



C/2024/1714

23.2.2024

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

(C/2024/1714)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„Osmaniye Yer Fıstığı”

Nr WE: PDO-TR-02901-30.1.2023

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**
„Osmaniye Yer Fıstığı”
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*

„Osmaniye Yer Fıstığı” (*Arachis hypogaea* L. subs. *hypogaea* var. *hypogaea*) to orzech ziemny należący do rodzaju orzacha z rodziny roślin bobowatych (*Fabaceae*), wprowadzany do obrotu jako niełuskane lub łuskane; niełuskane, łuskane, surowe i prażone.

Orzech „Osmaniye Yer Fıstığı” składa się z następujących trzech głównych części: skorupa, łupina i nasiono w cylindrycznym kształcie. Nasiona składają się z dwóch liścieni i zarodka pokrytego okrywą nasienną. W przeliczeniu na masę, liścienie stanowią średnio 91,0–94,0 % nasion orzeszków ziemnych, w porównaniu z 4,0 % i 3,0 %, odpowiednio, w przypadku okrywy nasiennej i zarodka. Duże lub średnie nasiona mają długość i szerokość, odpowiednio, 10–24 mm i 7–14 mm.

Zawartość skrobi waha się w granicach 0,5–5,0 %, podczas gdy zawartość sacharozy wynosi 4,0–7,0 %. Zawartość celulozy i popiołu w nasionach orzeszków ziemnych oczyszczonych z łuski wynosi odpowiednio około 2,0 % i 3,0 %. Nasiona „Osmaniye Yer Fıstığı” zawierają 20,0–30,0 % białka i 18,0 % węglowodanów. Wilgotność nieprzetworzonych surowych nasion „Osmaniye Yer Fıstığı” waha się w granicach 5,0–7,0 %. Prażenie zmniejsza zawartość wilgoci do około 2,0 % i zapobiega pleśnieniu oraz goryczy w smaku.

100 g prażonych nasion dostarcza ok. 600 kalorii. Zawartość oleju wynosi około 45,0–60,0 %. Prawie 80,0 % oleju arachidowego stanowią nienasycone kwasy tłuszczowe. Kwasy oleinowy i linolowy stanowią odpowiednio 45,0 % i 35,0 % nienasyconych kwasów tłuszczowych w orzeszkach ziemnych. Nasiona zawierają 0,05 % tokoferoli.

W 100 g nasion znajduje się 680,0–890,0 mg potasu, 20,0–80,0 mg wapnia, 90,0–340,0 mg magnezu, 250,0–660,0 mg fosforu, 190,0–240,0 mg siarki, 2,0–50,0 mg cynku, 1,0–50,0 mg manganu, 2,0–100,0 mg żelaza, 1,0–30,0 mg miedzi, 75,0–110,0 mg glinu i 3,0–8,0 mg niklu.

Pomarszczenia skorupy są głębokie, włókna są częściowo odkryte, barwa zewnętrznej skorupy waha się od kremowej do jasnobrązowej, jak w łuskanych surowych pistacjach. Niełuskane surowe nasiona z okrywą nasienną mają naturalną barwę od różowoczerwonej do ciemnoczerwonej, która w procesie prażenia zmienia się na barwę od jasnobrązowej do ciemnobrązowej. Wraz z prażeniem okrywa nasienna staje się chrupiąca i zazwyczaj łatwo się kruszy,

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

w związku z czym nasiona zaczynają tracić okrywą nasienną. W wyniku prażenia kolor nasion przechodzi z kremowego w karmelowy. Prażenie nie tylko zmienia kolor nasion, ale również nadaje charakterystyczny dla prażenia aromat i smak. Zawartość wilgoci w nasionach zmniejsza się w procesie prażenia, w związku z czym konsystencja staje się bardziej krucha.

„Osmaniye Yer Fıstığı” sprzedawane jako łuskane klasyfikuje się w zakładach przetwórczych według wielkości. Jeżeli w 100 g są 32–34 orzeszki ziemne, klasyfikuje się je jako duże; jeżeli w 100 g są 34–36 orzeszki ziemne, klasyfikuje się jako średnie, a 36–38 – jako małe, przy czym od wielkości zależy ich cena.

- 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 określonym obszarze geograficznym*

Wszelka działalność związana z sadzeniem bulwocebul, nawożeniem, zbiorami, suszeniem, łuskaniem i prażeniem musi się odbywać na obszarze geograficznym określonym w art. 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*

Na opakowaniu „Osmaniye Yer Fıstığı” należy wydrukować lub napisać w czytelny i nieusuwalny sposób następujące informacje:

- nazwę handlową i adres, skróconą nazwę i adres lub zarejestrowany znak towarowy przedsiębiorstwa
- numer partii
- nazwę produktu, „Osmaniye Yer Fıstığı”
- masę netto
- następujące logo:



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny, na którym produkuje się „Osmaniye Yer Fıstığı”, leży w prowincji Osmaniye. Prowincja Osmaniye składa się z 7 okręgów: Merkez, Bahçe, Düziçi, Hasanbeyli, Kadirli, Sumbas i Toprakkale.

