

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 65/05)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„Çağlayancerit Cevizi”

Nr UE: PDO-TR-02608 – 18.5.2020

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Çağlayancerit Cevizi”

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

Çağlayancerit Cevizi to orzech włoski o średniej wielkości, 16 g/sztuka, a jego wypełnienie wynosi około 99 %. Stosunek masy jądra do masy owocu mieści się w granicach 53–54 %. Szerokość tego orzecha wynosi około 33–35 mm, długość – 40–44 mm, a grubość łupiny to 1–1,10 mm. Łupinę łatwo jest rozłupać, a jądro orzecha można bez trudu wyjąć w całości. Sprzedawany jest on w formie suszonej w łupinie lub bez niej.

Właściwości fizyczne

Masa owocu w łupinie: 16 g

Masa jądra: 8–9 g

Udział jądra: 53–54 %

Grubość łupiny: 1,00–1,10 mm

Barwa jądra: Jasnożółta (biała)

Długość: Korona rozrasta się płasko, a jej obwód może wynosić 15–20 m.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Porównanie z krajowymi i zagranicznymi odmianami orzecha włoskiego:

Lokalne rodzaje orzecha włoskiego						
Właściwości orzecha włoskiego	Çağlayancerit Cevizi	Yalova-1	Kaman-1	Bilecik	Şebın	Sütyemez-1
Masa owocu w łupinie (g)	16	15,20	12	10,40	11,40	25,80
Masa jądra (g)	8–9	7,60	6,30	5,20	7,20	12,94
Udział jądra (%)	53–54	50,30	54	50	63	50,15

Zagraniczne rodzaje orzecha włoskiego				
Właściwości orzecha włoskiego	Çağlayancerit Cevizi	Franquette	Pedro	Chandler
Masa owocu w łupinie (g)	16,00	10,75	15,06	13,26
Masa jądra (g)	8–9	4,78	6,88	6,50
Udział jądra (%)	53–54	44,46	43,68	49,02

Właściwości chemiczne

Skład 100 gramów jądra orzecha Çağlayancerit Cevizi:

Parametry	Jednostki	Wartość średnia	Wartość minimalna	Wartość maksymalna
Całkowita zawartość tłuszczu	%	62,33	52,00	72,00
Nasycone kwasy tłuszczowe	%	5,86	5,00	7,00
Nienasycone kwasy tłuszczowe	%	56,47	49,00	65,00
Białko	%	13,99	11,00	15,00
Wilgotność	%	3,09	2,50	3,50
Popiół całkowity	%	1,95	1,50	2,20
Węglowodany	%	18,63	11,00	27,00
Energia	kcal	691,55	620,00	750,00
Energia	kJ	2 891,72	2 590,00	3 150,00

Skład kwasów tłuszczowych	Wartość średnia	Wartość minimalna	Wartość maksymalna
C14:0 Kwas mirystynowy	0,02	0,00	0,05
C16:0 Kwas palmitynowy	6,40	5,00	7,00
C16:1 Kwas oleopalmitynowy	0,07	0,03	0,10
C17:0 Kwas heptadekanowy	0,05	0,03	0,08
C17:1 Kwas cis-10-heptadekanowy	0,02	0,00	0,05
C18:0 Kwas stearynowy	2,88	2,50	3,30
C18:1n9c Kwas oleinowy	23,68	20,00	29,00

Skład kwasów tłuszczowych	Wartość średnia	Wartość minimalna	Wartość maksymalna
C18:2n6c Kwas linolowy	55,65	50,00	60,00
C20:0 Kwas arachidowy	0,08	0,03	0,10
C18:3n6 Kwas γ -linolenowy	0,04	0,00	0,07
C20:1c11 Kwas eikozenowy	0,16	0,10	0,20
C18:3n3 Kwas linolenowy	10,92	9,00	12,00
C20:2 Kwas cis-11,14-eikozadienowy	0,02	0,00	0,03
C22:0 Kwas behenowy	0,02	0,00	0,03

Właściwości organoleptyczne

Çağlayancerit Cevizi jest orzechem pełnym z jasną skorupką, ma symetryczny owalny kształt, jasnożółte i średnio chrupiące jądro oraz średniej grubości skórkę. W smaku wyczuwalna jest bardzo nieznaczna goryczka, średnia słodycz i mocny oleisty aromat.

