



C/2023/162

6.10.2023

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

(C/2023/162)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„Araban Sarımsağı”

Nr UE: PDO-TR-2767 — 8.4.2021

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Araban 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*

„Araban Sarımsağı” to czosnek o białej łupinie bulwy i ząbków oraz kremowożółtych ząbkach. Należy do rodzaju *Allium sativum* L. Główka czosnku „Araban Sarımsağı”, który ze względu na klimat i warunki uprawy jest czosnkiem wczesnorosnącym, jest okrągła w przekroju poprzecznym i eliptyczna w przekroju podłużnym. Na łupinie i ząbkach występują paski.

Główka czosnku „Araban Sarımsağı” zawiera około 10–15 ząbków. Średnia masa ząbków to 4–7 g, a średnia długość wynosi 1–3 cm. Liczba łupinek ochronnych wokół główki czosnku wynosi 5–10 sztuk. Zwykły czosnek zawiera 0,884–2,333 mikrogramy selenu, natomiast w czosnku „Araban Sarımsağı” ta wartość sięga 1,622–2,864 mikrogramów.

Szczególny zapach i smak nadaje czosnkowi siarkowy olejek eteryczny, tj. enzym o nazwie alinaza. „Araban Sarımsağı” zawiera średnio 0,4 % siarkowego olejku eterycznego.

Chociaż w zależności od warunków uprawy masa główki może sięgać do 100 g, średnia masa wynosi 40–60 g. Średnica główki wynosi 80–150 mm. Łupinę oddziela się łatwo. Zawartość masy suchej mieści się w przedziale 32–42 %. Średni okres przechowywania wynosi 5–10 miesięcy.

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

-

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Wszystkie czynności związane z produkcją czosnku „Araban Sarımsağı” muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

- 1 – nawadnianie gleby
- 2 – orka gleby
 - a) głęboka b) powierzchniowa
- 3 – nawożenie gleby
- 4 – przygotowanie gleby do sadzenia
- 5 – zabezpieczanie ząbków czosnku przed chorobami grzybowymi i chorobami korzeni
- 6 – sadzenie ząbków czosnku
- 7 – nawożenie (część dolna)
- 8 – nawożenie (część górna)
- 9 – zbiory
- 10 – suszenie zebranego czosnku
- 11 – selekcja produktu (oddzielenie niepełnowartościowych, zgniłych produktów)
- 12 – klasyfikacja (średnio masa główki waży 40–100 g. Średnica główki wynosi 80–150 mm).

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 produktu należy umieścić nazwę „Araban Sarımsağı” i symbol tureckiej nazwy pochodzenia.

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje wszystkie wsie i miasta należące do dystryktu Araban w prowincji Gaziantep w południowo-wschodniej Anatolii.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Araban leży na równinie Araban, której szerokość wynosi 250 km², w północno-wschodniej części prowincji Gaziantep i nosi nazwę tej równiny. Dystrykt, który znajduje się w odległości 67 km od Gaziantep, jest położony na wysokości 610 m n.p.m. Jego powierzchnia wynosi 534 km². Średnie opady roczne wynoszą 559 mm/m².

Wymogi dotyczące gleby

Czosnek „Araban Sarımsağı” rośnie na lekkich glebach aluwialnych bogatych w składniki odżywcze i materię organiczną. Wartość pH gleby w regionie wynosi zazwyczaj 6,5–7, a próchnica stanowi 7–10 %. Roślinę sadi się w okresie październiku i listopadzie, a dzięki przezimowaniu w glebie jej odporność jest wysoka. Zbiory prowadzi się w maju.

Specyfika produktu

„Araban Sarımsağı” to odmiana czosnku należąca do gatunku *Allium sativum* L., którą uprawia się wyłącznie na równinie Araban. Roślina charakteryzuje się dużym rozmiarem, białą barwą główki i łupiny, kremowożółtą barwą ząbków oraz wysoką zawartością suchej masy i selenu.

Związek przyczynowy

Równinę Araban cechują gleby ilaste o wysokiej zawartości próchnicy. Cechy klimatu i struktura gleby w regionie nadają produktowi unikalne właściwości, takie jak smak i aromat. Ze względu na warunki klimatyczne w regionie czosnek „Arabian Sarımsağı” sadi się przed zimą – w październiku i listopadzie. Roślina spędza zimę w glebie, co zapewnia jej odpowiednie i niezbędne chłodzenie, zwiększające trwałość produktu. Od lutego i marca następuje szybki i zrównoważony okres wzrostu rośliny, którą można wprowadzać do obrotu jako produkt wczesny po zbiorze w maju.

6. Odesłanie do publikacji specyfikacji

—

—————