

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

(2022/C 69/14)

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

„GİRESUN TOMBUL FINDIĞI”

Nr UE: PDO-TR-02419 – 26 kwietnia 2018

ChNP (X) ChOG ()**1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Giresun Tombul Findiği”

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

„Giresun Tombul Findiği” to orzechy laskowe należące do gatunku *Corylus avellana* L. i wprowadzane do obrotu jako orzechy laskowe niehuskane lub łuskane: niehuskane, łuskane surowe i prażone.

Odmiana „Giresun Tombul Findiği” powinna stanowić co najmniej 90 % uprawy w gospodarstwie, a odmiany „Sivri Findik”, „Kalınkara Findik” i „Palaz Findik” mogą stanowić razem co najwyżej 10 % uprawy.

Łuska Giresun Tombul Findiği jest: okrągła, raczej jasna, brązowa, lekko postrzępiona na czubku i ma lekko spłaszczone boki. Jądro jest okrągłe, niewłókniste, ma jasną skórkę, łupina nie przywiera do jądra i łatwo się obiera.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Tabela 1

Niektóre właściwości fizyczne „Giresun Tombul Fındığı”

Specyfikacje		Niełuskane	Łuskane surowe	Łuskane prażone
Wielkość (średnica poprzeczna, mm)	Duże	16–18	13–15	13–15
	Średnie	14–16	11–13	11–13
	Małe	12–14	9–11	9–11
Wilgotność w %	maksymalnie	7	6	3
1 kg/liczba suszonych owoców		-	500–700	-
Grubość łuski (mm)	min.– maks.	0,70–1,25	-	-
Proporcjonalna zawartość jąder w %	min.– maks.	47,5–55	-	-
Łatwość usuwania łupiny w %	min.– maks.	-	-	90–100

Tabela 2

Niektóre właściwości chemiczne „Giresun Tombul Fındığı”

Specyfikacje		Niełuskane	Łuskane surowe	Łuskane prażone
Całkowita proporcjonalna zawartość tłuszczu w owocach w %	min.– maks.	56,0–68,0	56,0–68,0	57,0–70,0
Całkowita proporcjonalna zawartość białka w owocach w % (współczynnik N = 6,25)	min.– maks.	14,0–21,0	14,0–21,0	14,4–21,6
Kwas oleinowy w % (g/100 g oleju)	min.– maks.	77,0–85,0	77,0–85,0	-
Witamina E (mg/100 g oleju)	min.– maks.	28,0–45,0	28,0–45,0	-

Właściwości organoleptyczne:

Smak, aromat i zapach pozostawione przez surowe i prażone orzechy „Giresun Tombul Fındığı” w ustach są bardzo intensywne. Orzechy laskowe są łatwe do pogryzienia i nie pozostawiają uczucia suchości w ustach, można wyczuć smak oleju z orzechów. Ponadto po połknięciu nie pozostawiają gorzkiego smaku.

- 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*

„Giresun Tombul Fındığı” uprawia się w tradycyjnych rozległych gajach, na zboczach, czasami na terenach tarasowych. Odmianę tę uprawia się w ogrodach, których wysokość nie przekracza 750 m, a sadzenie prowadzi się według struktury wielopniowej.

Wszystkie procesy, w tym sadzenie sadzonek, nawożenie, przycinanie, zbiór, łuskanie i suszenie, powinny odbywać się w regionie geograficznym określonym w pkt 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 „Giresun Tombul Fındığı” należy podać nadrukowując je lub pisząc w czytelny i nieusuwalny sposób następujące informacje:

- nazwę handlową i adres, skróconą nazwę i adres lub zarejestrowany znak towarowy przedsiębiorstwa
- numer partii
- nazwę towaru – „Giresun Tombul Fındığı”
- masę netto
- następujące logo:



- urzędowy hologram autentyczności.