Prowincja Osmaniye znajduje się w regionie Çukurova we wschodniej części śródziemnomorskiego regionu Turcji, między 35 52' a 36 42' długości geograficznej wschodniej oraz 36 57' a 37 45' szerokości geograficznej północnej.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Czynniki naturalne

Na jakość orzeszków ziemnych wpływ mają m.in. klimat, wilgotność, gleba i czynniki ludzkie.

Klimat

Odmiana „Osmaniye Yer Fistigi” jest odporna na zimno i nie wymaga dużej ilości światła ani ciepła. Wraz ze wzrostem temperatury, okres wegetacji „Osmaniye Yer Fistigi” staje się krótszy, a w temperaturach ekstremalnych następuje spadek plonów z powodu ograniczenia fotosyntezy. Średnie temperatury idealne dla „Osmaniye Yer Fistigi” wynoszą 22–28°C, a przy 25°C, kiełkowanie następuje 7-8 dni od wysiewu, kwitnienie następuje 40–50 dni później, a owoce zaczynają dojrzewać 60 dni po kwitnieniu. Aby orzeszki ziemne rozwijały się najlepiej, temperatury nie powinny spadać poniżej 18–20°C, zwłaszcza podczas sadzenia. Odpowiednie warunki klimatyczne pod względem temperatury i światła dziennego pozwalają roślinie na lepszą fotosyntezę i gromadzenie większej ilości węglowodanów w postaci cukrów. Wysoka zawartość cukru nadaje wrażenie słodkiego smaku.

Najwyższą temperatura w prowincji Osmaniye odnotowuje się w lipcu. Szczególnie w okresie owocowania, który jest najważniejszym okresem dla „Osmaniye Yer Fistigi”, temperatury nie spadają poniżej 25 C w czerwcu, lipcu i sierpniu, a nawet we wrześniu wstępuje temperatura powyżej 25 C, co stanowi idealne pod względem temperatury warunki dla orzeszków ziemnych.

Zgodnie z warunkami termicznymi panującymi w prowincji Osmaniye „Osmaniye Yer Fistigi” sadi się pod koniec kwietnia i na początku maja, a roślina rozwija się w ciągu 90–140 dni. Orzeszki ziemne uprawiane do sprzedaży w formie przekąski mają okres dojrzewania 140–160 dni, a orzeszki ziemne uprawiane do produkcji oleju mają okres dojrzewania 115–125 dni. Zgodnie z wymogami termicznymi „Osmaniye Yer Fistigi” sadi się w Osmaniye w okresie od 10 kwietnia do 20 maja jako pierwszą uprawę oraz jako drugą uprawę bezpośrednio po zbiorze pszenicy lub jęczmienia, i w takim wypadku sadzenie trwa do 25 czerwca.

„Osmaniye Yer Fistigi” wymaga łącznie 500–600 mm opadów deszczu, rozłożonych równomiernie w okresie wegetacji. Biorąc pod uwagę system opadów w prowincji Osmaniye, orzeszki ziemne można uprawiać po niskich kosztach, bez nawadniania. Ponieważ lipiec i sierpień to miesiące suche, nawadnianie jest konieczne; pola orzeszków ziemnych nawadniania się metodami powierzchniowymi, takimi jak nawadnianie brzdowe.

Wilgotność powietrza

Miesięczne wartości wilgotności względnej w prowincji Osmaniye wahają się w granicach 55,63–65,75 % zgodnie ze średnią długoterminową. Całkowite wartości opadów w kwietniu wynoszą 7,48–85,60 mm zgodnie ze średnią długoterminową i danymi dotyczącymi wartości opadów. Wilgotność roczna i rozkład wilgotności w prowincji Osmaniye są odpowiednie do rozwoju „Osmaniye Yer Fistigi” i mieści się w granicach wymaganych przez tę roślinę.

Gleba

„Osmaniye Yer Fistigi” nie ma zbyt rygorystycznych wymagań pod względem gleby: dobrze osuszone, luźne, piaszczysto-gliniaste gleby wapniowe o wysokiej zawartości materii organicznej i gleby aluwialne idealnie nadają się do uprawy. Bardzo korzystne dla „Osmaniye Yer Fistigi” są szczególnie terra-rossa (czerwonawe gleby śródziemnomorskie) i gleby aluwialne w nizinie Çukurova, w tym w prowincji Osmaniye. „Osmaniye Yer Fistigi” są bardziej zaokrąglone od innych orzeszków ziemnych. Ze względu na luźną strukturę gleby o wysokiej zawartości materii organicznej orzeszki ziemne mogą lepiej się rozwijać i się zaokrąglić.

