

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku 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

(2017/C 10/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„MALATYA KAYISISI”

Nr WE: TR-PDO-0005-01221 – 13.5.2014

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Malatya Kayisisi”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Turcja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Malatya Kayisisi to nazwa suszonej odmiany moreli zwyczajnej *Hacihaliloğlu*. Morele *Hacihaliloğlu* stanowią odmianę *Prunus armeniaca* L., która należy do rodziny różowatych (*Rosaceae*).

Właściwości fizyczne:

Barwa: Żółta

Zawartość wody: 25 % (maksymalnie)

Sucha masa: 75 % (minimalnie)

Kształt i konsystencja owocu: Owalny; znaczna grubość miąższu

Wielkość:

| Oznaczenie wielkości | 0 (Jumbo) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|----------------------------|------------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|-------------|
| | Największa | | | | | | | | Najmniejsza |
| 1 kg/liczba owoców/suszone | Maks. 80 | 81–100 | 101–120 | 121–140 | 141–160 | 161–180 | 181–200 | 201–220 | Min. 221 |

Właściwości chemiczne:

Skład 100 g Malatya Kayisisi: woda 25 % (maksymalnie), wartość energetyczna 200 kcal (minimalnie), łączna zawartość cukrów 50 % (minimalnie), łączna zawartość błonnika pokarmowego 5 % (minimalnie), potas (K) 900 mg (minimalnie).

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Właściwości organoleptyczne:

Morele Malatya Kayısı są jędrne, posiadają intensywny zapach oraz mają wysoką zawartość cukru. Po spożyciu pozostawiają słodki smak i aromat.

- 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 wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie procesy, w tym sadzenie sadzonek, nawadnianie, nawożenie, przycinanie, zbiór, siarkowanie i suszenie, muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 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 Malatya Kayısı należy wydrukować lub napisać w czytelny i nieusuwalny sposób następujące informacje:

- nazwa handlowa i adres, skrócona nazwa i adres lub zarejestrowany znak towarowy spółki,
- numer partii,
- nazwa towaru – Malatya Kayısı,
- oznaczenie wielkości
- następujące logo:



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Region Malatya leży w dorzeczu górnego Eufratu we wschodniej Anatolii w Turcji (szerokość geograficzna 38°29'03"N i długość geograficzna 38°08'11"E). Region Malatya obejmuje miasto o tej samej nazwie oraz obwody Elazığ-Baskil, Kahramanmaraş-Elbistan, Sivas-Gürün i Adıyaman-Gölbaşı.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Suszone morele Malatya Kayısı osiągają najwyższą jakość na ograniczonym obszarze, który obejmuje centrum miasta Malatya i obwody wymienione w pkt 4 powyżej. Ten obszar geograficzny wyróżnia się tym, że produkuje się na nim wysokiej jakości morele Malatya Kayısı w największych ilościach. Cechy klimatu i gleby na tym obszarze są bardzo jednolite, a uprawiane gatunki stanowią kultywary Malatya Kayısı. Na obszarach uprawy Malatya Kayısı występują lekko zasadowe, bogate w żelazo oraz piaszczysto-gliniaste gleby oraz gleby piaszczysto-gliniaste o wysokiej zawartości wapna, o poziomie substancji organicznych od niskiego do średniego. W glebach, na których uprawia się morele, nie występuje problem zasolenia. Poziomy całkowitej zawartości fosforu i zmiennej zawartości potasu w glebie są wystarczające i wysokie. Średnią wartość danych uzyskano w wyniku analizy szeregu próbek gleby z sadów Malatya Kayısı w mieście Malatya i jego okolicach.

Na obszarze geograficznym, gdzie produkuje się suszone morele Malatya Kayısı, zimy są surowe (co najmniej -15 °C), a lata – gorące i suche. Średnia temperatura roczna wynosi 14–15 °C. W okresach dojrzewania i suszenia moreli ogromne znaczenie mają temperatury sięgające 35–45 °C, a także wilgotność, która wynosi ok. 25–30 %. Średnie roczne opady w regionie kształtują się w przedziale 350–400 mm. Ważne jest, aby podczas dojrzewania i suszenia pogoda była sucha i bezchmurna, ponieważ deszcz stanowi główny czynnik powodujący pogorszenie jakości suszonych moreli Malatya Kayısı. Malatya Kayısı to jędrne owoce moreli o jednolitej żółtej barwie i jednolitej wielkości, posiadające intensywny zapach i wysoką zawartość cukru. Dzięki niepowtarzalnemu aromatu i smakowi można je łatwo odróżnić od innych moreli. W uprawie moreli istotną rolę odgrywa fakt, że warunki klimatyczne – szczególnie podczas zbioru owoców – są idealne z punktu widzenia suszenia owoców (niska wilgotność względna oraz duże nasłonecznienie). Suszone morele Malatya Kayısı, wyprodukowane przez specjalistów o dużym doświadczeniu przy użyciu tradycyjnych metod, można łatwo odróżnić od moreli z innych regionów.

