúpaného plodu (g)	16	15,20	12	10,40	11,40	25,80
Váha jadra (g)	8–9	7,60	6,30	5,20	7,20	12,94
Pomer jadra k plodu (v %)	53–54	50,30	54	50	63	50,15

Nepôvodné druhy vlašského orecha				
Vlastnosti vlašského orecha	„Çağlayancerit Cevizi“	Franquette	Pedro	Chandler
Váha vylúpaného plodu (g)	16,00	10,75	15,06	13,26
Váha jadra (g)	8–9	4,78	6,88	6,50
Pomer jadra k plodu (v %)	53–54	44,46	43,68	49,02

Chemické vlastnosti

Zloženie 100 gramov jadra orechov „Çağlayancerit Cevizi“:

Parametre	Jednotky	Priemerná hodnota	Minimálna hodnota	Maximálna hodnota
Celkový obsah tuku	%	62,33	52,00	72,00
Nasýtené mastné kyseliny	%	5,86	5,00	7,00
Nenasýtené mastné kyseliny	%	56,47	49,00	65,00
Bielkoviny	%	13,99	11,00	15,00
Vlhkosť	%	3,09	2,50	3,50
Celkový popol	%	1,95	1,50	2,20
Sacharidy	%	18,63	11,00	27,00
Energetická hodnota	kcal	691,55	620,00	750,00
Energetická hodnota	kJ	2 891,72	2 590,00	3 150,00

Zloženie mastných kyselín	Priemerná hodnota	Minimálna hodnota	Maximálna hodnota
C14:0 kyselina myristová	0,02	0,00	0,05
C16:0 kyselina palmitová	6,40	5,00	7,00
C16:1 kyselina palmitolejová	0,07	0,03	0,10
C17:0 kyselina heptadekenová	0,05	0,03	0,08
C17:1 kyselina cis-10-heptadekenová	0,02	0,00	0,05
C18:0 kyselina stearová	2,88	2,50	3,30
C18:1n9c kyselina olejová	23,68	20,00	29,00

Zloženie mastných kyselín	Priemerná hodnota	Minimálna hodnota	Maximálna hodnota
C18:2n6c kyselina linoléová	55,65	50,00	60,00
C20:0 kyselina arachidonová	0,08	0,03	0,10
C18:3n6 kyselina gamalinolénová	0,04	0,00	0,07
C20:1c11 kyselina eikosenová	0,16	0,10	0,20
C18:3n3 kyselina linolénová	10,92	9,00	12,00
C20:2 kyselina cis-11,14-eikosadiénová	0,02	0,00	0,03
C22:0 kyselina behénová	0,02	0,00	0,03

Organoleptické vlastnosti

Orechy „Çağlayancerit Cevizi“ sú plné so svetlou škrupinou, majú symetrický oválny tvar, svetložlté mierne chrumkavé jadro a stredne hrubú šupku. Z hľadiska chuti sa vyznačujú veľmi nízkou horkosťou, sú stredne sladké a majú výraznú masťnú arómu.

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 fázy výroby sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti uvedenej v bode 4.

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

–

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

–

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisné hranice výroby orechov „Çağlayancerit Cevizi“ tvorí územie ústredného okresu Çağlayancerit, obcí Boylu, Bölükdamlar, Emiruşağı, Kale, Küçükcerit, Soğukpınar, Oruçpınar, Zeynep Uşağı, Küçükünült, Bozlar a územie mesta Helete.

Súradnice zemepisnej dĺžky a šírky oblasti Çağlayancerit sú: 37°45'0.5904"N, 37°17'35.5524"E.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Prírodné a ľudské faktory

Prírodné faktory

Tento región nie je počas zimy priamo vystavený slnečnému svetlu, ktoré sem však môže prenikať od apríla. Orechy tak pučia neskôr a nie sú ohrozené neskorým jarným mrazom. V dôsledku použitia zavlažovacieho zariadenia a prirodzeného chladu nedochádza k tmavnutiu orechov. Hoci sú vlašské orechy počas zimy odolné voči teplotám do –20 °C, stačí, ak teplota klesne pod úroveň +7 °C na 2 až 3 týždne, pričom v lete teplota nemusí presiahnuť 35 °C, čo zodpovedá podmienkam v okrese Çağlayancerit. Mimoriadne vhodné prostredie je dané aj tým, že teploty vzduchu prudko a náhle neklesajú.