- 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 w procesach produkcji muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym wskazanym 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*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Geograficzne granice produkcji orzechów Çağlayancerit Cevizi to dystrykt centralny Çağlayancerit, wieś Boylu, wieś Bölükdamlar, wieś Emiruşağı, wieś Kale, wieś Küçükcerit, wieś Soğukpınar, wieś Oruçpınar, wieś Zeynep Uşağı, wieś Küçükünült, Bozlar i miasto Helete.

Współrzędne szerokości i długości geograficznej Çağlayancerit to: 37°45'0.5904"N; 37°17'35.5524"E.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Czynniki naturalne i ludzkie

Czynniki naturalne

Do tego regionu nie dociera bezpośrednio zimowe słońce, ale od kwietnia może docierać wiosenne słońce. Dzięki temu orzechy włoskie późno rozpoczynają wegetację i nie są narażone na późne wiosenne przymrozki. Ponadto za sprawą instalacji nawadniającej i naturalnego chłodu orzechy te nie ciemnieją. Chociaż orzechy włoskie są odporne na temperatury $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ w sezonie zimowym, to wystarczy, że przez 2–3 tygodnie utrzymuje się temperatura poniżej $+7\text{ }^{\circ}\text{C}$, a latem nie jest wymagany wzrost powyżej $35\text{ }^{\circ}\text{C}$ i takie warunki panują w dystrykcie Çağlayancerit. Wartości temperatury powietrza nie spadają znacząco i nagle, co zapewnia niezwykle sprzyjające środowisko.

Çağlayancerit jest obszarem bardzo sprzyjającym dla wzrostu orzechów włoskich ze względu na poziom wód gruntowych nieprzekraczający 2,5–3 metrów, dzięki czemu duża ilość wody nie jest zatrzymywana, i luźną, aluwialną strukturę gleby oraz wilgotną, głęboką i miękką strukturę gleby, w którą korzenie orzecha mogą głęboko wrosnąć. W zależności od wysokości wskaźnik szczytowania w dystrykcie Çağlayancerit wynosi 95 %. Wysokość centralna dystryktu wynosi 1 150 metrów. Orzechów włoskich nie należy uprawiać na obszarach wilgotnych i orzechy włoskie nie ciem-

nieją w miejscach położonych na wysokości 1 000 – 1 500 m n.p.m. Chłodny i suchy wiatr wiejący z zachodu na wschód nad doliną sprawia, że równowaga wilgotności w tym regionie jest odpowiednia dla orzecha włoskiego. Ze względu na warunki geograficzne, klimat, wysokość i właściwości wody do nawadniania na obszarze Çağlayancerit choroby występujące u innych gatunków orzecha nie są obecne u Çağlayancerit Cevizi, a jego odporność na antraknozę i szkodniki wewnętrzne jest bardzo wysoka. Ponadto powszechne w dystrykcie pszczelarstwo ma duży wpływ na jakość zapylenia orzecha włoskiego w okresie kwitnienia.

Przystosowanie Çağlayancerit Cevizi do regionu zwiększyło jego odporność na choroby i agrofagi oraz spowodowało, że można go uprawiać bez stosowania chemicznych pestycydów.

Czynnik ludzki

Uprawa i kultura orzechów włoskich w Çağlayancerit stała się ważną tradycją. Çağlayancerit Cevizi od lat jest symbolem w Kahramanmaraş. Największym wskaźnikiem, który świadczy o historycznym znaczeniu i obecnej wielkości produkcji orzecha włoskiego w regionie są drzewa orzechowe liczące 400–500 lat.

