CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2017/C 10/06)

Šī publikācija dod tiesības iebilst pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51. pantam.

VIENOTS DOKUMENTS

MALATYA KAYISISI

EK Nr.: TR-PDO-0005-01221 – 13.5.2014.

AĢIN ( ) ACVN (X)

1. **Nosaukums**

Malatya Kayısısı

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Turcija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Ar nosaukumu *Malatya Kayısısı* apzīmē žāvētas 'Hacıhaliloğlu' šķirnes aprikozes. 'Hacıhaliloğlu' ir pie rožu dzimtas (*Rosaceae*) piederošās sugas *Prunus armeniaca* L. aprikožu šķirne.

Fizikālās īpašības

Krāsa: dzeltena

Mitruma saturs: nepārsniedz 25 %

Sausnas saturs: vismaz 75 %

Augļa forma un konsistence: auglis ieapaļš, tā mīkstums ļoti biezs

Izmēri:

Lielums	0 (*Jumbo*)	1	2	3	4	5	6	7	8
	Lielākais								Mazākais
Žāvētu augļu skaits kilogramā	Ne vairāk par 80	81–100	101–120	121–140	141–160	161–180	181–200	201–220	Vismaz 221

Ķīmiskās īpašības

Produkta *Malatya Kayısısı* 100 gramos ir (ne vairāk par) 25 % ūdens, (vismaz) 200 kcal enerģijas, (vismaz) 50 % cukuru, (vismaz) 5 % kopējo diētisko šķiedrvielu, (vismaz) 900 mg kālija (K).

([1]) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

Organoleptiskās īpašības

Malatya Kayısısı mīkstuma konsistence ir stingra, produktam piemīt bagātīga aromātu buķete un augsts cukuru saturs. Produktu apēdot, mutē paliek salda garša un sajūtams aromāts.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visi procesi, tostarp augļkoku stādīšana, apūdeņošana, mēslošana, apgriešana, ražas novākšana, apstrāde ar sēru saturošiem preparātiem un žāvēšana, obligāti veicami 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Uz *Malatya Kayısısı* iepakojuma salasāmā un neizdzēšamā veidā jāuzraksta vai jāuzdrukā šāda informācija:

— uzņēmējsabiedrības firma un [juridiskā] adrese, saīsinātais nosaukums un adrese vai reģistrēta preču zīme,

— produkta partijas numurs,

— produkta nosaukums – *Malatya Kayısısı*,

— lielums,

— šādi logotipi:



4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Malatjas (*Malatya*) apgabals atrodas Eifratas augšteces baseinā Austrumanatolijas reģionā Turcijā, un tam ir šādas koordinātas: 38°29′03″ Ziemeļu platuma un 38°08′11″ Austrumu garuma. Malatjas apgabalu veido Malatjas ila (provinces) centrs Malatja un pagasti *Elazığ-Baskil, Kahramanmaraş-Elbistan, Sivas-Gürün* un *Adıyaman-Gölbaşı*.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Produktu *Malatya Kayısısı* visaugstākajā kvalitātē iegūst apgabalā ar Malatjas pilsētu centrā un 4. punktā norādītajiem pagastiem. Šis ģeogrāfiskais apgabals izceļas ar to, ka produktu *Malatya Kayısısı* tur ražo augstā kvalitātē un lielā daudzumā. Klimata un augsnes īpašības visā šajā apgabalā ir ļoti līdzīgas, un aprikozes, ko tur audzē, pieder pie *Malatya Kayısısı* ražošanai izmantojamās šķirnes. Apvidos, kuros audzē *Malatya Kayısısı* aprikozes, sastopamas lielākoties viegli sārmainas smilšmāla un māla augsnes ar augstu kaļķa saturu, bet organiskās vielas saturs ir zems vai vidēji augsts. Platībās, kur audzē aprikozes, augsnes pārsāļošanās nav vērojama. Augiem izmantojamā fosfora saturs un apmaiņas kālija saturs šajās augsnēs ir piemērots un pietiekami augsts. Datu vidējā vērtība aprēķināta pēc tādu vairāku augsnes paraugu analīzes rezultāta, kuri ņemti no *Malatya Kayısısı* augļu dārziem Malatjā un to apkaimes apgabaliem.

Ģeogrāfiskajā apgabalā, kurā ražo žāvētās aprikozes *Malatya Kayısısı*, ziemas ir aukstas (minimālā temperatūra ir -15 °C), bet vasaras ir karstas un sausas. Gada vidējā temperatūra ir 14–15 °C. Nogatavošanās un žāvēšanas laikā temperatūra sasniedz 35–45 °C, un tas ir ļoti svarīgi *Malatya Kayısısı* žāvēšanai, savukārt mitrums ir 25–30 %. Gada vidējais nokrišņu daudzums reģionā ir 350–400 mm. Nogatavošanās un žāvēšanas periodā jābūt sausam un nemākoņainam laikam, jo lietus ir galvenais faktors, kas pasliktina žāvēto aprikožu *Malatya Kayısısı* kvalitāti. Produktu *Malatya Kayısısı* veido stingras konsistences aprikožu augļi vienādi dzeltenā krāsā un vienādā svarā, un tiem piemīt bagātīga aromātu buķete un augsts cukuru saturs. *Malatya Kayısısı* no citām aprikozēm var viegli atšķirt pēc neatkārtojamā aromāta un garšas. Klimatiskie apstākļi, it īpaši augļu novākšanas laikā, ir pilnīgi piemēroti augļu žāvēšanai (zems relatīvais gaisa mitrums un liels saulesgaismas daudzums), un aprikožu audzēšanā šādiem apstākļiem ir būtiska nozīme. Žāvētās aprikozes *Malatya Kayısısı*, ko ražo specializējušies un pieredzējuši cilvēki, izmantojot ierastās metodes, var atšķirt no tādām, ko ražo citos reģionos.