Idealne pH gleby dla „Osmaniye Yer Fistigi” powinno wynosić 6,0–6,5, ponieważ orzeszki ziemne nie mogą się dobrze rozwijać w glebach bardzo kwaśnych i zasadowych. pH gleby w Osmaniye wynosi 6,0–6,5, a przepuszczalność gleby i poziom wód gruntowych również są odpowiednie dla rozwoju „Osmaniye Yer Fistigi”. Ponieważ owoce rozwijają się pod ziemią, ważnym czynnikiem jest wysokość poziomu wód gruntowych. Oprócz materii organicznej dla wzrostu „Osmaniye Yer Fistigi” znaczenie ma również zawartość fosforu, potasu i żelaza w glebie w Osmaniye, ponieważ pH i wysoka zawartość żelaza mają bezpośredni związek z wysoką zawartością oleju i wysokim stosunkiem kwasu oleinowego do kwasu linolowego (1,89–2,06). Ze względu na wysoką zawartość oleju orzeszki mają przyjemny smak i pozostawiają oleiste wrażenie w ustach. Wysoka zawartość żelaza w glebie nadaje również orzeszkom ziemnym barwę różowoczerwoną.

Kolejną ważną kwestią, którą należy wziąć pod uwagę przy sadzeniu „Osmaniye Yer Fistigi”, są problemy, które mogą wynikać z ponownego sadzenia rośliny na tym samym polu. Zwiększa to ryzyko wystąpienia choroby łodygi (*Sclerotium rolfsii*) i zanieczyszczenia aflatoksyną, która jest niezwykle szkodliwa dla zdrowia ludzkiego. Aby zmniejszyć to ryzyko, uprawy orzechów ziemnych w Osmaniye są zmieniane.

W okresie wzrostu „Osmaniye Yer Fistigi” glebę stale poddaje się spulchnianiu. „Osmaniye Yer Fistigi” sadi się jako pierwszą uprawę w okresie od 10 kwietnia do 20 maja w odstępach między rzędami wynoszącymi 75–90 cm, na głębokości 5–9 cm, 15–20 cm powyżej rzędu oraz jako druga uprawa po zbiorze pszenicy. Początkowy okres rozwoju „Osmaniye Yer Fistigi” wynosi 10–20 dni, wegetacyjny okres rozwoju 25–35 dni, okres kwitnienia 30–40 dni, okres formowania plonu 30–35 dni, a okres zbiorów 10–20 dni.

Czynnik ludzki

Oprócz przygotowania gleby, siewu nasion, zwalczania chwastów i nawadniania określenie momentu zbiorów „Osmaniye Yer Fistigi” wymaga również wiedzy i doświadczenia, ponieważ wpływa to na jakość zebranego produktu. Zbyt wczesne zbiory powodują wysychanie ziaren, spadek zawartości oleju i zmniejszenie plonów, podczas gdy zbyt późne zbiory powodują, że owoce odrywają się od szypułek i pozostają pod ziemią. Przewidywanie momentu zbiorów, które wymaga wiedzy i doświadczenia, jest również ważne pod względem zmniejszenia ryzyka zanieczyszczenia aflatoksyną, wtórnymi metabolitami *Aspergillus flavus* i *Aspergillus parasiticus*, które mają skutki toksyczne, mutagenne i teratogenne.

Rolnicy specjalizujący się w zbiorach, przygotowaniu gleby, siewie nasion, zwalczaniu chwastów i nawadnianiu na polach „Osmaniye Yer Fistigi” w prowincji Osmaniye, odwracają następnie rośliny i torebki do góry nogami i suszą je nie dłużej niż przez 3 dni po zebraniu orzeszków ziemnych. W ten sposób zawartość wilgoci, która początkowo wynosi 45–50 %, spada do 20–25 % po młóceniu i do mniej niż 10 % po wysuszeniu w suszarni. Od siewu nasion orzecha ziemnego po etap suszenia, rolnicy uprawiający „Osmaniye Yer Fistigi” zajmują się zbiorami, suszeniem i przechowywaniem orzechów ziemnych niezwykle umiejętnie i dokładnie, dostosowując się do warunków klimatycznych i glebowych.

Zbiór

Oprócz uprawy „Osmaniye Yer Fistigi” duże znaczenie mają etap zbiorów i etap następujący po zbiorach, podczas których należy jak najlepiej wykorzystać zebrane plony i wprowadzać je na rynki z jak najmniejszymi stratami. Najważniejsze jest zebranie „Osmaniye Yer Fistigi” na czas. Wynika to z faktu, że pod koniec zbyt wczesnych zbiorów jądra się kurczą, poziom oleju jest niski, a plon maleje; w przypadku późnych zbiorów odrywają się od łodyg i pozostają pod ziemią. Ciągniki są wyposażone w specjalne narzędzia i zazwyczaj przeprowadza się je przy użyciu pługa przeznaczanego do zbiorów.

Po zebraniu i młóceniu „Osmaniye Yer Fistigi” zawartość wilgoci zmniejsza się poprzez suszenie ich w szklarni, po czym następuje etap przechowywania. Zawartość wilgoci powinna być niższa niż 10 % zarówno w skorupie, jak i wewnątrz.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

—

—————