ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2017/C 10/06)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]).

ENHEDSDOKUMENT

»MALATYA KAYISISI«

EF-nr.: TR-PDO-0005-01221 — 13.5.2014

BGB ( ) BOB (X)

1. **Betegnelse**

»Malatya Kayısısı«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Tyrkiet

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.6 Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Malatya Kayısısı« er betegnelsen for tørrede abrikoser af sorten hacıhaliloğlu. Hacıhaliloğluabrikoser er en sort af *Prunus armeniaca* L., som tilhører rosenfamilien (Rosaceae).

Fysiske egenskaber:

Farve: gul

Vandindhold: 25 % (højst)

Tørstof: 75 % (mindst)

Frugtens form og tekstur: oval med tykt frugtkød

Størrelse:

Størrelse nr.	0 (Jumbo)	1	2	3	4	5	6	7	8
	Størst								Mindst
1 kg/antal frugter/tørret	Højst 80	81-100	101-120	121-140	141-160	161-180	181-200	201-220	Min. 221

Kemiske egenskaber:

Sammensætning af 100 g »Malatya Kayısısı«: vand 25 % (højst), energi 200 kcal (mindst), samlet sukkerindhold 50 % (mindst), samlet kostfiberindhold 5 % (mindst), kalium (K) 900 mg (mindst).

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Organoleptiske egenskaber:

»Malatya Kayısısı« har en fast tekstur samt en rig aroma og et højt sukkerindhold. Den efterlader en sød smag og aroma efter indtagelsen.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle processer, herunder plantning af unge træer, vanding, gødskning, beskæring, høst, svovlbehandling og tørring, skal finde sted i det geografiske område, der er angivet i punkt 4.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Følgende oplysninger skal være skrevet eller trykt på en læsbar og uslettelig måde på emballagen for »Malatya Kayısısı«:

— handelsnavn og adresse, kort betegnelse og adresse eller virksomhedens registrerede varemærke

— partinummer

— varens navn — Malatya Kayısısı

— størrelsens nr.

— følgende logoer



4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Malatyaregionen er beliggende i den øvre del af Eufratbækkenet i Østanatolien i Tyrkiet med breddegraden 38°29′03″N og længdegraden 38°08′11″Ø. Malatyaregionen består af byen Malatya og distrikterne Elazığ-Baskil, Kahramanmaraş-Elbistan, Sivas-Gürün og Adıyaman-Gölbaşı.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

»Malatya Kayısısı« opnår det højeste kvalitetsniveau i et begrænset område, der omfatter byen Malatya og de distrikter, som er nævnt i punkt 4 ovenfor. Dette geografiske område er også kendetegnet ved at være det område, hvor kvalitetsproduktet »Malatya Kayısısı« produceres i de største mængder. Klima- og jordbundsforholdene i dette specifikke område er meget ens, og de sorter, der dyrkes her, er »Malatya Kayısısı«-sorter. I de områder, hvor dyrkningen af »Malatya Kayısısı« finder sted, består jordbunden af en let alkalisk lerholdig jord og lerholdig jord med et højt kalkindhold, hvis niveau af organiske stoffer er lavt til middelstort. Der er ingen problemer med saltindhold i den jord, som abrikoserne dyrkes på. Det samlede udnyttelige fosforindhold og det variable kaliumindhold i jorden er tilstrækkeligt og ligger på et højt niveau. Den gennemsnitlige værdi af dataene er opnået som et resultat af analyser af en række jordprøver fra »Malatya Kayısısı«-plantager i Malatya og de tilstødende områder.

I det geografiske område, hvor de tørrede abrikoser »Malatya Kayısısı« produceres, er vintrene kolde (minimumstemperatur: –15 °C), mens somrene er varme og tørre. Den årlige gennemsnitstemperatur ligger på 14-15 °C. Temperaturerne når op på 35-45 °C i modnings- og tørringsperioden, hvilket er af stor betydning for tørringen af »Malatya Kayısısı«, og fugtigheden ligger på ca. 25-30 %. Den gennemsnitlige årlige nedbør i regionen er 350-400 mm. I modnings- og tørringssæsonen skal vejret være tørt og skyfrit, eftersom regn er den faktor, der forringer kvaliteten af de tørre »Malatya Kayısısı« mest. »Malatya Kayısısı« er abrikoser med en fast tekstur, en ensartet gul farve, en ensartet størrelse, en rig aroma og et højt sukkerindhold. »Malatya Kayısısı« kan let skelnes fra andre abrikoser som følge af sin enestående aroma og smag. Det, at klimaforholdene særlig under frugtens høst er perfekte til tørring af frugt (dvs. den relative fugtighed er lav, og der er masser af sollys), spiller en afgørende rolle for abrikosdyrkningen. Tørrede »Malatya Kayısısı«-abrikoser produceret af specialiserede og erfarne mennesker, der anvender konventionelle metoder, kan skelnes fra de abrikoser, der produceres i andre regioner.

