KITI AKTAI

# EUROPOS KOMISIJA

## Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2017/C 10/06)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

**„MALATYA KAYISISI“**

**EB Nr. TR-PDO-0005–01221–13.5.2014**

**SGN ( ) SKVN ( X )**

1. **Pavadinimas**

„Malatya Kayısısı“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Turkija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.6 klasė. Vaisiai, daržovės ir grūdai, švieži arba perdirbti

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Malatya Kayısısı“ – džiovintiems 'Hacıhaliloğlu' veislės abrikosams suteiktas pavadinimas. 'Hacıhaliloğlu' – *Rosaceae* šeimai priklausančios *Prunus armeniaca* L. rūšies abrikosų veislė.

Fizinės savybės:

Spalva: geltona

Drėgnis: ne daugiau kaip 25 %

Sausoji medžiaga: ne mažiau kaip 75 %

Vaisiaus forma ir tekstūra: ovalo formos; vaisių minkštimas labai tankus

Dydis:

| Dydis | 0 (didieji) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Didžiausi | | | | | | | | Mažiausi |
| Džiovintų vaisių skaičius 1 kg | Ne daugiau kaip 80 | 81–100 | 101–120 | 121–140 | 141–160 | 161–180 | 181–200 | 201–220 | Ne mažiau kaip 221 |

Cheminės savybės

100 g „Malatya Kayısısı“ sudėtis: ne daugiau kaip 25 % vandens, ne mažesnė kaip 200 kcal energinė vertė, bendras cukraus kiekis – ne mažiau kaip 50 %, bendras maistinių skaidulų kiekis – ne mažiau kaip 5 %, ne mažiau kaip 900 mg kalio (K).

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

Organoleptinės savybės

„Malatya Kayısısı“ – tvirtos tekstūros, sodraus aromato abrikosai, juose gausu cukraus. Suvalgius jaučiamas saldus skonis ir aromatas.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

—

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi procesai, įskaitant sodinukų sodinimą, drėkinimą, tręšimą, genėjimą, derliaus ėmimą, apdorojimą sieros dioksidu ir džiovinimą, turi vykti 4 punkte nurodytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo etiketėmis taisyklės*

Ant „Malatya Kayısısı“ pakuočių turi būti aiškiai ir neištrinamai užrašyta arba atspausdinta toliau nurodyta informacija:

— įmonės prekybinis pavadinimas ir adresas, trumpasis pavadinimas ir adresas arba bendrovės registruotas prekės ženklas;

— siuntos numeris;

— prekės pavadinimas „Malatya Kayısısı“;

— dydis;

— šie logotipai:




4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Malatijos regionas yra Turkijoje, Rytų Anatolijos regione, Eufrato aukštupio baseine; jo koordinatės – 38° 29′ 03″ šiaurės platumos ir 38° 08′ 11″ rytų ilgumos. Malatijos regioną sudaro miesto centras ir rajonai – Elazihas–Baskilis, Kachramanmarašas–Elbistanas, Sivasas–Giuriūnas ir Adijamanas–Gelbaši.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Aukščiausios kokybės „Malatya Kayısısı“ gaminami konkrečiai apibrėžtoje vietovėje, kurią sudaro Malatijos miesto centras ir 4 punkte nurodyti rajonai. Ši geografinė vietovė išsiskiria ir tuo, kad joje pagaminama daugiausia aukštos kokybės „Malatya Kayısısı“. Šios konkrečios vietovės klimato ir dirvožemio savybės labai panašios ir joje auginami įvairių rūšių „Malatya Kayısısı“ veislių abrikosai. Dirvožemis, būdingas vietovėms, kuriose auginami „Malatya Kayısısı“ abrikosai, – šiek tiek šarminiai priemoliai, kuriuose gausu molio, ir priemoliai, kuriuose yra daug kalkių; jų organinių medžiagų kiekis – nuo mažo iki vidutinio. Problemų dėl dirvožemio, kuriame auginami abrikosai, druskingumo nekyla. Bendras naudingojo fosforo ir judriojo kalio kiekis dirvožemyje – pakankamas arba didelis. Duomenų vidutinė vertė gauta išanalizavus keletą dirvožemio ėminių, paimtų iš Malatijoje ir aplinkinėse vietovėse plytinčių „Malatya Kayısısı“ abrikosų sodų dirvožemio.

