

**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**

(2023/C 51/07)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„Suruç Nari”

Nr WE: PDO-TR-02850-7.6.2022

ChOG ( ) ChNP (X)

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

„Suruç Nari”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Turcja

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

3.1. *Typ produktu (zgodnie z załącznikiem XI)*

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

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

Granat „Suruç Nari” to duży lub średni owoc z czerwonymi i różowymi nasionami oraz żółtą wewnątrz łupiną. Granat „Suruç Nari” nie ma idealnie okrągłego kształtu: jest lekko spłaszczony na osi między łodygą a koroną, a stosunek średnicy do długości owocu przekracza 1. „Suruç Nari” składa się z czterech głównych części, a mianowicie nasion, łupiny, membrany granatu (mezokarpu) i pestek granatu. „Suruç Nari” jest różowo-jasnoczerwony, o miękkich nasionach, o średniej cienkiej i elastycznej strukturze łupiny z czerwono-różowymi nasionami oraz żółtą wewnątrz łupiną. Jego nasiona są duże i można je łatwo oddzielać od siebie. Stanowią one około 60 % owocu. Ze względu na słodki smak zazwyczaj jest spożywany jako granat stołowy.

Niektóre cechy „Suruç Nari”:

- stosunek skórki do miąższu: 39,4–40,3 %,
- stosunek soku do miąższu: min. 45 %,
- gęstość soku: 1 072–1 075 g/cm<sup>3</sup>,
- stosunek substancji stałych rozpuszczalnych w wodzie: min. 15 %,
- kwasowość miareczkowa (wyrażona w ekwiwalencie kwasu cytrynowego): mniej niż 1 % w przypadku słodkich owoców, 1–2 % w przypadku kwaśnych owoców),
- łączna zawartość cukrów: min. 12,8 %,
- zawartość popiołu: 0,52–0,55 %,
- wartość pH: 2,9–3,3,
- zawartość antocyjanu: maksymalnie 110 mg Cy-3-gł/l soku owocowego,

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- łączna zawartość fenoli: min. 1 300 mg kwasu galusowego/ml soku,
- najczęściej występujące kwasy organiczne: kwas cytrynowy (średnio  $10,4 \pm 0,68$  g/l), kwas askorbinowy (średnio  $6,1 \pm 2,83$  g/l) i kwas jabłkowy (średnio  $0,26 \pm 0,16$  g/l),
- najczęściej występujące związki fenolowe: kwercetyna ( $52,9 \pm 6,6$  mg/l), kwas kawowy ( $46,2 \pm 9,5$  mg/l) i katechina ( $11,3 \pm 3,8$  mg/l),
- masa owocu mieści się w przedziale 250–650 g.

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 etapy uprawy granatów „Suruç Nari” muszą przebiegać na wyznaczonym obszarze geograficznym. Etapy te obejmują głównie sadzenie, przycinanie, nawadnianie, nawożenie, zbiory i kontrole rolne.

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*

Oprócz obowiązkowych elementów określonych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych, etykieta musi zawierać następujące informacje:

- nazwa „Suruç Nari”,
- nazwa handlowa i adres lub skrócona nazwa i adres lub zarejestrowany znak towarowy producenta,
- symbol ChNP Unii Europejskiej,

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Granaty „Suruç Nari” uprawia się w granicach prowincji Şanlıurfa. Zapadliska tektoniczne w południowej części prowincji doprowadziły do powstania równin Birecik, Suruç, Harran i Ceylanpınar. Na południu prowincja sięga granicy z Syrią, a na północy znajduje się jezioro z zaporą Atatürk. We wschodniej części prowincji znajdują się płaskowyże Karacadağ, Siverek oraz Viranşehir. Przez wschodnią część prowincji przepływa strumień Cırcı, a przez zachodnią – rzeka Fırat (Eufkrat).

5. **Związek z obszarem geograficznym**

*Specyfika obszaru geograficznego*

Prowincja Şanlıurfa to najniżej położona część Turcji. Jej struktura powierzchniowa wykazuje nachylenie z północy na południe. Wysokość bezwzględna wynosi poniżej 500 m na południu, a na północy może sięgać 750 m.

W regionie przeważa klimat kontynentalny. Lata są bardzo suche i gorące, a zimy deszczowe i stosunkowo łagodne. Dienne i roczne różnice temperatur na tym obszarze są wysokie. Zgodnie z danymi meteorologicznymi średnia temperatura miesięczna nie spada do  $0$  °C w żadnym miesiącu roku. Średnia temperatura w styczniu, który jest najzimniejszym miesiącem, wynosi  $5,2$  °C. Od lutego temperatura zaczyna wzrastać i począwszy od maja przekracza  $20$  °C. Od czerwca do sierpnia temperatura często sięga powyżej  $40$  °C w ciągu dnia. Od marca do końca września przeciętna liczba dni o średniej temperaturze od  $+20$  °C do  $+25$  °C wynosi 177. Liczba dni o średniej temperaturze dziennej sięgającej co najmniej  $+25$  °C wynosi około 120.

