JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2017/C 10/06)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„MALATYA KAYISISI“

ES č.: TR-PDO-0005-01221 – 13.5.2014

CHZO ( ) CHOP (X)

1. **Název**

„Malatya Kayısısı“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Turecko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.6. Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Malatya Kayısısı“ je název pro sušené meruňky odrůdy *Hacıhaliloğlu*. Meruňky odrůdy *Hacıhaliloğlu* jsou odrůdou *Prunus armeniaca L.*, která patří do čeledi růžovitých (*Rosaceae*).

Fyzikální vlastnosti:

Barva: Žlutá,

Vlhkost: (maximálně) 25 %,

Obsah sušiny: (minimálně) 75 %,

Tvar a konzistence plodů: Oválný tvar a silná dužnina.

Velikost:

Velikost č.	0 (Jumbo)	1	2	3	4	5	6	7	8
	Největší								Nejmenší
1 Kg/počet plodů/sušených	max. 80	81–100	101–120	121–140	141–160	161–180	181–200	201–220	min. 221

Chemické vlastnosti:

Složení 100 g sušených meruněk „Malatya Kayısısı“: Voda (maximálně) 25 %, energie (minimálně) 200 kcal, celkový obsah cukru (minimálně) 50 %, celkový obsah vlákniny (minimálně) 5 %, draslík (K) (minimálně) 900 mg.

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

Organoleptické vlastnosti:

„Malatya Kayısısı“ má pevnou konzistenci, bohaté aroma a vysoký obsah cukru. Po konzumaci zanechává sladkou chuť a aroma.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Celý proces produkce včetně výsadby odrostků, zavlažování, hnojení, prořezávání, sklizně, síření a sušení musí probíhat v zeměpisné oblasti uvedené v bodě 4.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na obalu meruněk „Malatya Kayısısı“ musí být čitelným a nesmazatelným způsobem napsány nebo vytištěny tyto informace:

— obchodní název a adresa, zkrácený název a adresa nebo registrovaná ochranná známka společnosti,

— číslo šarže,

— název zboží – „Malatya Kayısısı“,

— velikost č.,

— následující loga:



4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast Malatya se nachází v povodí horního Eufratu v regionu východní Anatolie v Turecku v rámci těchto souřadnic: 38° 29′ 03″ severní šířky a 38° 08′ 11″ východní délky. Oblast Malatya tvoří střed města a okresy Elazığ-Baskil, Kahramanmaraş-Elbistan, Sivas-Gürün a Adıyaman-Gölbaşı.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Meruňky „Malatya Kayısısı“ dosahují nejvyšší úrovně jakosti v oblasti vymezené středem města Malatya a okresy uvedenými výše v bodě 4. Tato zeměpisná oblast vyniká jako lokalita, v níž se vysokojakostní meruňky „Malatya Kayısısı“ produkují též v největším množství. Klimatické a půdní vlastnosti této konkrétní oblasti si jsou navzájem velmi podobné a druhy, které se zde pěstují, tvoří kultivary „Malatya Kayısısı“. V oblastech, v nichž se pěstují meruňky „Malatya Kayısısı“, se složení půdy vyznačuje mírně alkalickými hlinitými půdami s vysokým obsahem jílu a vysoce vápenatými hlinitými půdami, jejichž úroveň organických látek se pohybuje mezi nízkou a střední. V půdách, v nichž se meruňky pěstují, není problém se slaností. Celkový užitečný obsah fosforu a proměnný obsah draslíku v půdě je přiměřený a na vysoké úrovni. Průměrná hodnota údajů byla získána na základě analýzy několika vzorků půdy ze sadů meruněk „Malatya Kayısısı“ ve městě Malatya a jeho okolí.

V zeměpisné oblasti, v níž se produkují sušené meruňky „Malatya Kayısısı“, jsou zimy chladné (minimálně – 15 °C), zatímco léta jsou horká a suchá. Průměrná roční teplota je 14–15 °C. Velký význam pro sušení meruněk „Malatya Kayısısı“ mají teploty dosahující při zrání a sušení 35 až 45 °C a vlhkost přibližně 25–30 %. Průměrný roční úhrn srážek v oblasti je 350–400 mm. V období zrání a sušení musí být sucho a obloha jasná, neboť srážky jsou u suchých meruněk „Malatya Kayısısı“ hlavním faktorem zhoršování jejich jakosti. „Malatya Kayısısı“ jsou plody meruněk s pevnou konzistencí, homogenní žlutou barvou a velikostí, bohatým aroma a vysokým obsahem cukru. Díky jedinečnému aroma a chuti lze meruňky „Malatya Kayısısı“ od ostatních meruněk snadno odlišit. Při pěstování meruněk sehrává klíčovou úlohu skutečnost, že klimatické podmínky, zejména během sklizně ovoce, se dokonale hodí pro sušení ovoce (díky nízké relativní vlhkosti a dostatku slunečního svitu). Sušené meruňky „Malatya Kayısısı“ produkované odborníky se zkušenostmi za použití tradičních metod lze odlišit od meruněk produkovaných v jiných oblastech.

