C/2023/162

6.10.2023

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2023/162)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil [1] dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«**Araban Sarımsağı**»

Nº UE: PDO-TR-2767 — 8.4.2021

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]**

« Araban Sarımsağı»

2. **État membre ou pays tiers**

Turquie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit:*

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales, en l'état ou transformés

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L'«Araban Sarımsağı» est un ail possédant un bulbe blanc, des caïeux (gousses) dont la peau est rose pâle ainsi qu'une chair de couleur jaune crème. Il appartient au genre *Allium Sativum L.* Le bulbe de l'«Araban Sarımsağı», une variété précoce en raison du climat et des conditions de culture, est ovale en coupe transversale et elliptique en coupe longitudinale. La tunique du bulbe et les caïeux présentent des stries.

Chaque bulbe d'aïl «Araban Sarımsağı» renferme environ 10 à 15 caïeux. Le poids moyen de chaque caïeu est compris entre 4 et 7 g et sa longueur moyenne est de 1 à 3 cm. Chaque bulbe compte entre 5 et 10 tuniques (peaux de protection). Alors que les variétés d'ail présentent habituellement une quantité de sélénium comprise entre 0,884 et 2,333 microgrammes, la variété «Araban Sarımsağı» en contient entre 1,622 et 2,864 microgrammes.

C'est l'huile essentielle sulfurée, c'est-à-dire l'enzyme alliinase, qui confère à l'ail son odeur et sa saveur particulières. L'«Araban Sarımsağı» contient en moyenne 0,4 % d'huile essentielle sulfurée.

Bien que le poids du bulbe puisse atteindre 100 g en fonction des conditions de culture, il est compris en moyenne entre 40 et 60 g. Le diamètre du bulbe est compris entre 80 et 150 mm. Il peut être facilement détaché de sa tunique. Le taux de matière sèche est compris entre 32 et 42 %. La durée moyenne de stockage est de 5 mois au minimum et de 10 mois au maximum.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

-

[1] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production de ce produit doivent avoir lieu dans l'aire géographique définie.

1 - Irrigation du sol

2 - Labour du sol

a) En profondeur b) En surface

3 - Fertilisation du sol

4 - Préparation des sols pour la plantation

5 - Traitement des caïeux d'ail contre les maladies fongiques et racinaires.

6 - Plantation de gousses d'ail

7 - Fertilisation (partie inférieure)

8 - Fertilisation (partie supérieure)

9 - Récolte

10 - Séchage de l'ail récolté

11 - Tri (élimination des bulbes décomposés, pourris)

12 - Classement (le poids moyen des bulbes est compris entre 40 et 100 g au minimum, leur diamètre entre 80 et 150 mm).

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

-

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

La dénomination «Araban Sarımsağı» et le logo de l'appellation d'origine turque doivent figurer sur l'emballage du produit.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

La zone géographique délimitée comprend l'ensemble des villages et des villes du district arabe de la province de Gaziantep, en Anatolie, dans le sud-est de la Turquie.

5. Lien avec l'aire géographique

Spécificité de l'aire géographique

Le district d'Araban est situé dans la plaine homonyme dont il a pris le nom, laquelle s'étend sur 250 km^2 dans le nord-est de la province de Gaziantep. Distant de 67 km de Gaziantep, il se trouve à 610 m d'altitude. Sa superficie est de 534 km^2. Les précipitations annuelles moyennes y sont de 559 mm/m^2

Prescriptions relatives au sol

L'«Araban Sarımsağı» se développe dans des sols alluviaux légers, riches en nutriments et en matières organiques. Dans la région, le pH du sol est généralement compris entre 6,5 et 7 et le taux d'humus est compris entre 7 et 10 %. La plantation a lieu en octobre-novembre; la plante est très résistante car elle passe l'hiver dans le sol. La récolte est effectuée en mai.

Spécificité du produit

L'«Araban Sarımsağı» est une variété d'ail appartenant à l'espèce précoce *Allium Sativum L.*, qui ne pousse que dans la plaine d'Araban. De grande taille, elle se caractérise par un bulbe et une tunique de couleur blanche, une chair jaune crème ainsi qu'une teneur en matière sèche et une teneur en sélénium élevées.

Lien de causalité

La plaine de l'Araban possède des sols argileux à forte teneur en humus. La structure climatique et la structure du sol de la région contribuent efficacement à conférer au produit des caractéristiques uniques, telles que son goût, son arôme et sa typicité. En raison des spécificités climatiques de la région, cette variété est plantée avant l'hiver, en octobre-novembre. La plante passe l'hiver dans le sol, où elle trouve les conditions de refroidissement adéquates et nécessaires pour accroître sa résistance. Elle connaît une période de croissance rapide et équilibrée à partir des mois de février-mars, et le produit peut être mis sur le marché en tant que variété précoce après avoir été récolté en mai.

6. **Référence à la publication du cahier des charges**

—