Malatya Kayısısı aprikozes ir lieliski pielāgojušās apgabala klimatam un augsnes apstākļiem. Galvenie faktori, ar ko apgabals atšķiras no citiem aprikožu audzēšanas apgabaliem, ir klimatiskie un augsnes apstākļi, kas ir lieliski piemēroti aprikožu audzēšanai, kā arī augstās kvalitātes šķirnes *Malatya Kayısısı* žāvētu aprikožu iznākums. *Malatya Kayısısı* augļkoki prasa sausas un siltas un vasaras, kā arī mitras un aukstas ziemas. Siltie un sausie laikapstākļi, kādi valda augļu attīstības un ienākšanās laikā, ir vajadzīgi, lai izaudzētu augļus ar augstu cukuru saturu. *Malatya Kayısısı* aprikožu cukuru satura paaugstināšanu ievērojami veicina arī lielas diennakts temperatūras svārstības, kādas vērojamas augļu nogatavošanās laikā.

Lai aprikožu koki Malatjā varētu uzziedēt un nest augļus, tiem vajadzīgs salīdzinoši ilgs ziemas aukstuma periods – kopumā 1 100–1 600 stundu, kad temperatūra noslīd zemāk par +7,2 °C. Turklāt *Malatya Kayısısı* augļkoku augšanai vispiemērotākā ir smilšmāla augsne ar vāji sārmainu reakciju (pH 7,5–8,5) un augstu kaļķa saturu. Visi minētie ekoloģiskie faktori ir sastopami Malatjā un šai kultūrai ir lieliski piemēroti. Iepriekš minētajā apgabalā ražotajām *Malatya Kayısısı* aprikozēm ir ļoti augsta kvalitāte, taču centieni audzēt šo kultūru ārpus minētā apgabala nav vainagojušies ar sekmēm: krītas ražība un samazinās žāvētu aprikožu iznākums, turklāt pazeminās produkta kvalitāte. Ņemot vērā šo *Malatya Kayısısı* aspektu, ne bez pamata jāatzīst, ka *Malatya Kayısısı* šķirnes pielāgošanās spējas ir vājas.

Aprikožu nogatavošanās un žāvēšanas sezonā jābūt sausam un nemākoņainam laikam. *Malatya Kayısısı* no citām aprikozēm atšķiras ar to, ka attiecīgais apvidus ir īpašs ģeogrāfiskais apgabals un ka augstas kvalitātes aprikožu šķirnes, kas ir pilnīgi pielāgojušās ģeogrāfiskajam apgabalam, pastāv līdzās. Ja *Malatya Kayısısı* mēģina audzēt citos apgabalos, augļu kvalitāte krītas atkarībā no ekoloģisko apstākļu atšķirībām. Kopumā tad rezultāti ir šādi: pazeminās ražība, veidojas zems šķīstošo cietvielu saturs, augļi ir mazāki, žāvēšanas iznākums ir neliels un augļu kvalitāte zema. Šie fakti liecina, ka aprikozes, kas audzētas Malatjā, atšķiras no citos reģionos audzētām aprikozēm. Tam, ka klimatiskie apstākļi, it īpaši augļu novākšanas laikā, ir pilnīgi piemēroti augļu žāvēšanai (zems relatīvais gaisa mitrums un liels saulesgaismas daudzums), aprikožu kultūrai ir būtiska nozīme.

Malatya Kayısısı šajā ģeogrāfiskajā apgabalā ražo jau tūkstošiem gadu. *Malatya Kayısısı* audzēšana, ražas novākšana, apstrāde ar sēru saturošiem preparātiem un žāvēšana daudzus gadus tiek veikta ar vienām un tām pašām tradicionālajām un dabiskajām metodēm. *Malatya Kayısısı* vienmēr bijusi saistīta ar vietējo iedzīvotāju ikdienu. Apgabala iedzīvotājiem *Malatya Kayısısı* ražošana ir kļuvusi par mākslu tā, ka viņi šo darbu līdz visiem sīkumiem ir mācījuši un turpina mācīt saviem bērniem jau no agras bērnības.

Tādējādi bērni, jau mazotnē ģimenes lokā iepazinušies ar aprikožu audzēšanu, ražas novākšanu, žāvēšanu un apstrādi ar sēru saturošiem preparātiem, turpina šā amata tradīcijas un pēcāk kļūst par šās jomas speciālistiem. Vissvarīgākais faktors augstas kvalitātes aprikožu žāvēšanā ir pieredzējuša personāla iesaiste apstrādes procesā ar sēru saturošiem preparātiem. Šim procesam ir nepieciešama īpaša apstrādes paņēmiena izmantošana, amatprasme un specializēšanās.

Produktam *Malatya Kayısısı* Malatjas provincē ir īpaša nozīme. *Malatya Kayısısı* ir Malatjas provinces simbols. Tāpēc Malatjas provinci sauc par "pasaules aprikožu galvaspilsētu". Provincē un tās pagastos *Malatya Kayısısı* atveidus izmanto apdzīvotu vietu laukumos kā simbolus. Dažos galvenajos laukumos atrodas arī vairākas statujas. Turklāt tiek rīkoti arī aprikozēm veltīti īpaši svētki. *Malatya Kayısısı* svētkus tradicionāli rīko katru gadu un svin ar dažādiem pasākumiem.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

—