Meruňky „Malatya Kayısısı“ se dokonale přizpůsobily klimatickým a půdním podmínkám v dané oblasti. Hlavními faktory, které odlišují tuto oblast od jiných oblastí pěstování meruněk, jsou klimatické a půdní podmínky, které dokonale vyhovují pěstování meruněk, jakož i produkci sušených plodů vysokojakostního kultivaru „Malatya Kayısısı“. Stromy „Malatya Kayısısı“ vyžadují suché a horké léto a vlhké a chladné zimy. Převládající horké a suché podnebí během vývoje a zrání plodů je nezbytné pro pěstování plodů s vysokým obsahem cukru. K tvorbě cukru v meruňkách „Malatya Kayısısı“ rovněž významně přispívá velký rozdíl mezi denní a noční teplotou v době zrání.

K tomu, aby meruňkové stromy v Malatyi rozkvetly a přinesly plody, potřebují relativně dlouhé zimní ochlazení v délce 1 100 až 1 600 hodin s teplotou pod +7,2 °C. Kromě toho stromy „Malatya Kayısısı“ optimálně rostou v mírně alkalických (pH 7,5–8,5) hlinitých půdách s vysokým obsahem vápence. Všechny tyto znaky prostředí se v Malatyi vyskytují v ideální kombinaci. Zatímco v rámci výše uvedené oblasti se meruňky „Malatya Kayısısı“ pěstují v nejvyšší jakosti, při pokusu pěstovat je mimo tuto oblast se kromě jakosti snižuje i jejich výnosnost a produkce sušení. Vzhledem k tomuto aspektu meruněk „Malatya Kayısısı“ lze rovněž uvést, že kultivar „Malatya Kayısısı“ se špatně přizpůsobuje.

V době zrání a sušení musí být horké počasí s jasnou oblohou. Meruňky „Malatya Kayısısı“ se od ostatních meruněk odlišují kombinací dvou faktorů, tj. že daná oblast je zvláštní zeměpisnou oblastí a vysoce jakostní kultivary meruněk se zde dokonale přizpůsobily. Při pokusu pěstovat meruňky „Malatya Kayısısı“ v jiných oblastech, dochází v závislosti na měnících se podmínkách prostředí ke značným ztrátám jakosti plodů. Tyto ztráty je možné shrnout jako nízkou výnosnost, nízký obsah rozpustné sušiny, menší velikost plodu, nízkou produkci sušení a nízkou kvalitu. Z toho vyplývá, že meruňky pěstované v Malatyi se liší od meruněk pěstovaných v jiných oblastech. Při pěstování meruněk sehrává klíčovou úlohu skutečnost, že klimatické podmínky, zejména během sklizně ovoce, se dokonale hodí pro sušení ovoce (díky nízké relativní vlhkosti a dostatku slunečního svitu).

V této zeměpisné oblasti se meruňky „Malatya Kayısısı“ pěstují již po tisíce let. Produkce, sklizeň, síření a sušení meruněk „Malatya Kayısısı“ se uskutečňuje podle stejných tradičních a přírodních metod po mnoho let. Meruňky „Malatya Kayısısı“ byly vždy součástí života lidí. Produkování meruněk „Malatya Kayısısı“ se v daném regionu stalo pro obyvatele i jistým uměním, a to natolik, že podrobnosti této práce předávali svým dětem již v raném věku a dělají to nadále.

To, že jsou děti takto od útlého věku v rámci rodiny informováni o produkci, sklizni, sušení a síření meruněk, znamená, že budou pokračovat v tradici řemesla a v budoucnu se stanou i oni specialisty na jejich produkci. Nejdůležitějším faktorem při sušení vysoce jakostních meruněk je síření prováděné zkušenými pracovníky. Tento proces vyžaduje zvláštní dovednost, zručnost a specializaci.

Meruňky „Malatya Kayısısı“ mají pro provincii Malatya zvláštní význam. Meruňky „Malatya Kayısısı“ mají v provincii Malatya symbolický charakter. Provincie Malatya se též označuje jako meruňkové hlavní město světa. V provincii a jejích okresech model meruňky „Malatya Kayısısı“ zdobí dokonce náměstí. Na některých významných náměstích jsou meruňkám věnovány i sochy. Kromě toho se speciálně pro meruňky pořádá festival. Festival „Malatya Kayısısı“ se tradičně pořádá každý rok a oslavuje se různými akcemi.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

—