

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione 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 436/11)

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

«TAŞKÖPRÜ SARIMSAĞI»

N. UE: PDO-TR-02217 – 9.1.2017

DOP (X) IGP ()

1. Nome o nomi [della DOP o IGP]

«Taşköprü Sarımsağı»

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

Il «Taşköprü Sarımsağı» è classificato come *Allium sativum* var. *sativum*, conosciuto anche come aglio a collo morbido. È una varietà tardiva con un lungo periodo di coltivazione.

Bulbo:

- sezione trasversale di forma ovale,—
- sezione longitudinale di forma ellittica,
- tunica bianca,
- diametro compreso tra 30 e 40 mm,
- peso compreso tra 15 e 60 g.

Bulbilli:

- bulbilli serrati nel bulbo,
- bulbilli non identici (di forme differenti) e ordinati in modo casuale nel bulbo,
- di forma distorta e tendenza a formare bulbilli esterni,
- peso compreso tra 2 e 3 grammi,

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- tunica rosa,
- interno dei bulbilli di colore giallo crema,
- tenore di sostanza secca compreso tra 31,2 e 44,1 %,
- in media 12 bulbilli.

Le caratteristiche distintive del «Taşköprü Sarımsağı» sono le seguenti:

- tunica che si separa difficilmente dal bulbo,
- tenore minimo di selenio sulla sostanza secca pari a 3,535 mg/kg¹,
- scarsa presenza di antociani nella tunica del bulbo, striature di antociani sui bulbilli, in media 12 bulbilli,
- da 5 a 10 strati protettivi sul bulbo,
- composto organico solfato volatile (secco) 0,089 -0,214 %,
- possibilità di conservazione fino a 10 mesi,
- sapore amaro,
- odore forte e persistente,
- tenore minimo di disolfuro di allilpropile (C₆H₁₂S₂) sulla sostanza secca pari a 0,0147 mg/kg¹.

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 avere luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi della produzione, dalla messa a dimora, alla raccolta fino all'essiccazione, del «Taşköprü Sarımsağı» devono avvenire nella zona geografica di cui al punto 4.

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

—

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

Le seguenti informazioni devono essere scritte o stampate in maniera leggibile e indelebile sull'imballaggio del «Taşköprü Sarımsağı»:

- ragione sociale e indirizzo, denominazione abbreviata e indirizzo, o marchio registrato della società,
- il numero della partita,
- il nome del prodotto «Taşköprü Sarımsağı».

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica corrisponde al distretto amministrativo di Taşköprü.

La superficie della zona geografica è pari a 1 811,31 km². Tutte le fasi della produzione, dalla messa a dimora, alla raccolta fino all'essiccazione, del «Taşköprü Sarımsağı» devono avvenire nel distretto di Taşköprü.

La pianura su cui si estende il distretto di Taşköprü è situata lungo il fiume Gök, che ha un ruolo fondamentale dato che i suoli alluvionali della zona sono molto vocati alla coltivazione dell'aglio.

5. Legame con la zona geografica

Specificità del prodotto

Le caratteristiche specifiche del «Taşköprü Sarımsağı» sono l'amarrezza dovuta all'alto tenore di selenio, l'odore particolarmente forte e il lungo periodo di conservazione.

Fattori naturali: clima e temperatura

La zona geografica è particolarmente favorevole allo sviluppo del «Taşköprü Sarımsağı» grazie all'influenza del clima del Mar Nero, che determina temperature ottimali per la coltivazione dell'aglio. La temperatura media annuale è di 9,7 °C. La temperatura media minima invernale è di 1,2 °C e la temperatura media massima estiva di 20,1 °C.

Il periodo di coltivazione dell'aglio nella regione inizia alla fine di febbraio e termina nell'ultima settimana di luglio. A febbraio, quando inizia la coltivazione dell'aglio, la temperatura media è di 4,2 °C. A maggio, quando le foglie crescono, la temperatura raggiunge i 14,1 °C circa, il che accelera lo sviluppo. A giugno la temperatura media è di 17,4 °C e infine a luglio, durante il periodo di raccolta, la media è di 20,1 °C. Le temperature nel periodo da maggio a luglio sono ideali per accelerare la crescita dell'aglio e contribuiscono ad aumentare il numero di bulbilli per via della fioritura tardiva della pianta.

Infatti, quando la temperatura supera i 25 °C, la crescita rallenta, le foglie ingialliscono e lo sviluppo vegetale si ferma.

Precipitazioni

Le condizioni di pioggia e umidità sono adatte alla coltivazione dell'aglio, in quanto la pianta ha bisogno di acqua nel periodo della messa a dimora e della crescita. Aprile, maggio e giugno sono i mesi che registrano una maggiore piovosità nella zona geografica (in media 51,4 mm ad aprile, 74,1 mm a maggio e 65,3 mm a giugno), con effetti positivi sul germogliamento della pianta e sulla sua qualità. Queste condizioni pluviometriche consentono di coltivare generalmente il «Taşköprü Sarımsağı» senza irrigazione.

Luglio e agosto sono mesi asciutti (di media da 28 a 30,4 mm di pioggia) e la siccità è necessaria per essiccare l'aglio. Questo regime di precipitazioni aiuta a prevenire la deformazione della struttura del bulbo e ad aumentare la capacità di conservazione dell'aglio.

