ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2017/C 10/06)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„MALATYA KAYISISI“

ЕС №: TR-PDO-0005-01221 — 13.5.2014

ЗГУ ( ) ЗНП (X)

1. **Наименование**

„Malatya Kayısısı“

2. **Държава членка или трета държава**

Турция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени храни, пресни или преработени

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1*

„Malatya Kayısısı“ е наименованието на сушените кайсии от сорта Hacıhaliloğlu. Кайсиите Hacıhaliloğlu са разновидност на *Prunus armeniaca* L. от семейство розоцветни (Rosaceae).

Физически характеристики:

Цвят: Жълт

Влажност: максимум 25 %

Сухо вещество: минимум 75 %

Форма на плода и консистенция: Овална и с дебела месеста част

Размери:

Размер №:	0 (Джъмбо)	1	2	3	4	5	6	7	8
	Най-голям								Най-малък
1 kg/брой плодове/сушени	Макс. 80	81-100	101-120	121-140	141-160	161-180	181-200	201-220	Мин. 221

Химични характеристики:

Състав на 100 грама Malatya Kayısısı: вода (максимум 25 %), енергия (минимум 200 kcal), общо захари (50 % минимум), общо влакнини (минимум 5 %), калий (K) (минимум 900 mg).

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр.1.

Органолептични характеристики:

Malatya Kayısısı са с твърда консистенция и богат аромат и съдържание на захар. След изяждане оставят сладък вкус и аромат.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички процеси, включително засаждането на фиданки, напояването, торенето, подрязването, прибирането на реколтата, обработването със сяра и сушенето, трябва да се извършват в географския район, определен в точка 4.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Върху опаковката на „Malatya Kayısısı“ трябва да бъде написана на ръка или напечатана четливо и по незаличим начин следната информация:

— търговско наименование и адрес, съкратено наименование и адрес, или регистрирана търговска марка на дружеството,

— номер на партидата,

— наименование на стоката — Malatya Kayısısı,

— номер на размера,

— следните логотипи

4. Кратко определение на географския район

Окръг Малатия се намира в горната част на басейна на река Ефрат в Източен Анадол, Турция, между 38°29′03″ северна ширина и 38°08′11″ източна дължина. Районът е съставен от центъра на град Малатия и общините Elazığ-Baskil, Kahramanmaraş-Elbistan, Sivas-Gürün и Adıyaman-Gölbaşı.

5. Връзка с географския район

Malatya Kayısısı достигат своето най-високо качество в ограничен район, съставен от центъра на град Малатия и околните, описани в точка 4 по-горе. В този географски район се произвеждат също така най-големите количества висококачествени Malatya Kayısısı. Климатичните и почвените характеристики на този район са много сходни помежду си, като там се отглеждат културни видове Malatya Kayısısı. В районите, в които се отглеждат Malatya Kayısısı, почвите са смесица от леко алкални, богати на глина почви и глинести почви с високо съдържание на вар, чието съдържание на органични вещества е между ниско и средно. В почвите, върху които се отглеждат кайсии, не съществуват проблеми със соленост. Общото полезно съдържание на фосфор и променливото съдържание на калий в почвите са подходящи и на високи равнища. Средните стойности бяха получени при анализ на почвени проби, взети от овощни градини за Malatya Kayısısı в Малатия и околностите му.