Oblasť Çağlayancerit sa veľmi dobre hodí na rast vlašských orechov v dôsledku úrovne podzemnej vody nepresahujúcej 2,5–3 m, čím sa nezadržiava veľký objem vody, drobivej aluviálnej štruktúry pôdy na jej území a vlhkej, hlboké a mäkkejšej štruktúry pôdy, do ktorých môžu vlašské orechy hlboko zapúšťať svoje korene. Miera vrúbľovania v okrese Çağlayancerit dosahuje v závislosti od nadmorskej výšky 95 %. Priemerná nadmorská výška oblasti je 1 150 m. Vlašské orechy nemožno pestovať vo vlhkých oblastiach, pričom orechy netmavnú na miestach

s nadmorskou výškou od 1 000 do 1 500 m. Chladný a suchý vietor od západu pozdĺž údolia smerom na východ vytvára rovnováhu vlhkosti regiónu, ktorá sa hodí na pestovanie vlašských orechov. Vzhľadom na zemepisné podmienky oblasti Çağlayancerit, jej podnebie, nadmorskú výšku a vlastnosti závlahovej vody sa choroby pozorované na iných druhoch vlašského orecha v prípade orecha „Çağlayancerit Cevizi“ nevyskytujú. Vyznačuje sa veľmi vysokou odolnosťou voči antraknóze a červom v orechu. Na kvalitu opeľovania vlašského orecha počas obdobia kvitnutia má vplyv aj včelárstvo rozšírené v tejto oblasti.

Regionálna adaptácia orecha „Çağlayancerit Cevizi“ viedla k zvýšeniu jeho odolnosti voči chorobám a škodcom, v dôsledku čoho sa pestuje bez použitia chemických pesticídov.

Ľudské faktory

Pestovanie vlašského orecha v oblasti Çağlayancerit a kultúra s tým spojená sa stali dôležitou tradíciou. „Çağlayancerit Cevizi“ je už roky symbolom v provincii Kahramanmaraş. Najväčším dôkazom, ktorý vypovedá o historickom význame a súčasnom rozsahu pestovania vlašských orechov v regióne, sú stromy vlašských orechov staré 400–500 rokov.

V okrese Çağlayancerit sa vlašské orechy oddávna až po súčasnosť pestovali v každej rodine predovšetkým na uspokojenie vlastných potrieb. Pestovanie vlašských orechov je tradícia, ktorá sa odovzdáva z generácie na generáciu. V súčasnosti predstavujú vlašské orechy živobytie 80 % obyvateľov žijúcich v okrese Çağlayancerit.

V záujme propagácie vlašských orechov sa v oblasti Çağlayancerit organizujú s nimi späté festivaly a workshopy. Miestnym názvom vlašského orecha je slovo Koz. Koz je miestny výraz používaný ako synonymum pre slovo vlašský orech. „Çağlayancerit Cevizi“ je však vlašským orechom, ktorý sa pestuje v regióne. Pred rokom 1930 sa tieto orechy pestovali aj produkciou semenáčikov alebo výsadbou semien z vlastných semien stromov, ktoré neboli vrúbľované. Vysoký počet stromov pestovaných zo semena v okrese viedol k tomu, že región sa stal strediskom šľachtenia vlašského orecha. Vlašský orech má z toho dôvodu strategický význam v hospodárskom živote ľudí v oblasti Çağlayancerit. Na jeseň je všetka práca ľudí v oblasti Çağlayancerit spojená s vlašskými orechmi, ktoré sú hlavným zdrojom ich príjmu. „Çağlayancerit Cevizi“ sa už dlhé roky predáva ešte stále na konári pred uskladnením, čo poukazuje na jeho kvalitu. Zber vlašských orechov v okrese sa vykonáva starobylými metódami pomocou palíc s dĺžkou 4–5 m. Každý rok počas zberu vlašských orechov muži z každej rodiny pomocou palíc obíjajú vlašské orechy zo stromu a ženy a deti zbierajú popadané vlašské orechy. Po 3–5 dňoch rodina ručne olúpe zelenú škrupinu vlašských orechov, ktoré sa nechajú vyschnúť. Po uložení vo vreciach na 3–5 dní so zelenou škrupinou celá domácnosť postupne odlupuje nožom zelenú šupku. Na olúpanie alebo sušenie sa nepoužíva žiadna chemická metóda. Rodiny, ktoré obchodujú s veľkými objemami, v súčasnosti lúpu orechy aj mechanicky. Ručné lúpanie je však najzdravšie. Pri mechanickom lúpaní sa totiž vytvára malé množstvo vody v dôsledku drvenia šupky, čo môže mať negatívny vplyv na vnútornú kvalitu vlašského orecha. Môže sa vyskytnúť poškodenie plodu a zvlhnutie. Odborné znalosti o výsadbe, ktoré spočívajú v širších vzdialenostiach v porovnaní s inými odrodami, sú prínosom, pokiaľ ide o nezaťažovanie stromov, kvalitu plodu, zníženie výskytu chorôb a populácie škodcov, pričom poskytujú výhody v porovnaní s inými odrodami vlašského orecha. Vďaka odovzdávaniu techniky výroby a spracovania z generácie na generáciu existuje tradičné odovzdávanie skúseností. Najväčším dedičstvom, ktoré v regióne prenecháva starý otec vnúčaťu, sú sady vlašských orechov a výrobné skúsenosti.