Umidità

Le condizioni di umidità sono determinanti per la messa a dimora e la coltivazione dell'aglio. Un tasso di umidità del 60 % è ideale durante il periodo della raccolta. Un'umidità eccessiva potrebbe infatti causare muffa e marciume. Le condizioni ottimali per conservare la qualità dell'aglio sono una temperatura intorno a 10 °C e un tasso di umidità del 60-70 %. Nella zona geografica il tasso di umidità a luglio e ad agosto, durante il periodo della raccolta, si aggira sul 60 %. Grazie a queste condizioni la pianta riesce a essiccarsi rapidamente e il «Taşköprü Sarımsağı» è protetto dalle malattie.

L'umidità media annuale della zona geografica è pari al 70 %. Ciò consente al «Taşköprü Sarımsağı» di avere un elevato tenore di sostanza secca e di conservarsi senza deteriorarsi per diversi mesi dopo la raccolta.

Suoli

I suoli ideali per la coltivazione dell'aglio sono suoli franco-sabbiosi con piccole quantità di humus e suoli neutri con scarsa umidità. I suoli alluvionali adatti alla coltivazione dell'aglio si estendono nella pianura di Taşköprü e migliorano le rese di questa cultura. Inoltre i suoli della regione di Taşköprü hanno soprattutto tessitura media (da franca a franco-sabbiosa), una bassa alcalinità con un pH compreso tra 7,15 e 7,86 e un contenuto medio-basso di materia organica. Questi suoli presentano inoltre un elevato tenore medio di selenio e caratteristiche estremamente favorevoli alla coltivazione dell'aglio. Questi fattori si ripercuotono sulla qualità dell'aglio, in particolare sul tenore di selenio (che conferisce all'aglio il suo sapore amaro particolare) e sull'elevato tenore di oli solforosi ed eterici di disolfuro di allilpropile ($C_6H_{12}S_2$) contenuti nel «Taşköprü Sarımsağı» (che gli conferiscono il suo odore particolarmente forte). Secondo un'analisi comparativa il tenore minimo di selenio del «Taşköprü Sarımsağı» (sostanza secca) è più elevato rispetto alle altre tipologie di aglio della stessa varietà coltivate in altre parti della Turchia.

Fattori umani

Il distretto di Taşköprü è una zona perlopiù agricola la cui popolazione tende a migrare verso le città. Questo processo può essere tuttavia parzialmente evitato, grazie alla coltivazione dell'aglio, che richiede una manodopera abbondante. L'aglio è uno dei rari prodotti ancora coltivati in maniera cooperativa. Le varie fasi della produzione del «Taşköprü Sarımsağı» sono ad alta intensità di manodopera e ognuna richiede l'intervento dell'uomo, che ne aumenta la qualità e la produzione.

Separazione

La separazione dei bulbilli dal bulbo è effettuata manualmente, in modo che la qualità dei «semi» sia migliore, in quanto i bulbilli non vengono frantumati, come avviene spesso quando si usa una macchina. Inoltre, quando il processo di sgranatura avviene meccanicamente, i bulbilli devono essere messi a dimora al più presto per evitare problemi di germogliamento e di conseguente cattivo sviluppo. Quando invece la sgranatura avviene manualmente, non occorre che la messa a dimora avvenga in tempi rapidi.

Messa a dimora

L'aglio si riproduce utilizzando i bulbilli e non i semi, come nel caso della maggior parte delle piante. I bulbilli producono poi i bulbi di aglio per la stagione successiva. La messa a dimora manuale dei bulbilli consente di avere una distanza regolare tra le piante e assicura che i bulbilli non siano collocati nel terreno al contrario, il che significa che la pianta cresce meglio. Quando invece la messa a dimora avviene meccanicamente può accadere che il germoglio del bulbillo sia rivolto verso il basso con le radici verso l'alto, il che significa che il germoglio deve crescere dal basso verso l'alto. In questo modo si ha un ritardo nel germogliamento in superficie, con una diminuzione della produttività e della qualità.

Controllo delle erbe infestanti e ventilazione del suolo

Anche il controllo delle erbe infestanti e la ventilazione del suolo avvengono manualmente, aumentando la qualità dell'aglio, in quanto non è in competizione con le erbe infestanti durante la crescita.

Essiccazione

Nella zona geografica si impiega una tecnica tradizionale per essiccare i mazzi d'aglio nei campi. Gli agli sono disposti sul terreno con l'ausilio di macchine appositamente progettate nel distretto. Gli agricoltori li riuniscono poi in piccoli mazzi (chiamati localmente «elba») che spargono sul terreno del campo dove sono lasciati ad essiccare al sole per circa due settimane. Gli agli sono girati una volta a settimana, cosicché si essicchino in modo uniforme. Questa tecnica, resa possibile dalle specifiche condizioni climatiche descritte sopra, evita il marciume e consente di conservare l'aglio per un periodo particolarmente lungo. I produttori trasferiscono poi gli agli seccati al sole nei magazzini dove vengono conservati al fresco. Il trasporto verso il magazzino avviene all'alba per evitare che i bulbilli si separino dal bulbo a causa dell'umidità.

Oltre a queste specificità, è importante notare che il «Taşköprü Sarımsağı» gode di una solida reputazione e il nome del distretto è sempre associato all'aglio.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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