

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

(2020/C 185/06)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„AYDIN KESTANESI”

Nr UE: PDO-TR-01362 – 8.9.2015

ChNP (X)ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Aydın Kestanesi”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Turcja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

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

„Aydın Kestanesi” jest produktem rolnym spożywanym w postaci świeżej i wytwarzanym z lokalnych ekotypów gatunku *Castanea sativa* Mill. Lokalne ekotypy uprawiane w regionie to między innymi Işıklar, Sariaşı i Kemer.

Kasztan jadalny w postaci świeżej posiada następujące właściwości:

Skórka jest zwykle lśniąca, ma jasnobrązową barwę i daje się łatwo obrać. Nasiono ma jasną, kremowobiałą barwę i delikatną teksturę. Łupina nie wrasta w nasiono i można ją łatwo oderwać. Orzechy ważą co najmniej 15 gramów. W okresie zbiorów całkowita zawartość cukru w świeżych kasztanach waha się od 4,5 do 11 %. Maksymalna zawartość skrobi wynosi 22 %. Całkowita zawartość węglowodanów w postaci cukru i skrobi wynosi od 24,5 do 32 %. Zawartość białka wynosi od 4,0 do 5,5 %, a średnia zawartość tłuszczu wynosi od 0,5 do 1,5 %.

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

„Aydın Kestanesi” uprawia się w tradycyjnych rozległych gajach, na zboczach, czasami na terenach tarasowych, przy ograniczonym zagęszczeniu wynoszącym 100 drzew kasztanowych na hektar.

Wszystkie czynności, w tym sadzenie roślin ze szkółek drzew kasztanowych, nawadnianie, nawożenie, przycinanie, zbiór, dojrzewanie i przechowywanie powinny odbywać się w regionie geograficznym określonym w pkt 4.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Przechowywanie kasztanów w prowincji Aydin jest procesem kulturowym unikalnym dla tego regionu. Kasztany w otaczających je kupulach są tradycyjnie zbierane z ziemi wokół drzew i przechowywane w „pryzmach” okrytych roślinami takimi jak paprocie.

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

—

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na opakowaniu „Aydin Kestanesi” należy wydrukować lub napisać w czytelny i nieusuwalny sposób następujące informacje:

- nazwa handlowa i adres, skrócona nazwa i adres lub zarejestrowany znak towarowy przedsiębiorstwa,
- numer partii,
- nazwa towaru – „Aydin Kestanesi”,
- masa netto,
- następujące logo:



3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje całe terytorium prowincji Aydin, na którym „Aydin Kestanesi” uprawia się na wysokości od 650 do 1 500 metrów.

Prowincja Aydin leży między 37° 44' a 38° 08' szerokości geograficznej północnej oraz między 27° 23' a 28° 52' długości geograficznej wschodniej. Obszar, na którym głównie uprawia się Aydin Kestane, rozpoczyna się od wysokości 650 m n.p.m.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Trzy najważniejsze cechy jakościowe wyróżniające owoce „Aydin Kestanesi” to rozmiar orzecha, łatwość usuwania łupiny nasiennej oraz wrastanie łupiny w nasiono. Wynikają one zarówno z czynników naturalnych, jak i ludzkich.

Czynniki naturalne

Czynniki ekologiczne

Wśród szczególnych cech charakterystycznych „Aydin Kestanesi” czynniki ekologiczne, takie jak klimat i gleba, mają największe znaczenie. Mają one wpływ na duże rozmiary owocu, na łatwość obierania orzecha z łupiny i wytrzymałość łupiny, która prawie nigdy nie wrasta w miąższ owocu.

Klimat

Średnia roczna temperatura w prowincji Aydin wynosi 17,6 °C, a średnia w okresie od czerwca do października – od 25 do 30 °C. Te temperatury są optymalne dla kwitnienia drzew kasztanowych oraz rozwoju i dojrzewania „Aydin Kestanesi”. Temperatura jest szczególnie ważna podczas zapyłania i nawożenia i ma bezpośredni wpływ na zawiązanie i rozwój owoców.

Średnia liczba dni deszczowych w prowincji Aydin wynosi 80,6, przy czym średnia opadów wynosi od 600 do 700 mm na rok, co obejmuje najwyżej dwa suche miesiące. „Aydin Kestanesi” rosną typowo na wysokości od 650 do 1 200 m. Jest to obszar o klimacie mezotermicznym, który cechują długie, gorące lata i umiarkowane zimy. Ilość opadów jest wystarczająca, aby orzechy osiągnęły odpowiednią minimalną wagę.