Hoci na začiatku 20. storočia nebola oficiálne zriadená inštitúcia, obchod sa realizoval systémom výmeny na základe ročných dohôd medzi poľnohospodármi a obchodníkmi v iných provinciách. Najväčšiu úlohu pri šírení divokého pestovania zohral İbrahim KÖŞKER. V roku 1930 množil vlašský orech z Çağlayancerit vrúbľovaním, a tak sa rozšíril na územie uvedených obcí. Túto metódu si osvojili všetci dedičania. „Çağlayancerit Cevizi“ sa ako „zemepisné označenie“ uznal v roku 2012 a zaregistroval sa v záujme ochrany v rámci poľnohospodárskej komory okresu Çağlayancerit. Poľnohospodárske rozvojové družstvo Çağlayancerit Cevizcilik, ktoré sa oficiálne zriadilo v roku 2019, spája 1500 poľnohospodárov a všetkých výrobcov. Poľnohospodári získajú ďalšie príležitosti na rozvoj prostredníctvom zariadenia na spracovanie a balenie vlašských orechov v oblasti Çağlayancerit, ktorého výstavba začala v roku 2019 a ktoré sa má čoskoro dokončiť.

Rodiny konzumujú tento orech počas zimy ako občerstvenie spolu s tarhanou, ktorá je miestnym výrobkom. Tento druh spotreby vlašských orechov je súčasťou kultúry v okrese. Vlašské orechy sa zároveň používajú pri výrobe miestnych výrobkov, pečiva samsa a klobásky sucuk. Jedným z najstarších umení v provincii Kahramanmaraş je „drevorezba“. Najdôležitejšou používanou surovinou je drevo vlašského orecha. Z tohto dreva sa vyrába 80 % rezbárskych predmetov. Výrobky z dreva vlašského orecha, ako je svadobná truhlica, gravírovaná šperkovnica, cemekan, stoličky, konferenčný stolík či podnosy, sa predávajú v celej krajine.

Špecifickosť výrobku

Región Çağlayancerit sa vďaka kombinácii mnohých vlastností na pestovanie vlašských orechov stal ich prirodzenou záhradou. Hoci v provincii Kahramanmaraş vo všeobecnosti prebieha produkcia vlašských orechov, orechy „Çağlayancerit Cevizi“ sú z dôvodu polohy Çağlayancerit najkvalitnejšie z hľadiska vône, veľkosti a kvality, pričom ich objem výroby je najvyšší.

Orech má šírku približne 33–35 mm, dĺžku v rozmedzí 40–44 mm, pričom hrúbka jeho škrupiny dosahuje 1–1,10 mm. Škrupinu možno jednoducho rozlomiť a jadro jednoducho vcelku odstrániť. Vyznačuje sa veľmi nízkou horkosťou, strednou sladkosťou a výraznou masťou arómou. Orechy „Çağlayancerit Cevizi“ sú plné so svetlou škrupinou, majú symetrický oválny tvar, svetložlté mierne chrumkavé jadro a stredne hrubú šupku.

Príčinná súvislosť

Okres Çağlayancerit je záhradou vlašských orechov obklopujúcou mesto, pričom má vhodné podmienky na pestovanie týchto orechov vďaka svojej polohe, podnebiu, zemepisnej štruktúre a odborným znalostiam, ktoré sú zdrojom ich kvality a dobrého mena.

V štúdiách, ktoré vykonalo provinčné riaditeľstvo pre poľnohospodárstvo, sa zistilo, že vlašské orechy pestované vo vyšších nadmorských výškach majú hrubšiu zelenú šupku v porovnaní s vlašskými orechmi z nižších nadmorských výšok. Zistilo sa, že hrúbka zelenej šupky plodu vplýva na vnútornú farbu plodu a jeho chuť. Hrubšia zelená šupka spôsobuje výraznejšiu kumuláciu živín v plode, ktorý sa stáva masťnejším, plnším a aromatickejšim. Vysoký výnos plodov a podiel jadra orechov „Çağlayancerit Cevizi“ viedol k stenčeniu vonkajšej škrupiny vlašského orecha. Stenčenie hrúbky vnútornej škrupiny uľahčilo oddeľovanie plodu od škrupiny, čo zvýšilo jeho obľúbenosť.

Orechy „Çağlayancerit Cevizi“ majú vyššiu kvalitu v porovnaní s vlašskými orechmi pestovanými v iných regiónoch z hľadiska belosti, vyplnenia jadrom, masťnej chuti a jej intenzity. Jednou z najdôležitejších vlastností orechov „Çağlayancerit Cevizi“ je možnosť odstránenia jeho plodu vcelku alebo v dvoch častiach.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

—