W prowincji Şanlıurfa opady zwiększają się w zimie, a latem maleją. Opady roczne wahają się odwrotnie w stosunku do temperatury: wzrastają, im dalej na północ, oraz maleją w kierunku południowym. Opady w prowincji Şanlıurfa zazwyczaj występują w postaci deszczu. Opady śniegu są bardzo rzadkie, a warstwa śniegu nie utrzymuje się na powierzchni dłużej niż 1–2 dni. Jeśli chodzi o wilgotność, charakteryzuje się ona wysokimi poziomami na nawadnianych obszarach w prowincji Şanlıurfa, na południu i w dystrykcie Halfeti, a niskimi w centrum miasta i w dystrykcie Suruç.

Z bilansu wodnego prowincji Şanlıurfa wynika, że opady zaczynają gromadzić się w glebie od listopada. W styczniu gleba jest już nasycona wodą. Nadwyżka wody utrzymuje się do kwietnia. Od maja sytuacja ulega zmianie, a parowanie wody zaczyna przekraczać ilość opadów. Brak opadów w maju i czerwcu jest równoważony wodą nagromadzoną w glebie. Pod koniec maja nagromadzona woda zaczyna się wyczerpywać. Od czerwca w glebie nie ma już nagromadzonej wody. Sytuacja ta trwa do listopada. Badania hydrogeologiczne wykazały, że w dystrykcie Suruç występują dwie podziemne warstwy wodonośne. Pierwsza warstwa wodonośna ma znaczenie dla utrzymania wilgotności gleby i leży na głębokości ok. 50–80 m. W tej warstwie zimą i wiosną gromadzi się nadmiar wód powierzchniowych, z którego drzewa czerpią podczas suszy.

Ponadto wiatry wiejące z Pustyni Syryjskiej pozostawiają na polach prowincji Şanlıurfa wiele składników mineralnych.

#### *Czynniki ludzkie*

Prowincja Şanlıurfa jest częścią żyznego obszaru znanego od wieków jako Mezopotamia, w którym prowadzi się intensywne uprawy. Uważa się, że granat Suruç Nari przywieziono do tego regionu z ogrodów babilońskich. Prowincja Şanlıurfa stanowi jeden z zasobów genetycznych granatu w Turcji. W regionie od wieków prowadzi się uprawę tego owocu. Od wieków rolnicy stosują tradycyjny sposób uprawy „Suruç Nari”. Nawadnianie rozpoczyna się w momencie zakwitnięcia drzew. Lipiec i sierpień to miesiące o krytycznym znaczeniu dla nawadniania, którego bezwzględnie wymaga rozwój owoców. O czasie nawadniania decyduje barwa drzew. Brak wody powoduje przyciemnienie barwy drzew i pęknięcie łupiny owoców. Ostatnie nawadnianie polega na myciu drzew w celu usunięcia owadów i pajęczyn dopiero na jeden lub dwa tygodnie przed zbiorem. Zbiór wymaga dużej ostrożności. Owoc zbiera się wraz z gałązką, która łączy go z drzewem. „Suruç Nari” można przechowywać w cieniu w temperaturze otoczenia, przez co najmniej dwa miesiące.

#### *Specyfika produktu*

Granat „Suruç Nari” stał się znany w regionie i nieodłącznie związany z nazwą dystryktu Suruç. „Suruç Nari” jest produktem rolnym, który różni się od innych granatów uprawianych w Turcji, ponieważ ma ciekawą i elastyczną łupinę o żółtawej barwie z łatwo oddzielającymi się nasionami, słodko-kwaśny smak i aromat. W porównaniu z innymi odmianami wysoka zawartość soku w połączeniu z wysokim poziomem związków fenolowych i rozpuszczalnej w wodzie suchej masy nadaje granatowi „Suruç Nari” niepowtarzalny charakter. Na jego wyjątkowy słodko-kwaśny smak wpływa wysoka zawartość kwasu cytrynowego, która jest o około 10 razy wyższa niż w przypadku większości odmian w Turcji, oraz procentowo wysoka kwasowość miareczkowa.

#### *Czynniki przyczynowe*

Właściwości pomologiczne i organoleptyczne są kształtowane przez klimat (wysoka temperatura, duża liczba słonecznych dni, stosunkowo niska wilgotność względna) oraz zawartość wody w glebie. Dystrykt Suruç jest genetyczną kolebką tej odmiany, o czym świadczy udokumentowana od wieków produkcja w tym regionie. Zasadnicze znaczenie dla uzyskania przez granat „Suruç Nari” cech charakterystycznych ma woda. Warstwy wodonośne pod powierzchnią gleby zaspokajają zapotrzebowanie „Suruç Nari” na wodę podczas wzrostu owoców w długim i gorącym sezonie letnim. Długie słoneczne dni w połączeniu z ciągłym zaopatrzeniem w wodę i stosunkowo niską wilgotnością względną nadają „Suruç Nari” unikalny smak, barwę i konsystencję łupiny. Na te właściwości mają wpływ tradycyjne praktyki polegające na nawadnianiu i myciu drzew przed zbiorem.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

---