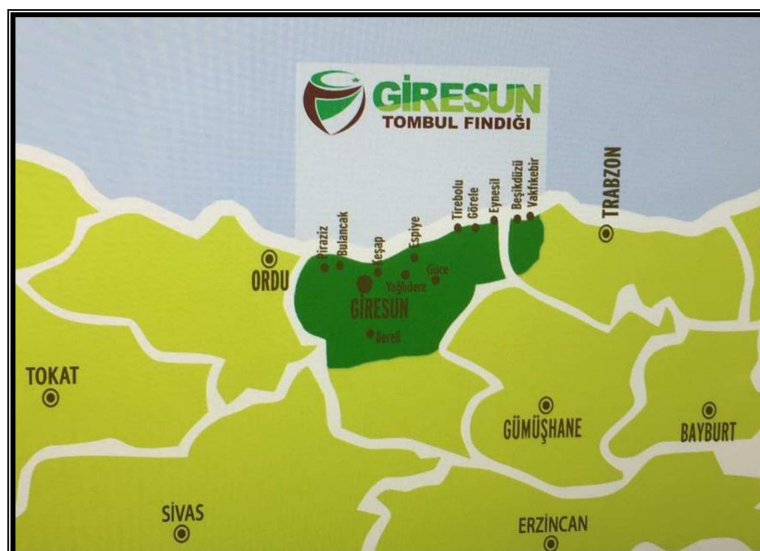
4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji, zbiorów, przechowywania, łuskania, sortowania i kalibracji „Giresun Tombul Fındığı” znajduje się na terytorium wymienionych poniżej gmin w prowincjach Giresun i Trabzon:

- a) w prowincji Giresun: Piraziz, Bulancak, Dereli, Keşap, Espiye, Yağlıdere, Tirebolu, Güce, Doğankent, Görele, Çanakçı, Eynesil, Giresun.
- b) w prowincji Trabzon; Beşikdüzü i Vakfıkebir.

Wszystkie wsie w tych dystryktach są włączone do obszaru produkcji.

Współrzędne geograficzne miejsc podanych powyżej odpowiadają: 37° 50' i 39° 12' długości geograficznej wschodniej oraz 40° 07' i 41° 08' szerokości geograficznej północnej.



Rys. 1. Obszar produkcji „Giresun Tombul Fındığı”: Część gmin Giresun i Trabzon.

5. Związek z obszarem geograficznym

Najważniejszymi cechami właściwymi dla „Giresun Tombul Findiği” są charakterystyczne smak i aromat, wysoka zawartość oleju, grubość łuski, wysoka proporcjonalna zawartość jądra oraz łatwość usuwania łupiny. Wynikają one zarówno z czynników naturalnych, jak i ludzkich.

Orzechy laskowe w Turcji dzielą się na dwie kategorie: Giresun i Levant. Jedynie orzechy laskowe uprawiane na przedmiotowym obszarze geograficznym klasyfikuje się jako orzechy Giresun (najwyższej jakości) i nabywa się je od rolnika po wyższej cenie. Orzechy uprawiane w innych częściach Turcji klasyfikuje się jako orzechy Levant (drugiej jakości).

Czynniki naturalne

Wśród czynników wpływających na właściwości orzechów „Giresun Tombul Findiği” klimat jest najważniejszy. Ma on wpływ na grubość łuski, wysoką wydajność łuskania (wysoka proporcjonalna zawartość jądra) oraz łatwość usuwania łupiny w przypadku prażenia orzechów w piecu.

