DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2017/C 10/06)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„MALATYA KAYISISI"

EZ br.: TR-PDO-0005-01221 – 13.5.2014.

ZOZP ( ) ZOI (X)

1. **Naziv**

„Malatya Kayısısı"

2. **Država članica ili treća zemlja**

Turska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.6.: Voće, povrće i žitarice, svježi ili prerađeni

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Malatya Kayısısı" naziv je sušenih marelica sorte Hacıhaliloğlu. Marelice Hacıhaliloğlu sorta su marelice *Prunus armeniaca* L., koja pripada porodici *Rosaceae*.

Fizička obilježja:

Boja: žuta

Vlaga: 25 % (maksimalno)

Suha tvar: 75 % (minimalno)

Oblik i tekstura ploda: ovalan oblik, meso ploda je debelo

Veličina:

Broj veličine	0 (Velika)	1	2	3	4	5	6	7	8
	Najveća								Najmanja
Broj osušenih plodova/1 kg	maks. 80	81–100	101–120	121–140	141–160	161–180	181–200	201–220	min. 221

Kemijska svojstva:

Sastav 100 g sušenih marelica „Malatya Kayısısı": voda 25 % (maksimalno), energetska vrijednost 200 kcal (minimalno), ukupno šećera 50 % (minimalno), ukupno prehrambena vlakna 5 % (minimalno), kalij (K) 900 mg (minimalno).

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Organoleptička svojstva:

Marelice „Malatya Kayısısı” čvrste su teksture i bogate arome te imaju visok udio šećera. Kad se pojedu, ostavljaju sladak okus i aromu.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Svi postupci, uključujući sađenje mladica, navodnjavanje, gnojidbu, obrezivanje, berbu, sumporenje i sušenje, moraju se provesti na zemljopisnom području utvrđenom u točki 4.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Na ambalaži marelica „Malatya Kayısısı” moraju čitko i na neizbrisiv način biti napisane ili otisnute sljedeće informacije:

— trgovački naziv i adresa, kratki naziv i adresa ili registrirani žig trgovačkog društva,

— serijski broj,

— naziv robe – „Malatya Kayısısı”,

— broj veličine,

— sljedeći logotipi:

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Regija Malatya nalazi se na području gornjeg sliva Eufrata u istočnoj Anatoliji u Turskoj između zemljopisne širine 38° 29′ 03″ S i zemljopisne dužine 38° 08′ 11″ I. Regija Malatya obuhvaća gradsko središte Malatyje i pokrajine Elazığ-Baskil, Kahramanmaraş-Elbistan, Sivas-Gürün i Adıyaman-Gölbaşı.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Marelice „Malatya Kayısısı” najbolju kvalitetu dosežu na ograničenom području koje obuhvaća gradsko središte Malatyje i pokrajine navedene u prethodnoj točki 4. Navedeno se zemljopisno područje ističe i kao područje na kojem se proizvode najveće količine visokokvalitetnih marelica „Malatya Kayısısı”. Svojstva klime i tla na navedenom području vrlo su slična, a vrste koje se ondje uzgajaju sastoje se od kultivara marelica „Malatya Kayısısı”. Na područjima na kojima se uzgaja marelica „Malatya Kayısısı” sastav tla karakterizira blago lužnata glinasta ilovača te ilovača s visokim udjelom vapna, čija je razina organskih tvari između niske i srednje. U tlima na kojima se uzgajaju marelice nema problema sa salinitetom. Ukupni korisni udio fosfora i varijabilni udio kalija u tlu dostatni su i prisutni u visokim razinama. Prosječna vrijednost podataka dobivena je kao rezultat analize nekoliko uzoraka tla koji su uzeti iz voćnjaka marelica „Malatya Kayısısı” u Malatyi i okolnim područjima.

Na zemljopisnom području na kojem se marelice „Malatya Kayısısı” proizvode kao sušene marelice zime su hladne (min. –15 °C), a ljeta topla i suha. Prosječna godišnja temperatura iznosi 14–15 °C. U razdobljima zrenja i sušenja temperature sežu i do 35–45 °C, što je vrlo važno za sušenje marelica „Malatya Kayısısı”. Vlaga iznosi oko 25–30 %. Godišnji je prosjek oborina za predmetnu regiju 350 – 400 mm. Važno je da tijekom sezone zrenja i sušenja vrijeme bude suho i bez oblaka jer je kiša glavni čimbenik koji uzrokuje pogoršanje kvalitete sušenih marelica „Malatya Kayısısı”. Marelice „Malatya Kayısısı” imaju plodove čvrste teksture te ujednačene žute boje i veličine, a odlikuju ih i bogata aroma te visok udio šećera. Marelice „Malatya Kayısısı” lako se mogu razlikovati od drugih marelica po jedinstvenoj aromi i okusu. U uzgoju marelica ključnu ulogu ima činjenica da su klimatski uvjeti, osobito za vrijeme berbe, idealni za sušenje plodova (niska relativna vlaga i obilje sunčeve svjetlosti). Sušene marelice „Malatya Kayısısı” koje su proizveli stručni i iskusni radnici s pomoću tradicionalnih metoda lako se mogu razlikovati od marelica proizvedenih u drugim regijama.