W dystrykcie Çağlayancerit, od dawnych czasów do chwili obecnej, orzechy włoskie są uprawiane zasadniczo przez każdą rodzinę, aby zaspokoić jej własne potrzeby. Produkcja orzechów włoskich to tradycja przekazywana z rodziny do rodziny. Obecnie źródłem utrzymania 80 procent osób mieszkających w dystrykcie Çağlayancerit jest orzech włoski.

W Çağlayancerit organizowane są festiwale i warsztaty poświęcone orzechom włoskim w celu ich promowania. Lokalnie orzech ten nazywany jest „Koz”. „Koz” jest lokalnym wyrażeniem stosowanym jako synonim słowa „orzech włoski”. Çağlayancerit Cevizi jest jednak orzechem uprawianym w tym regionie. Przed 1930 r. te uprawiane drzewa orzecha włoskiego wyrastały również dzięki produkcji siewek lub materiału siewnego z ich własnych nasion, które nie były szczepione. Duża liczba drzewek wyhodowanych z nasion w tym dystrykcie spowodowała, że region ten stał się ośrodkiem uprawy orzecha włoskiego. Ze względu na tę cechę orzech włoski ma strategiczne znaczenie w życiu gospodarczym ludności Çağlayancerit. Jesienią ludność Çağlayancerit całą swoją pracę poświęca orzechowi włoskiemu, który jest ich głównym źródłem dochodu. Od wielu lat Çağlayancerit Cevizi jest sprzedawany, gdy jeszcze pozostaje na gałęzi przed przechowywaniem, co ujawnia jego jakość. Zbiór orzechów włoskich w dystrykcie prowadzony jest dawnymi metodami za pomocą 4–5 metrowych kijów. Co roku, w czasie zbioru orzechów włoskich, gospodarz domu w każdej rodzinie strąca kijami orzechy z drzewa, kobiety i dzieci zbierają orzechy spod drzew. Po 3–5 dniach orzechy są ręcznie obierane z zielonej łupiny przez rodzinę i pozostawiane do wyschnięcia. Po przechowywaniu ich w workach przez 3–5 dni wraz z zielonymi łupinami, zielona okrywa jest obierana z każdego orzecha po kolei przez całe gospodarstwo domowe przy użyciu noża. Do obierania lub suszenia nie stosuje się metod chemicznych. Rodziny, które handlują dużymi ilościami, obecnie stosują również mechaniczną metodę obierania. Obieranie ręczne jest jednak najzdrowsze. Ponieważ przy obieraniu mechanicznym, z powodu zgniatania łupiny, pojawia się trochę wody, może to negatywnie wpłynąć na jakość wnętrza orzecha. Może dojść do pęknięcia i zawilgocenia owocu. Wiedza specjalistyczna o sadzeniu, o tym, że odstępy są większe niż u innych odmian, przynosi korzyści w postaci nieściskania drzew, jakości owoców, ograniczenia chorób i populacji agrofagów, a także zapewnia przewagę nad innymi odmianami orzecha włoskiego. Dzięki przekazywanej z pokolenia na pokolenie technice produkcji i przygotowywania następuje tradycyjne przekazywanie doświadczenia. W regionie tym sady orzechowe i doświadczenie w produkcji to największe dziedzictwo przekazywane z dziadka na wnuka.

Chociaż w XX wieku nie utworzono oficjalnej instytucji, handel odbywał się w systemie wymiany na zasadzie corocznych umów między rolnikami a handlarzami w innych prowincjach. Osobą, która odegrała największą rolę w rozpowszechnieniu dzięki produkcji, jest İbrahim KÖŞKER. W 1930 r. rozmnożył orzech Çağlayancerit przez szczepienie i rozpowszechnił go w wioskach. Metoda ta została przyjęta przez wszystkich mieszkańców wsi. Nazwę Çağlayancerit Cevizi oficjalnie zatwierdzono jako „oznaczenie geograficzne” w 2012 r. i zarejestrowano w Izbie Rolnictwa Çağlayancerit w celu ochrony. Spółdzielnia Rozwoju Rolnictwa Çağlayancerit Cevizcilik, oficjalnie utworzona w 2019 r., zrzesza 1500 rolników i wszystkich producentów. Rolnicy będą mieć więcej możliwości rozwoju dzięki zakładowi przetwórstwa i pakowania orzechów włoskich w Çağlayancerit, którego budowa rozpoczęła się w 2019 r. i została niemal ukończona.