Klimat

Klimat obszaru to wilgotny klimat podzwrotnikowy, w którym lata są ciepłe i wilgotne, a zimy chłodne i mokre. Średnia roczna temperatura w prowincji Giresun wynosi 14,1 °C, przy czym między styczniem a kwietniem spada ona średnio do 7,1–11,3 °C, a między czerwcem a sierpniem wzrasta do 20,1–23,2 °C. Te temperatury są optymalne dla kwitnienia leszczyny oraz rozwoju i dojrzewania orzechów „Giresun Tombul Findiği”. Średnia roczna prędkość wiatru w regionie Giresun wynosi 4,3 km/h. Wiatr i temperatura są szczególnie ważne podczas zapylania i nawożenia i mają bezpośredni wpływ na zawiązywanie się i rozwój owoców. Średnia liczba dni deszczowych w Giresun wynosi 160,6, przy czym średnia opadów rocznie wynosi 1 401 mm a średnia liczba godzin nasłonecznienia dziennie w okresie od czerwca do sierpnia wynosi 2,6–3,4. Ta ilość opadów i liczba godzin nasłonecznienia dziennie jest wystarczająca, aby orzechy osiągnęły, odpowiednio, minimalny odpowiedni stosunek masy i tłuszczu oraz zawartość kwasów tłuszczowych. Liczba godzin nasłonecznienia zapewnia wysoką zawartość kwasu oleinowego, witaminy E i aromat.

Wilgotność powietrza

Względna wilgotność powietrza waha się między 76–76,3 % w okresie rozwoju i dojrzewania owoców. Ta wilgotność względna wpływa również na jakość orzechów laskowych, ponieważ owoce tworzą w tym okresie struktury biochemiczne (tłuszcz, białko, smak). Ze względu na tę szczególną wilgotność powietrza łuski orzechów „Giresun Tombul Findiği” stają się cieńsze i w związku z tym można je łatwo usunąć.

Gleba

Gleba regionu Giresun charakteryzuje się minimalnymi warunkami korzystnymi dla uprawy orzechów laskowych. Leszczyna najlepiej rośnie na głębokiej, żyznej, dobrze odwodnionej glebie o pH między 6,0–7,5, a odpowiedni rodzaj gleby to gleby gliniasto-piaszczyste. Właściwości gleby wpływają na wielkość jądra „Giresun Tombul Findiği” i na grubość łuski.

Czynnik ludzki

Uprawa orzechów laskowych w prowincjach Giresun i Trabzon sięga czasów starożytnych. Rolnicy od dawna wybierają i wegetatywnie rozmnażają genotypy. „Giresun Tombul Findiği” to odmiana lokalna, która powstała w wyniku selekcji naturalnej. Rolnicy uprawiali tę odmianę w 90 % w swoich ogrodach ze względu na jej cechy charakterystyczne, takie jak smak, wydajność, cienka łuska i wysoki stopień wybarwienia, a także sadzili inne odmiany wyłącznie w celu poprawy zapylania.

Zbiór

Producenci są w stanie właściwie określić czas zbiorów, obserwując żółknięcie okrywy, brązowienie (przechodzenie w barwę czerwoną) $\frac{3}{4}$ łuski, rozwój aromatu i smaku charakterystycznego dla odmiany oraz opadanie skupisk orzechów. Kolejnym kryterium pozwalającym określić czas zbiorów jest wilgotność orzechów laskowych, która powinna spaść poniżej 30 %. Właściwe dojrzewanie jest bardzo ważne dla rozwoju właściwości chemicznych, takich jak zawartość tłuszczu i białka, a także właściwości fizycznych, takich jak barwa łuski, wydajność i łatwość usuwania łupiny.

Zbiór odbywa się poprzez potrząsanie gałęzi i zbieranie orzechów z ziemi lub ręczne zbieranie orzechów z pędów. Orzechy zbiera się w łuskach i umieszcza na gumnach, gdzie schną do momentu, gdy zawartość wody osiągnie 12 %. Następnie orzechy są łuskane przy pomocy maszyn omłotowych i dalej schną do momentu, gdy zawartość wody w jądrach spadnie poniżej 6 %. Rolnicy uprawiający orzechy „Giresun Tombul Findığı” zbierają je w ten sposób od setek lat i stosują nowe technologie (takie jak oddzielanie łuski) tylko wtedy, gdy nie mają one wpływu na właściwości owoców.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

—
