Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2023/162

6.10.2023

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2023/162)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von drei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Araban Sarımsağı“

EU-Nr.: PDO-TR-2767 — 8.4.2021

g. U. (X) g. g. A. ( )

1. **Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Araban Sarımsağı“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Türkei

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.6 Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Araban Sarımsağı“ ist ein Knoblauch mit weißer Haut, hellrosa Zehen und cremegelbem Fleisch. Er gehört zur Gattung *Allium Sativum* L. Die Zwiebel von „Araban Sarımsağı“, bei dem es sich aufgrund des Klimas und der Wachstumsbedingungen um einen früh wachsenden Knoblauch handelt, ist im Querschnitt oval und im Längsschnitt elliptisch. Auf der Zwiebelhaut und den Zehen sind Streifen.

In jeder Zwiebel von „Araban Sarımsağı“ befinden sich etwa 10 bis 15 Zehen. Das durchschnittliche Gewicht jeder Zehe beträgt 4 bis 7 g und die durchschnittliche Länge beträgt 1 bis 3 cm. Die Anzahl der Schutzhäute in jeder Knoblauchzwiebel liegt zwischen 5 und 10. Während normaler Knoblauch 0,884–2,333 Mikrogramm Selen enthält, beträgt diese Menge bei „Araban Sarımsağı“ 1,622–2,864 Mikrogramm.

Das schwefelhaltige ätherische Öl, das Alliinase-Enzym, verleiht Knoblauch seinen besonderen Geruch und Geschmack. „Araban Sarımsağı“ enthält durchschnittlich 0,4 % schwefelhaltiges ätherisches Öl.

Obwohl das Gewicht der Zwiebel je nach Wachstumsbedingungen bis zu 100 g betragen kann, liegt das Durchschnittsgewicht zwischen 40 und 60 g. Der Durchmesser der Zwiebel beträgt zwischen 80 mm und 150 mm. Sie ist leicht von der Haut abzulösen. Der Anteil der Trockenmasse liegt zwischen 32 % und 42 %. Die durchschnittliche Lagerdauer beträgt mindestens 5 und höchstens 10 Monate.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

–

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Sämtliche Erzeugungsschritte müssen innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen.

1 - Bewässerung des Bodens

2 - Pflügen des Bodens

a) Tiefpflügen b) an der Oberfläche

3 - Düngen des Bodens

4 - Vorbereitung des Bodens für die Pflanzung

5 - Behandlung der Knoblauchzehen gegen Pilz- und Wurzelkrankheiten

6 - Anpflanzung der Knoblauchzehen

7 - Düngung (unterer Teil)

8 - Düngung (oberer Teil)

9 - Ernte

10 - Trocknen des geernteten Knoblauchs

11 - Sortieren des Erzeugnisses (Aussortieren der aufgebrochenen, verfaulten Zwiebeln)

12 - Einstufung (Durchschnittsgewicht der Zwiebel: mindestens 40 g und höchstens 100 g; Durchmesser der Zwiebel zwischen 80 mm und 150 mm).

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

–

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Der Name „Araban Sarımsağı“ und das türkische Logo für Ursprungsbezeichnungen müssen auf der Verpackung des Erzeugnisses abgebildet sein.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das abgegrenzte geografische Gebiet umfasst alle Dörfer und Städte des Landkreises Araban in der Provinz Gaziantep in der Region Südostanatolien.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Besonderheit des geografischen Gebiets

Der Landkreis Araban liegt in der sich über 250 km² erstreckenden Araban-Ebene im Nordosten der Provinz Gaziantep und verdankt seinen Namen eben dieser Ebene. Der 67 km von Gaziantep entfernt gelegene Landkreis befindet sich 610 m über dem Meer. Seine Fläche beträgt 534 km². Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge beträgt 559 mm/m².

Anforderungen an den Boden

„Araban Sarımsağı“ wächst in leichten Schwemmböden, die reich an Nährstoffen und organischen Stoffen sind. In der Region liegt der pH-Wert im Boden im Allgemeinen zwischen 6,5 und 7 und der Humusanteil zwischen 7 % und 10 %. Die Pflanze wird im Oktober/November angepflanzt und verbringt so den Winter im Boden, was sie resistent macht. Die Ernte erfolgt im Mai.

Besonderheit des Erzeugnisses

„Araban Sarımsağı“ ist eine früh geerntete Sorte der Art *Allium Sativum* L., die nur in der Araban-Ebene wächst. Die Zwiebel ist groß, die Farbe der Zwiebel und der Schale ist weiß, das Fruchtfleisch ist cremegelb und der Trockenmasse- und Selengehalt ist hoch.

Ursächlicher Zusammenhang

Die Araban-Ebene verfügt über tonhaltige Lehmböden mit hohem Humusgehalt. Das Klima und die Beschaffenheit des Bodens in der Region führen zusammen mit der Art des Erzeugnisses zur Ausprägung einzigartiger Merkmale wie Geschmack und Aroma. Aufgrund der klimatischen Bedingungen der Region wird das Erzeugnis vor dem Winter im Oktober und November angepflanzt. Die Pflanze verbringt den Winter im Boden und wird so angemessen gekühlt, was die Haltbarkeit des Erzeugnisses erhöht. Nach einer raschen und ausgewogenen Wachstumsphase im Februar und März kann das Erzeugnis nach der Ernte im Mai als frühes Produkt auf den Markt gebracht werden.

6. **Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

–