SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2017/C 10/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates Einspruch gegen den Antrag einzulegen ([1]).

EINZIGES DOKUMENT

„MALATYA KAYISISI“

EG-Nr.: TR-PDO-0005-01221 — 13.5.2014

g.g.A. ( ) g.U. (X)

1. **Name**

„Malatya Kayısısı“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Türkei

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Malatya Kayısısı“ ist der Name, mit dem getrocknete Aprikosen der Varietät Hacıhaliloğlu bezeichnet werden. Hacıhaliloğlu-Aprikosen sind eine Varietät der *Prunus armeniaca* L., die der Familie der Rosengewächse angehört.

Physikalische Eigenschaften

Farbe: Gelb

Feuchtigkeit: 25 % (maximal)

Trockenmasse: 75 % (minimal)

Form und Textur der Frucht: Oval, hohe Fruchtfleischdicke

Größe:

Größenklasse	0 (Jumbo)	1	2	3	4	5	6	7	8
	Größte Größe								Kleinste Größe
Anzahl Früchte (getrocknet)/kg	Max. 80	81-100	101-120	121-140	141-160	161-180	181-200	201-220	Min. 221

Chemische Eigenschaften:

Zusammensetzung von 100 g „Malatya Kayısısı“: Wasser 25 % (maximal), Energie 200 kcal (minimal), Gesamtzuckergehalt: 50 % (minimal), Gesamtballaststoffgehalt: 5 % (minimal), Kalium (K): 900 mg (minimal).

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Organoleptische Eigenschaften:

„Malatya Kayısısı“ sind festfleischig und haben ein volles Aroma und einen hohen Zuckeranteil. Nach dem Verzehr hinterlassen sie einen süßen Geschmack und ein süßes Aroma.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Prozesse einschließlich der Anpflanzung von Schösslingen, die Bewässerung, Düngung, Beschneidung, Ernte, Schwefelung und Trocknung müssen in dem in Punkt 4 genannten geografischen Gebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die folgenden Informationen müssen leserlich und unlöschbar auf der Verpackung von „Malatya Kayısısı“ geschrieben oder aufgedruckt sein:

— Firmenname und Anschrift, Kurzname und Anschrift oder eingetragene Marke des Unternehmens,

— Chargennummer,

— Bezeichnung der Ware — „Malatya Kayısısı“,

— Größenklasse,

— folgende Logos

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Die Region Malatya liegt im oberen Euphratbecken der türkischen Region Ostanatolien (Breitengrad: 38°29′03″ N, Längengrad: 38°08′11″ E). Die Region Malatya umfasst das städtische Zentrum und die Bezirke von Elazığ-Baskil, Kahramanmaraş-Elbistan, Sivas-Gürün und Adıyaman-Gölbaşı.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

„Malatya Kayısısı“ erreichen ihr höchstes Qualitätsniveau in einem begrenzten Gebiet, das das städtische Zentrum von Malatya und die unter Punkt 4 genannten Bezirke einschließt. Dieses geografische Gebiet ist der Ort, an dem die hochwertigen „Malatya Kayısısı“ auch in den größten Mengen produziert werden. Die Klima- und Bodenmerkmale dieses spezifischen Gebiets sind einander ebenfalls sehr ähnlich, und die angebauten Arten sind Kultivare von „Malatya Kayısısı“. Die Gegenden, in denen „Malatya Kayısısı“ angebaut werden, zeichnen sich durch leicht alkalische, tonreiche Lehmböden und Lehmböden mit hohem Kalkgehalt aus, die einen niedrigen bis mittleren Gehalt an organischen Stoffen aufweisen. In den Böden, in denen die Aprikosen angebaut werden, bestehen keine Probleme hinsichtlich der Salzhaltigkeit. Der nutzbare Gesamtphosphorgehalt und der variable Kaliumgehalt der Böden sind angemessen und hoch. Die durchschnittlichen Datenwerte wurden durch Analyse einer Reihe von Bodenproben aus „Malatya-Kayısısı“-Plantagen in Malatya und den umliegenden Gebieten gewonnen.

In dem geografischen Gebiet, in dem getrocknete „Malatya-Kayısısı“-Aprikosen produziert werden, sind die Winter kalt (min. – 15 °C) und die Sommer heiß und trocken. Die durchschnittliche Jahrestemperatur liegt bei 14-15 °C. In der Reifungs- und Trocknungszeit erreichen die Temperaturen 35-45 °C; dies ist sehr wichtig für die Trocknung von „Malatya Kayısısı“; die Luftfeuchtigkeit beträgt etwa 25-30 %. Die mittlere jährliche Niederschlagsmenge liegt bei 350-400 mm. In der Reifungs- und Trocknungszeit muss das Wetter trocken und wolkenlos sein, da Regen der wichtigste Faktor ist, der die Qualität der getrockneten „Malatya Kayısısı“ beeinträchtigt. „Malatya Kayısısı“ sind festfleischige Aprikosen von gleichmäßiger gelber Farbe und einheitlicher Größe, die ein reiches Aroma und einen hohen Zuckergehalt haben. „Malatya Kayısısı“ sind durch ihr einzigartiges Aroma und ihren Geschmack einfach von anderen Aprikosen zu unterscheiden. Die Tatsache, dass vor allem die während der Erntezeit herrschenden Klimabedingungen (niedrige relative Luftfeuchtigkeit und viel Sonne) perfekt für die Trocknung der Früchte sind, spielt beim Anbau der Aprikosen eine wichtige Rolle. Getrocknete „Malatya Kayısısı“, die von spezialisierten, erfahrenen Anbauern mit konventionellen Methoden hergestellt werden, unterscheiden sich von den in anderen Regionen produzierten Aprikosen.