»Malatya Kayısısı« har tilpasset sig perfekt til klima- og jordbundsforholdene i området. Vigtige faktorer, som adskiller dette område fra andre abrikosdyrkningsområder, er klima- og jordbundsforhold, der egner sig perfekt til dyrkning og tørring af »Malatya Kayısısı«-abrikossorten, som er af høj kvalitet. »Malatya Kayısısı«-træer har brug for tørre og varme somre og for våde og kolde vintre. De varme og tørre klimaforhold, der er dominerende i frugtens udviklings- og modningsperiode, er nødvendige for dyrkningen af frugt med et højt sukkerindhold. Den store forskel på dag- og nattemperaturerne i modningsperioden bidrager også i høj grad til dannelsen af »Malatya Kayısısı«-abrikosernes sukkerindhold.

For at abrikostræerne i Malatya skal kunne blomstre og bære frugt, har de brug for en relativt lang kold vinter, hvor temperaturen er under +7,2 °C i 1 100-1 600 timer. Desuden gror »Malatya Kayısısı«-træer bedst i en let alkalisk (pH-værdi 7,5-8,5) lerholdig jord med et højt kalkindhold. Alle disse miljømæssige forhold er til stede i Malatya på den mest velegnede måde. Mens »Malatya Kayısısı«-abrikoser produceres med den højeste kvalitet inden for ovennævnte områdes grænser, bliver deres udbytte og tørringsresultat mindre, samtidig med at kvaliteten forringes, når der gøres forsøg på at dyrke dem uden for dette område. I betragtning af dette aspekt af »Malatya Kayısısı« skal det bemærkes, at »Malatya Kayısısı«-sortens tilpasningsevner er ringe.

I modnings- og tørringssæsonen skal vejret være tørt og skyfrit. Det, der adskiller »Malatya Kayısısı« fra andre abrikoser, er kombinationen af, at det pågældende område er et særligt geografisk område, og at abrikossorter af høj kvalitet har tilpasset sig perfekt til det geografiske område. Når der gøres forsøg på at dyrke »Malatya Kayısısı« i andre områder, sker der et materielt kvalitetstab i frugten som følge af de ændrede miljøforhold. Et sådant tab giver sig udslag i et lavt udbytte, et lavt opløseligt tørstofindhold, mindre frugtstørrelse, et ringe tørringsresultat og en ringe frugtkvalitet. Disse kendsgerninger viser, at abrikoser dyrket i Malatya adskiller sig fra abrikoser dyrket i andre områder. Det, at klimaforholdene særlig under frugtens høst er perfekte til tørring af frugt (dvs. den relative fugtighed er lav, og der er masser af sollys), spiller en afgørende rolle for abrikosdyrkningen.

»Malatya Kayısısı« er blevet produceret i det geografiske område i flere tusinde år. Produktion, høst, svovlbehandling og tørring af »Malatya Kayısısı« er sket efter de samme konventionelle og naturlige metoder i mange år. »Malatya Kayısısı« har altid været en del af befolkningens liv. Produktionen af »Malatya Kayısısı« er blevet et sådant håndværk for regionens indbyggere, at de lærte og stadig lærer deres børn detaljerne i dette arbejde allerede i en tidlig alder.

Det, at børnene allerede som små lærer om produktion, høst, tørring og svovlbehandling af abrikoserne sammen med deres familier, betyder, at de kan fortsætte de håndværksmæssige traditioner og blive fremtidens specialiserede producenter. Den vigtigste faktor for en tørring, der giver abrikoser af høj kvalitet, er en svovlbehandlingsproces, som udføres af erfarent personale. Denne proces kræver særlig håndværksmæssig dygtighed, arbejdskraft og specialisering.

»Malatya Kayısısı« er særlig vigtig for provinsen Malatya. »Malatya Kayısısı« er et symbol i provinsen Malatya. Provinsen Malatya betegnes også som verdens abrikoshovedstad. I provinsen og dens distrikter anvender man endda »Malatya Kayısısı«-mønstre som et symbol på pladserne. Der er ligeledes mange statuer på nogle af de vigtige pladser. Desuden afholdes der en særlig abrikosfestival. »Malatya Kayısısı«-festivalen afholdes traditionelt en gang om året og fejres med forskellige arrangementer.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i denne forordning)

—