Wilgotność

Względna wilgotność powietrza waha się między 45–50 % w okresie rozwoju i dojrzewania owoców. Ta wilgotność względna wpływa również na jakość kasztanów, ponieważ owoce tworzą w tym okresie struktury biochemiczne (cukier, skrobia, smak). Ze względu na tę szczególną wilgotność powietrza skórki „Aydin Kestanesi” stają się cieńsze i w związku z tym można je łatwo usunąć. Ze względu na fakt, że wilgotność względna powietrza w prowincji Aydin jest zgodna z ekologicznym zapotrzebowaniem kasztanów, obieranie orzechów ze skórek i łupin jest ułatwione.

Wiatr

Ze względu na strukturę topograficzną regionu Morza Egejskiego, w tym w prowincji Aydin, wilgotne powietrze morskie pochodzące z Morza Egejskiego przenoszone jest w stronę lądu, a suche powietrze z regionów położonych na środkowym wschodzie kraju jest kierowane do regionów przybrzeżnych, ponieważ góry są położone prostopadle do morza. Ten dominujący schemat kierunku wiatru odgrywa istotną rolę w rozwoju kasztanów i częściowo wyjaśnia, dlaczego uprawa kasztanów koncentruje się w tym regionie. Wspomniane oddziaływanie wiatru w regionie powoduje korzystne skutki dla zapylenia i nawożenia, co wpływa na wielkość i grubość skórki.

Gleba

Gleby w regionie Aydin charakteryzują się niskim współczynnikiem zasolenia (poniżej 0,015 %) i ogólnie wysoką zawartością wapna. W rezultacie lokalizacja ta zapewnia idealny rodzaj gleby dla uprawy drzew kasztanowych, które na tych piaszczysto-gliniastych, zasadowych glebach świetnie się rozwijają.

Próbki pobrane w ramach badań w prowincji Aydin wskazują, że gleby tego regionu są przeważnie piaszczysto-gliniaste i ubogie w materię organiczną, charakteryzują się niską zawartością potasu i wystarczającym poziomem innych pierwiastków (P, Ca, Mg, Na, Fe, Zn, Mn i Cu).

Niewielka zawartość materii organicznej również ma korzystny wpływ na uprawę kasztanów jadalnych. Występuje ponadto odpowiednia ilość azotu, który pozytywnie oddziałuje na wydajność i jakość owoców, a poziom potasu jest na ogół niski.

Te właściwości fizyczne i chemiczne gleby wpływają na grubość łupiny nasiennej „Aydin Kestanesi” i sprawiają, że kasztany łatwo się obiera.

Czynniki ludzkie

Genetyka

Hodowcy roślin, którzy od dawna wybierają i rozmnażają genotypy o dużej wydajności, stworzyli liczne lokalne ekotypy drzew kasztanowych rodzących owoce wysokiej jakości. W związku z tym kasztany uprawiane w regionie Aydin wyselekcjonowano z odmian, które są najlepiej przystosowane do warunków lokalnych i wykazują szczególne cechy smakowe. Dzięki tej metodzie selekcji producentom udało się uzyskać odmiany kasztanów z cienką skórką.

Zbiór i przechowywanie w „pryzmach”

Zbiory „Aydin Kestanesi” odbywają się, gdy kupule zaczynają się otwierać, co wskazuje na dojrzałość owoców. Zbiory przeprowadza się, uderzając w drzewa za pomocą pali. Kasztany są zwykle zbierane wraz z kupułami.

Po zebraniu kasztanów w skórkach spod drzew przechowuje się je w „pryzmie” i przykrywa różnymi roślinami, takimi jak paprocie, przez 3–4 miesiące do połowy zimowego sezonu.

Praktyka ta zapewnia minimalną utratę wilgotności, koloru i połysku owoców. Ten rodzaj przechowywania jest specyficzny dla regionu Aydın i chociaż ta tradycyjna metoda konserwacji ma pewne wady (robaki, pleśń itp.), w badaniu potwierdzono, że w trakcie tego procesu ilość skrobi spada, a zawartość cukru i węglowodanów wzrasta.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)