Marelice „Malatya Kayısısı” savršeno su se prilagodile uvjetima klime i tla na tom području. Ključan čimbenik zbog kojeg se to područje razlikuje od drugih područja na kojima se uzgajaju marelice jesu uvjeti klime i tla idealni za uzgoj marelica te za sušenje proizvedenih količina visokokvalitetnog kultivara marelica „Malatya Kayısısı”. Stablima marelica „Malatya Kayısısı” potrebna su suha i topla ljeta te vlažne i hladne zime. Topli i suhi klimatski uvjeti koji prevladavaju tijekom razdoblja rasta plodova i zrenja nužni su za uzgoj plodova s visokim udjelom šećera. Velika razlika između dnevne i noćne temperature tijekom razdoblja zrenja također znatno doprinosi stvaranju šećera u marelicama „Malatya Kayısısı”.

Stablima marelica u Malatyi za cvjetanje i stvaranje plodova potrebno je relativno dugo hladnije zimsko razdoblje od 1 100 do 1 600 sati na temperaturi nižoj od +7,2 °C. Osim toga, stabla marelica „Malatya Kayısısı” idealne uvjete za rast imaju u blago lužnatom (pH 7,5–8,5) ilovastom tlu s visokim udjelom vapna. Svi navedeni ekološki uvjeti prisutni su u Malatyji u najpogodnijem obliku. Marelice „Malatya Kayısısı” najviše kvalitete uzgajaju se unutar prethodno navedenog područja, a kad ih se pokuša uzgojiti izvan tog područja, smanjuju se rodnost i količina dobivena nakon sušenja, kao i kvaliteta proizvoda. S obzirom na to svojstvo marelica „Malatya Kayısısı” primjetno je da kultivari marelica „Malatya Kayısısı” imaju slabu sposobnost prilagodbe.

Tijekom razdoblja zrenja i sušenja vrijeme mora biti suho i bez oblaka. Ono što marelice „Malatya Kayısısı” razlikuje od ostalih sorti marelica činjenica je da je predmetno područje posebno zemljopisno područje te da visokokvalitetni kultivari marelice, koji su se savršeno prilagodili zemljopisnom području, rastu zajedno. Pri pokušaju uzgoja marelica „Malatya Kayısısı” na drugim područjima dolazi do materijalnih gubitaka u razini kvalitete plodova ovisno o promjenjivim ekološkim uvjetima. Navedeni gubici mogu biti niska rodnost, nizak udio topljive suhe tvari, manja veličina ploda, mala količina dobivena sušenjem i niska kvaliteta ploda. Te činjenice ukazuju na to da se marelice uzgojene u Malatyji razlikuju od onih uzgojenih na drugim područjima. U uzgoju marelica ključnu ulogu ima činjenica da su klimatski uvjeti, osobito za vrijeme berbe, posebno pogodni za sušenje plodova (niska relativna vlaga i obilje sunčeve svjetlosti).

Marelice „Malatya Kayısısı” uzgajaju se na predmetnom zemljopisnom području tisućama godina. Uzgoj, berba, sumporenje i sušenje marelica „Malatya Kayısısı” već mnogo godina rade se prema istim tradicionalnim i prirodnim metodama. Marelice „Malatya Kayısısı” oduvijek su dio života stanovnika te regije. Proizvodnja marelica „Malatya Kayısısı” za njih je postala umjetnost u tolikoj mjeri da su svoju djecu počeli od rane dobi poučavati o pojedinostima tog postupka, a to rade i danas.

Zahvaljujući tom poučavanju djece od rane dobi o proizvodnji, berbi, sušenju i sumporenju marelica kroz rad s obitelji, ona će nastaviti tradiciju i postati specijalizirani proizvođači u budućnosti. Najvažniji čimbenik za visokokvalitetno sušenje marelica jest da postupak sumporenja provode iskusni radnici. Za taj postupak potrebne su posebne vještine, rad i specijalizacija.

Marelice „Malatya Kayısısı” od posebne su važnosti za pokrajinu Malatyju i simbol su te pokrajine. Pokrajinu Malatyju naziva se i svjetskim središtem uzgoja marelica. U toj pokrajini i okolnim područjima uzorci s marelicama „Malatya Kayısısı” upotrebljavaju se čak i kao simboli na trgovima, a na pojedinim važnim trgovima podignuti su brojni kipovi. Štoviše, jednom godišnje tradicionalno se održava festival posvećen marelicama „Malatya Kayısısı” i proslavlja se uz različita događanja.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

—