В географския район, където се произвеждат Malatya Kayısısı, зимите са студени (минимална температура –15 °C), а летата са горещи и сухи. Средната годишна температура на въздуха е 14—15 °C. Температурите, достигащи 35—45 °C през периодите на зреене и сушене са от голямо значение за сушенето на Malatya Kayısısı, а влажността е около 25—30 %. Средната годишна сума на валежите в района е 350—400 mm. През сезона на зреене и сушене времето трябва да е сухо и безоблачно, тъй като дъждът е основна причина за влошаване на качеството на сухите Malatya Kayısısı. Malatya Kayısısı са твърди кайсиеви плодове с еднороден жълт цвят и размер и богат аромат и съдържание на захар. Malatya Kayısısı могат лесно да бъдат различени от други кайсии благодарение на уникалния си аромат и вкус. Фактът, че климатичните условия по време на прибиране на реколтата са отлични за сушене на плодовете (относителната влажност е ниска, а слънцегреенето е обилно), играе изключително важна роля за отглеждането на кайсиите. Сушените Malatya Kayısısı, произведени от опитни специалисти по традиционни методи, могат да бъдат отличени от произведените в други региони кайсии.

Malatya Kayısısı са се приспособили идеално към климатичните и почвените условия в района. Основните фактори, отличаващи този район от други райони, в които се отглеждат кайсии, са климатичните и почвените условия, които са особено подходящи за производството и сушенето на висококачествения културен вид Malatya Kayısısı. Дърветата Malatya Kayısısı се нуждаят от сухи и горещи лета и студени и влажни зими. Горещите и сухи климатични условия, преобладаващи по време на развитието и зреенето на плодовете, са необходими за отглеждането на плодове с високо съдържание на захар. Голямата амплитуда между дневните и нощните температури през периода на зреене също допринася значително за съдържанието на захар в Malatya Kayısısı.

За да цъфнат и вържат, кайсиевите дървета в Малатия се нуждаят от относително дълго зимно охлаждане (1 100—1 600 часа под температура + 7,2 °C). Освен това в идеалния случай дърветата Malatya Kayısısı растат в леко алкални (pH 7,5—8,5) глинести почви с високо съдържание на вар. Всички тези екологични характеристики са съчетани по най-подходящия начин в Малатия. Malatya Kayısısı са с най-високо качество, когато са произведени в рамките на горепосочения район. Плодовитостта на дърветата и капацитетът за сушене, а оттам и качеството на плодовете, намаляват, когато се правят опити за отглеждането им извън този район. Предвид тези характеристики на Malatya Kayısısı, може да се каже, че приспособимостта на тези културни видове е ниска.

През сезона на узряване и сушене времето трябва да бъде сухо и безоблачно. Това, което отличава Malatya Kayısısı от другите кайсии, е специалният географски район, към който висококачествените културни видове кайсии са се адаптирали перфектно. Опитите за отглеждане на Malatya Kayısısı в други области водят до проблеми като ниска производителност на дърветата, ниско съдържание на разтворими твърди вещества, по-малък размер на плодовете, ниски резултати от сушенето и ниско качество на плодовете. Тези факти показват, че кайсиите, отглеждани в Малатия, са различни от кайсиите, отглеждани в други райони. Фактът, че климатичните условия по време на прибиране на реколтата са отлични за сушене на плодовете (относителната влажност е ниска, а слънцегреенето е обилно), играе изключително важна роля за отглеждането на кайсиите.

Malatya Kayısısı се произвеждат в този район от хилядолетия. Отглеждането, брането, сулфурирането и сушенето на Malatya Kayısısı са се извършвали по едни и същи традиционни и естествени методи в продължение на много години. Malatya Kayısısı винаги са били част от живота на хората. За местните жители тяхното производство се е превърнало в своеобразно изкуство и те са предавали и продължават да предават тайните му на своите деца още в ранна възраст.

Така децата ще могат да продължат традициите на работа и да се превърнат в специализираните производители на бъдещето. Най-важният фактор за висококачествено сушене на кайсиите е процесът на сулфуриране от опитни специалисти. Процесът изисква специални умения и труд.

Malatya Kayısısı са от особено значение за окръг Малатия — те са негов символ. Другото име на окръга е „световна столица на кайсиите“. В окръга и неговите общини изображения на Malatya Kayısısı се използват като символ по площадите. На по-важни площади се намират и статуи. Всяка година се провежда фестивал, посветен на Malatya Kayısısı, с множество прояви.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

—