„Malatya Kayısısı“ haben sich perfekt dem Klima und den Bodenbedingungen der Region angepasst. Die wichtigsten Faktoren, die dieses Gebiet von anderen Aprikosenanbaugebieten unterscheiden, sind das Klima und die Bodenbedingungen, die perfekt für den Aprikosenanbau geeignet sind, sowie die Trocknungsleistung des hochwertigen „Malatya-Kayısısı“-Kultivars. Die „Malatya-Kayısısı“-Bäume benötigen trockene, heiße Sommer und nasse, kalte Winter. Die während der Fruchtentwicklung und -reifung vorherrschenden heißen und trockenen Klimabedingungen sind nötig für den Anbau von Früchten mit hohem Zuckergehalt. Der starke Unterschied zwischen Tag- und Nachttemperaturen während der Reifezeit trägt ebenfalls wesentlich zur Bildung des Zuckergehalts von „Malatya Kayısısı“ bei.

Damit die Aprikosenbäume in Malatya blühen und Früchte hervorbringen können, benötigen sie eine relativ lange Winterkühlung mit 1 100-1 600 Stunden unter einer Temperatur von + 7,2 °C. Die „Malatya-Kayısısı“-Bäume gedeihen am besten in leicht alkalischem (pH-Wert 7,5-8,5) Lehmboden mit hohem Kalkgehalt. Alle diese Umweltmerkmale sind in Malatya in optimaler Form vorhanden. „Malatya Kayısısı“ werden in höchster Qualität innerhalb der Grenzen des oben beschriebenen Gebiets produziert; beim Versuch, sie außerhalb dieses Gebiets anzubauen, sinken Ertrag und Trocknungsleistung ebenso wie die Produktqualität. Angesichts dieser Tatsache kann festgestellt werden, dass die Anpassungsfähigkeit der „Malatya-Kayısısı“-Kultivare gering ist.

In der Reifungs- und Trocknungszeit muss das Wetter trocken und wolkenlos sein. Was „Malatya Kayısısı“ von anderen Aprikosen unterscheidet, ist das Zusammentreffen eines besonderen geografischen Gebiets mit hochwertigen Aprikosen-Kultivaren, die dem geografischen Gebiet perfekt angepasst sind. Beim Versuch, „Malatya Kayısısı“ in anderen Gebieten anzubauen, kommt es abhängig von den veränderlichen ökologischen Bedingungen zu erheblichen Qualitätsverlusten bei den Früchten. Diese Verluste lassen sich zusammenfassen als niedriger Ertrag, niedriger löslicher Feststoffgehalt, geringere Früchtegröße, niedriger Trocknungsertrag und niedrige Fruchtqualität. Diese Umstände zeigen, dass sich in Malatya angebaute Aprikosen von denen aus anderen Gebieten unterscheiden. Die Tatsache, dass vor allem die während der Erntezeit herrschenden Klimabedingungen (niedrige relative Luftfeuchtigkeit und viel Sonne) perfekt für die Trocknung der Früchte sind, spielt beim Anbau der Aprikosen eine wichtige Rolle.

„Malatya Kayısısı“ werden in diesem geografischen Gebiet seit Tausenden von Jahren produziert. Anbau, Ernte, Schwefelung und Trocknung der „Malatya Kayısısı“ erfolgen seit vielen Jahren nach den gleichen konventionellen, natürlichen Methoden. „Malatya Kayısısı“ haben im Leben der Menschen stets eine Rolle gespielt. Die Produktion von „Malatya Kayısısı“ ist für die Menschen in der Region zu einer Kunst geworden, die sie weitergeben und deren Details sie ihren Kindern schon in jungen Jahren vermitteln.

Kinder lernen in der Familie schon in frühem Alter, die Aprikosen anzubauen, zu ernten, zu trocknen und zu schwefeln; sie führen die handwerklichen Traditionen fort und werden zu den Anbauspezialisten der Zukunft. Der wichtigste Faktor bei der Trocknung der hochwertigen Aprikosen ist der von erfahrenen Mitarbeitern durchgeführte Schwefelungsprozess. Hierbei sind besonderes handwerkliches Können, Fertigkeiten und Spezialisierung erforderlich.

„Malatya Kayısısı“ sind für die Provinz Malatya von besonderer Bedeutung. „Malatya Kayısısı“ haben in der Provinz Malatya Symbolcharakter. Die Provinz Malatya wird auch als „Aprikosenhauptstadt der Welt“ bezeichnet. „Malatya-Kayısısı“-Muster zieren sogar Plätze in der Provinz und ihren Bezirken. Auch viele Skulpturen auf wichtigen Plätzen sind den Aprikosen gewidmet. Zudem gibt es ein eigenes Aprikosenfest. Das „Malatya-Kayısısı“-Fest findet traditionell jedes Jahr statt und wird mit verschiedenen Veranstaltungen begangen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

—