Morele Malatya Kayısı doskonale przystosowały się do warunków klimatycznych i glebowych na omawianym obszarze. Główne czynniki, które odróżniają ten obszar od innych obszarów uprawy moreli, to warunki klimatyczne i glebowe, które są idealne do uprawy moreli, a także efektywność suszenia wysokiej jakości kultywarów Malatya Kayısı. Drzewa Malatya Kayısı wymagają suchego i gorącego lata oraz mokrej i zimnej zimy. Gorące i suche warunki klimatyczne panujące w okresie wzrostu i dojrzewania owoców są niezbędne, aby uzyskać owoce o wysokiej zawartości cukru. Na wysoką zawartość cukru wpływa również korzystnie znaczna różnica temperatur za dnia i w nocy w okresie dojrzewania owoców.

Aby drzewa morelowe w regionie Malatya zakwitły i wydały owoce, muszą zimować w temperaturze poniżej +7,2 °C przez stosunkowo długi okres 1 100–1 600 godzin. Poza tym drzewa Malatya Kayısı rosną najlepiej w lekko zasadowych (pH 7,5–8,5) glebach piaszczysto-gliniastych o wysokiej zawartości wapna. Wszystkie te czynniki ekologiczne występują w regionie Malatya w optymalny sposób. O ile w granicach wspomnianego obszaru morele Malatya Kayısı osiągają najwyższą jakość, próby ich uprawy poza tym obszarem powodują spadek plonów i wartości po suszeniu, a także obniżenie jakości produktu. W związku z tym można uznać, że możliwości adaptacyjne kultywarów Malatya Kayısı są niskie.

Podczas dojrzewania i suszenia pogoda musi być sucha i bezchmurna. To, co odróżnia morele Malatya Kayısı od innych moreli, to wyjątkowy obszar geograficzny, na którym kultywary moreli wysokiej jakości doskonale przystosowały się do warunków geograficznych. Uprawa Malatya Kayısı na innych obszarach powoduje znaczny spadek jakości owoców w zależności od zmieniających się warunków ekologicznych. O takim spadku jakości świadczą niskie plony, niska zawartość rozpuszczalnych substancji stałych, mniejsza wielkość owocu, niska wartość po suszeniu i niska jakość owoców. Wynika z tego, że morele uprawiane w regionie Malatya różnią się od moreli uprawianych na innych obszarach. W uprawie moreli istotną rolę odgrywa fakt, że warunki klimatyczne – szczególnie podczas zbioru owoców – są idealne z punktu widzenia suszenia owoców (niska wilgotność względna oraz duże nasłonecznienie).

Malatya Kayısı są produkowane na tym obszarze geograficznym od tysięcy lat. Morele Malatya Kayısı są produkowane, zbierane, siarkowane i suszone od wielu lat według tych samych tradycyjnych i naturalnych metod. Owoce te zawsze stanowiły ważny element życia miejscowej ludności. Mieszkańcy tego regionu osiągnęli doskonałość w produkcji moreli Malatya Kayısı i uczył dzieci tej sztuki od najmłodszych lat.

Dzięki temu dzieci uczą się w rodzinach o produkcji, zbiorach, suszeniu i siarkowaniu moreli, co oznacza, że w przyszłości będą kultywować tradycyjne metody i zostaną specjalistami w tej dziedzinie. Najważniejszym czynnikiem w procesie suszenia moreli o wysokiej jakości jest siarkowanie, które przeprowadzają doświadczeni pracownicy. Proces ten wymaga szczególnych umiejętności fachowych, pracy i specjalizacji.

Suszone morele Malatya Kayısı mają szczególne znaczenie dla prowincji Malatya. Stanowią one symbol prowincji Malatya, którą zwie się Morelową Stolicą Świata. W prowincji i jej okręgach na wielu placach znajdują się symbole i rzeźby przedstawiające morele Malatya Kayısı. Ponadto istnieje specjalny festiwal poświęcony temu owocowi. Festiwal moreli Malatya Kayısı odbywa się co roku i obejmuje wiele imprez.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)
