

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2017/C 10/06)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„MALATYA KAYISISI”**EK-szám: TR-PDO-0005-01221 – 2014.5.13.****OFJ () OEM (X)****1. Elnevezés**

„Malatya Kayisisi”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Törökország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. A termék típusa**

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A Malatya Kayisisi elnevezés a Hacıhaliloğlu fajtájú szárított sárgabarack megjelölésére szolgál. A Hacıhaliloğlu sárgabarack a Rosaceae családba tartozó *Prunus armeniaca* L. egyik fajtája.

Fizikai jellemzők:

Szín: sárga

Nedvességtartalom: 25 % (maximum)

Száranyag-tartalom: 75 % (minimum)

A gyümölcs formája és állaga: Ovális formájú és vastag hújú gyümölcs

Méret:

Méretszámozás	0 (Jumbo)	1	2	3	4	5	6	7	8
	Legnagyobb								Legkisebb
Szárított gyümölcsök darabszáma/1 kg	Max. 80	81-100	101-120	121-140	141-160	161-180	181-200	201-220	Min. 221

Kémiai jellemzők:

100 gramm Malatya Kayisisi összetétele: víztartalom: (maximum) 25 %, energiatartalom: (minimum) 200 kcal, teljes cukortartalom: (minimum) 50 %, összes élelmi rosttartalom: (minimum) 5 %, kálium (K): (minimum) 900 mg.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

Érzékszervi jellemzők:

A Malatya Kayısısı tömör állagú, valamint magas aroma- és cukortartalmú. Elfogyasztása után édes íz és aroma marad a szájban.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

—

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Valamennyi folyamatot – beleértve a csemeteültetést, öntözést, műtrágyázást, metszést, betakarítást, kénezést és szárítást – a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szelektelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A Malatya Kayısısı csomagolásán a következő információkat kell feltüntetni kézzel írt vagy nyomtatott formában, olvashatóan és letörölhetetlen módon:

- a vállalat kereskedelmi neve és címe, rövid neve és címe vagy lajstromozott védjegye,
- a tételszám,
- az áru neve – Malatya Kayısısı,
- a méretszámozás,
- a következő logók:



4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A törökországi Malatya térsége a Kelet-anatóliai régió részének számító Felső-Eufrátesz medencében található a 38°29'03"N szélességi fok és a 38°08'11"E hosszúsági fok között. A térséget Malatya városközpont, valamint Elazığ-Baskil, Kahramanmaraş-Elbistan, Sivas-Gürün és Adıyaman-Gölbaşı körzetek alkotják.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A legjobb minőségű Malatya Kayısısı a Malatya városközpont és a fenti 4. pont szerinti körzetek alkotta korlátozott területen terem. Ez a földrajzi terület abból a szempontból is kiemelkedik, hogy a kiváló minőségű Malatya Kayısısı itt terem a legnagyobb mennyiségben. Ezen a területen nagyon hasonlóak az éghajlati és a talajadottságok, és az itt termesztett fajok a Malatya Kayısısı fajtáiból állnak. A Malatya Kayısısı termesztési területein enyhén lúgos, agyagban gazdag vályogtalajok és nagy mérszertartalmú vályogtalajok találhatók, amelyekre alacsony és közepes szint közötti szervesanyag-tartalom jellemző. A sárgabarack termesztési területén a sötétanyag nem okoz problémát a talajokban. A talajokban elegendő és magas szintű a teljes hasznos foszfortartalom és a változó mennyiségű káliumtartalom. Az átlagérték meghatározása a Malatya és környezetének területén található Malatya Kayısısı gyümölcsösök talajmintáinak elemzéséből nyert adatok alapján történt.

A szárításra szánt Malatya Kayısısı termesztésének helyet adó földrajzi területen a telek hidegek (min. –15 °C), a nyarak pedig forróak és szárazak. Az éves átlaghőmérséklet 14–15 °C. Az érési és a szárítási időszakban 35–45 °C értéket is elérő hőmérséklet nagyon fontos a Malatya Kayısısı szárításához, a páratartalom pedig kb. 25–30 %. A régióban a csapadék átlagos éves mennyisége 350 és 400 mm között változik. Az érési és a szárítási időszakban száraz és felhőtlen időjárás szükséges, mivel a szárított Malatya Kayısısı minőségromlását leginkább az eső idézheti elő. A tömör állagú, valamint magas aroma- és cukortartalmú Malatya Kayısısı sárgabarackok egységes sárga színűek és méretűek. Egyedi aromájának és ízének köszönhetően a Malatya Kayısısı könnyen megkülönböztethető a többi sárgabaracktól. A sárgabarack termesztésében kulcsfontosságú az a tény, hogy az éghajlati viszonyok – különösen a gyümölcs betakarítása során – tökéletesen alkalmasak a gyümölcs szárításához (sok nap-sütés és alacsony relatív páratartalom). A tapasztalt szakemberek által hagyományos módszerekkel előállított szárított Malatya Kayısısı könnyen megkülönböztethető a más térségekben előállított sárgabaracktól.

