

Publicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2020/C 435/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«BAYRAMIÇ BEYAZI»

N. UE: PDO-TR-02391 – 1° febbraio 2018

DOP (X) IGP ()

1. Nome (i) [della DOP o IGP]

«Bayramiç Beyazı»

2. Stato membro o paese terzo

Turchia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6.: Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

«Bayramiç Beyazı» è il frutto della varietà locale di pesco noce appartenente alla specie *Prunus persica*. I frutti hanno forma regolare e una buccia liscia e sottile. Il nocciolo è attaccato alla polpa. Il frutto ha un sapore dolce, aromatico e leggermente acidulo.

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche:

- colore: da verde chiaro a giallo esternamente, mentre la polpa va dal bianco al giallo chiaro. Il colore della buccia assume valori Pantone compresi tra 583 e 587 C o valori L* a* b* compresi tra 56 e 58, 15 e 14 e 24 e 24,5, rispettivamente,
- peso e dimensioni del frutto: 30-60 g di peso, 38-52 mm di diametro, 36-42 mm di lunghezza,
- gradi Brix: minimo 9,5°,
- acidità (% di acido malico): minimo 0,3 e massimo 0,5,
- consistenza della polpa: minimo 5,0 e massimo 7,0 kg/cm²,
- aroma: fresco e dolce, con una nota di albicocca, pesca e prugna.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi di produzione delle pesche «Bayramiç Beyazı» devono avere luogo nella zona geografica delimitata, comprese la germinazione, l'impianto, la potatura e la raccolta.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato

—

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato

Il logo identificativo delle pesche «Bayramiç Beyazı» deve essere apposto su tutti gli imballaggi, comprese le cassette.



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica è il distretto di Bayramiç, situato nella provincia di Çanakkale nella Turchia nord-occidentale.

5. Legame con la zona geografica

Specificità della zona geografica

Fattori naturali

Il distretto di Bayramiç è caratterizzato da un alternarsi di pianure e altopiani posti ad altitudini comprese tra 500 e 1 000 m nei pressi del monte Ida (o monte Kaz), il massiccio più imponente della penisola di Biga. L'elevata esposizione al sole grazie all'effetto dell'altitudine aumenta la fotosintesi, conferendo alle pesche «Bayramiç Beyazı» un sapore più dolce. Durante il periodo di maturazione prevalgono nel distretto temperature elevate nel corso della giornata (con una media mensile di 32-34 °C nel mese di luglio) e temperature basse nelle ore notturne (con una media mensile di 12-15 °C nel mese di luglio), dovute all'altitudine. Il calo di temperatura nelle ore notturne rallenta il tasso di respirazione e il metabolismo della pianta. Negli spazi intercellulari, quindi, è presente un maggior quantitativo d'acqua, che conferisce al frutto maggiore durezza.

Il distretto di Bayramiç è caratterizzato da un suolo limoso, ricco di sostanze nutritive, numerosi torrenti e sorgenti, e precipitazioni che raggiungono i 600–700 mm, il che rende la zona ideale per coltivare frutta e ortaggi. Nel distretto di Bayramiç il terreno presenta un pH compreso tra 6 e 7, un valore ottimale per consentire agli alberi di assorbire elementi minerali quali gli ioni attraverso le radici. Gli elementi minerali disciolti nelle acque sotterranee vengono quindi assorbiti dalle piante, che producono frutti dalla polpa solida. Inoltre, essendo la regione molto ricca di insetti e apiari, l'impollinazione risulta più efficace e i frutti più resistenti. In quest'area le acque sotterranee sono a circa 2 m di una profondità e le radici delle piante non riescono a raggiungerle; non si verificano quindi fenomeni di allagamento delle radici che compromettono la qualità del frutto.

Fattori umani

L'abilità dei produttori locali, che emerge soprattutto nelle operazioni di potatura e raccolta, è uno dei fattori essenziali della produzione di «Bayramiç Beyazı». La chioma degli alberi viene potata per garantire una maggiore esposizione dei frutti alla luce e all'aria. Questo metodo garantisce un incremento della fotosintesi, della produzione dei carotenoidi e di altre attività metaboliche, il che conferisce ai frutti un gusto più dolce, un colore della buccia più distinto e un aroma più intenso. È il coltivatore che stabilisce quando il frutto è arrivato a maturazione e si può quindi procedere alla raccolta. I frutti vengono raccolti a mano e l'operazione è ripetuta 2-3 volte per ogni pianta. La raccolta a mano garantisce una maggiore protezione dei frutti e permette di evitare danni.

Specificità del prodotto

La pesca «Bayramiç Beyazı» è un genotipo di pesca noce locale che, negli anni, si è ben sviluppato grazie all'ambiente naturale del distretto di Bayramiç. Il frutto è caratterizzato da un profumo fresco e dolce, con note di albicocca, pesca e susina. Numerosi studi hanno confermato che le pesche «Bayramiç Beyazı» coltivate in quest'area geografica sono più ricche di componenti volatili ed hanno un aroma più intenso rispetto a quelle provenienti da altri distretti. L'aroma specifico e il profumo dei frutti sono caratterizzati in particolare da 2-esenale, esenale e (E)-2-esenale, che nelle pesche «Bayramiç Beyazı» coltivate nel distretto di Bayramiç presentano valori più alti rispetto ad altre regioni della Turchia.

Legame causale

Le condizioni ambientali (livelli elevati di insolazione, alte temperature durante il giorno, basse temperature nelle ore notturne ed elevate precipitazioni) e lo specifico metodo di potatura delle piante, che favorisce un'elevata insolazione nella fase di maturazione, determinano la colorazione esterna delle pesche «Bayramiç Beyazı» coltivate in questo distretto, nonché il loro gusto dolce e la consistenza solida della polpa.

La presenza di numerose sorgenti e di abbondanti risorse idriche sul territorio garantiscono un'irrigazione adeguata. Al tempo stesso, il suolo ricco di minerali, la variegata fauna entomologica e la tradizione apistica hanno creato condizioni ideali per la frutticoltura, con la produzione di frutti di forma e dimensioni ideali. Il pH del suolo è ottimale per l'assorbimento radicale dei minerali, che rendono più solida la consistenza dei frutti.

Oltre alle condizioni naturali del territorio, tra gli altri fattori che concorrono alla specificità del prodotto si annovera anche il bagaglio di conoscenze dei produttori locali. Rientrano infatti tra queste conoscenze specifiche la capacità dei coltivatori di stabilire il momento migliore per la raccolta e le operazioni di raccolta a mano dei frutti in 2-3 riprese sulla stessa pianta. Poiché i frutti di una pianta non maturano nello stesso momento, questo metodo di raccolta consente di ottenere frutti uniformi, con colorazione esterna, dimensioni, quantità di sostanza secca e aroma simili. La raccolta a mano evita inoltre di procurare danni ai frutti.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)