Rodziny zazwyczaj spożywają te orzechy, jako przekąskę w zimie, wraz z lokalnym produktem o nazwie tarhana. Ten sposób spożywania orzechów ma charakter kulturowy w tym dystrykcie. Orzechy włoskie są również wykorzystywane do produkcji lokalnych produktów, samsa i sucuk. Jedną z najstarszych form sztuki w Kahramanmaraş jest „sztuka rzeźbienia w drewnie”. Najważniejszym surowcem rzeźbiarstwa jest drewno z orzecha włoskiego. Przedmioty z drewna z orzecha włoskiego stanowią 80 % produkowanych artykułów rzeźbionych. Produkty wykonane z drewna z orzecha włoskiego takie jak: skrzynie posagowe, szkatułki na biżuterię zamykane na zamek z szyfrem, kufarki, krzesła, zestawy stolików kawowych, tacesą wprowadzane do obrotu w całym kraju.

Specyfikacja produktu

Region Çağlayanerit stał się naturalnym ogrodem orzechów włoskich łączącym wiele cech uprawy tych orzechów. Chociaż ogólnie istnieje produkcja orzechów włoskich na obszarze wokół Kahramanmaraş, Çağlayanerit Cevizi są najlepsze pod względem aromatu, wielkości i jakości ze względu na położenie Çağlayanerit, przy czym wielkość produkcji w Çağlayanerit jest największa.

Szerokość tego orzecha wynosi około 33–35 mm, długość – 40–44 mm, a grubość łupiny to 1–1,10 mm. Łupinę łatwo jest rozłupać, a jądro orzecha można bez trudu wyjąć w całości. W smaku wyczuwalna jest bardzo nieznaczna goryczka, średnia słodycz i mocny oleisty aromat. Çağlayanerit Cevizi jest orzechem pełnym z jasną skorupką, ma symetryczny owalny kształt, jasnożółte i średnio chrupiące jądro oraz średniej grubości skórkę.

Związek przyczynowy

Dystrykt Çağlayanerit jest ogrodem orzechów włoskich miasta, zapewnia odpowiednie warunki do uprawy tych orzechów dzięki swojemu położeniu, klimatowi, strukturze geograficznej i wiedzy specjalistycznej; wszystkie te czynniki złożyły się na jego jakość i renomę.

W badaniach przeprowadzonych przez prowincjonalną dyrekcję rolnictwa stwierdzono, że orzechy włoskie uprawiane na dużych wysokościach mają grubszą zieloną łupinę niż orzechy włoskie uprawiane na małych wysokościach. Zauważono, że grubość zielonej łupiny owocu orzecha włoskiego wpływa na jego wewnętrzną barwę i smak. Grubsza zielona łupina powoduje, że owoce są lepiej odżywione i dzięki temu są bardziej oleiste, pełniejsze i aromatyczne. Nie bez znaczenia jest fakt, że duży plon owoców i plon wewnętrzny Çağlayanerit Cevizi spowodował, że zewnętrzna łupina orzecha stała się cieńsza. Zmniejszenie się grubości wewnętrznej łupiny orzecha włoskiego sprawiło, że oddzielenie owocu od łupiny jest łatwiejsze i orzech ten jest preferowany.

Çağlayanerit Cevizi wyróżnia się na tle orzechów włoskich produkowanych w innych regionach pod względem białości łupiny, pełności jądra, oleistego i intensywnego smaku. Jedną z najważniejszych cech Çağlayanerit Cevizi jest możliwość wydobycia owocu w całości lub w dwóch kawałkach.

Odesłanie do publikacji specyfikacji