A Malatya Kayısısı tökéletesen alkalmazkodott a zónára jellemző éghajlati és talaj viszonyokhoz. Az ezt a területet a többi sárgabarack-termesztő területtől megkülönböztető fő tényezőket azok az éghajlati és talaj viszonyok jelentik, amelyek tökéletesen alkalmasak a sárgabarack termesztéséhez és a kiváló minőségű Malatya Kayısısı fajta szárításához. A Malatya Kayısısı fának száraz és forró nyarakra, valamint nedves és hideg telekre van szükségük. A gyümölcsök fejlődési és érési időszakában forró és száraz időjárás szükséges a gyümölcsök magas cukortartalmának kialakulásához. Az érési időszakot jellemző nappali és éjszakai hőmérséklet közötti nagy különbség is jelentősen hozzájárul a Malatya Kayısısı cukortartalmának kialakulásához.

A virágzáshoz és termésképzéshez a Malatya régióban lévő sárgabarackfák +7,2 °C hőmérséklet alatti, viszonylag hosszú (1 100–1 600 órá) téli hideget igényelnek. Ezenkívül a Malatya Kayısısı fák ideális növekedéséhez nagy mésztartalmú, enyhén lúgos (7,5–8,5 pH) talajokra van szükség. Mindezen környezeti tényezők a legmegfelelőbb módon állnak rendelkezésre a Malatya régióban. Bár a fent említett területi határokon belül a Malatya Kayısısı kiváló minőségben terem, az adott területen kívül megkísérelt termesztés esetén romlik a termőképesség és a száríthatóság, valamint gyengül a termék minősége is. A Malatya Kayısısı e tulajdonságát tekintve megállapítható, hogy a Malatya Kayısısı fajták alkalmazkodóképessége gyenge.

Az érési és a szárítási időszakban száraz és felhőtlen időjárás szükséges. A Malatya Kayısısı abban különbözik a többi sárgabaracktól, hogy az adott terület különleges földrajzi területnek számít, és hogy azon a földrajzi területhez tökéletesen alkalmazkodott, kiváló minőségű sárgabarackfajták élnek együtt. A Malatya Kayısısı más területeken megkísérelt termesztése esetén a környezeti viszonyok változásától függően lényegesen gyengülnek a gyümölcs tulajdonságai. Ez a gyengülés alacsony termőképességet és oldható szárazanyag-tartalmat, kisebb gyümölcsméretet, valamint rosszabb száríthatóságot és gyümölcsminőséget jelent. Mindez arra utal, hogy a Malatya régióban található sárgabarack különbözik a máshol termesztett fajtáktól. A sárgabarack termesztésében kulcsfontosságú az a tény, hogy az éghajlati viszonyok – különösen a gyümölcs betakarítása során – tökéletesen alkalmasak a gyümölcs szárításához (sok napsütés és alacsony relatív páratartalom).

A Malatya Kayısısı termesztése évezredek óta folyik ezen a földrajzi területen. A Malatya Kayısısı termesztése, betakarítása, kénezése és szárítása hosszú évek óta ugyanazokkal a hagyományos és természetes módszerekkel történik. A Malatya Kayısısı mindig része volt az emberek életének. A Malatya Kayısısı előállítását a régióban élők mára valóságos művészetté fejlesztették, és a munka különböző elemeire már nagyon korán megtanították és megtanítyák a gyermekeiket is.

Az ennek folytán a sárgabarack termesztését, betakarítását, szárítását és kénezését már kiskoruktól látó gyermekek azt jelentik, hogy ők viszik majd tovább ennek a munkának a hagyományait és ők lesznek a jövő termesztési szakemberei. A kiváló minőségű sárgabarack szárításánál a legfontosabb tényezőt az jelenti, hogy a kénezést tapasztalt személyek végezzék. Ez a folyamat speciális kivitelezést, munkát és felkészültséget igényel.

A Malatya Kayısısı különös fontosságú a Malatya tartomány számára. A Malatya Kayısısı a Malatya tartomány szimbóluma. Malatya tartományt a világ sárgabarack-fővárosa néven is ismerik. A tartományban és annak körzeteiben a Malatya Kayısısı mintázata köztéri szimbólumként is megjelenik. Ezenkívül egyes fontosabb tereken sok barackszobor is található. A sárgabaracknak külön fesztivált is szerveznek a térségben. Az évente megrendezett hagyományos Malatya Kayısısı Fesztivált számos program színesíti.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

—