Geografinėje vietovėje, kurioje gaminami džiovinti abrikosai „Malatya Kayısısı“, žiemos yra šaltos (žemiausia temperatūra siekia –15 °C), o vasaros – karštos ir sausos. Vidutinė metinė temperatūra yra 14–15 °C. Nokimo ir džiovinimo laikotarpiais temperatūra siekia 35–45 °C (ji labai svarbi džiovinant „Malatya Kayısısı“), o drėgmė – apie 25–30 % Vidutinis metinis kritulių kiekis šiame regione – 350–400 mm. Nokimo ir džiovinimo laikotarpiu oras turi būti sausas ir giedras, nes lietus yra pagrindinis veiksnys, lemiantis sausų abrikosų „Malatya Kayısısı“ kokybės blogėjimą. „Malatya Kayısısı“ – tvirtos tekstūros, tolygios geltonos spalvos ir dydžio, sodraus aromato abrikosai, juose gausu cukraus. Dėl išskirtinio kvapo ir skonio „Malatya Kayısısı“ lengva atskirti nuo kitų rūšių abrikosų. Kalbant apie abrikosų auginimą, svarbiausia yra tai, kad klimato sąlygos, ypač derliaus ėmimo laikotarpiu, yra idealiai tinkamos vaisiams džiovinti (santykinis drėgnis mažas, daug saulės šviesos). Patyrusių specialistų pagal tradicinius metodus gaminami džiovinti abrikosai „Malatya Kayısısı“ skiriasi nuo kituose regionuose gaminamų džiovintų abrikosų.

„Malatya Kayısısı“ yra tobulai prisitaikę prie regiono klimato ir dirvožemio sąlygų. Pagrindiniai veiksniai, dėl kurių šis regionas skiriasi nuo kitų regionų, kuriuose auginami abrikosai, – klimato ir dirvožemio sąlygos, idealiai tinkančios „Malatya Kayısısı“ veislės abrikosams auginti ir džiovintai produkcijai gaminti. „Malatya Kayısısı“ vaismedžiams reikalingos sausos ir karštos vasaros, taip pat drėgnos ir šaltos žiemos. Vaisių formavimosi ir nokimo laikotarpiu vyraujančios karštos ir sausos klimato sąlygos būtinos tam, kad užaugtų daug cukraus turintys vaisiai. Didelis dienos ir nakties temperatūrų skirtumas nokimo laikotarpiu taip pat labai svarbus, kad galėtų susidaryti „Malatya Kayısısı“ būdingas cukraus kiekis.

Kad Malatijos abrikosų vaismedžiai galėtų žydėti ir vesti vaisių, jiems reikalinga palyginti ilga žiemos vėsa (1 100–1 600 valandų esant žemesnei nei 7,2 °C temperatūrai). Be to, „Malatya Kayısısı“ vaismedžiai geriausiai auga šiek tiek šarminiame (pH 7,5–8,5), daug kalkių turinčiame priemolio dirvožemyje. Malatijoje šių ekologinių sąlygų derinys tinkamiausias. Aukščiausios kokybės „Malatya Kayısısı“ gaminami pirmiau nurodytoje konkrečiai apibrėžtoje vietovėje; jei abrikosai auginami ne šioje vietovėje, jų derlius ir džiovintos produkcijos kiekis būna mažesnis, taip pat pagaminamas prastesnės kokybės produktas. Atsižvelgiant į šį su „Malatya Kayısısı“ susijusį aspektą, būtų galima teigti, jog „Malatya Kayısısı“ veislių abrikosai prastai prisitaiko prie kitų sąlygų.

Nokimo ir džiovinimo laikotarpiu oras turi būti sausas ir giedras. „Malatya Kayısısı“ skiriasi nuo kitų abrikosų tuo, kad jų augimo vietovė yra konkreti geografinė vietovė ir joje kartu auga įvairių aukštos kokybės veislių, idealiai prisitaikiusių prie šios geografinės vietovės, abrikosai. Jei bandoma „Malatya Kayısısı“ auginti kitose vietovėse, dėl pakitusių ekologinių sąlygų patiriama didelių su vaisių kokybe susijusių nuostolių. Apibendrinant galima teigti, kad šie nuostoliai – tai sumažėjęs derliaus kiekis, mažas tirpių kietųjų medžiagų kiekis, mažesnio dydžio vaisiai, mažas džiovintos produkcijos kiekis ir prasta vaisių kokybė. Iš šių faktų matyti, kad Malatijoje auginami abrikosai skiriasi nuo kitose vietovėse auginamų abrikosų. Kalbant apie abrikosų auginimą, svarbiausia yra tai, kad klimato sąlygos, ypač derliaus ėmimo laikotarpiu, yra idealiai tinkamos vaisiams džiovinti (mažas santykinis drėgnis, daug saulės šviesos).

„Malatya Kayısısı“ šioje geografinėje vietovėje gaminti tūkstančius metų. „Malatya Kayısısı“ auginimas, derliaus ėmimas, apdorojimas sieros dioksidu ir džiovinimas daugelį metų buvo atliekami naudojant tuos pačius tradicinius ir natūralius metodus. „Malatya Kayısısı“ visada buvo neatsiejama žmonių gyvenimo dalis. „Malatya Kayısısı“ auginimas yra tapęs tokia meistryste regiono gyventojams, kad jie nuo mažų dienų mokydavo ir dabar tebemoko savo vaikus šio darbo subtilybių.

Taip vaikai savo šeimose nuo mažų dienų sužino, kaip abrikosai gaminami, kaip imamas jų derlius, kaip jie džiovinami ir apdorojami sieros dioksidu, tęsia meistrystės tradicijas ir ateityje tampa abrikosų auginimo specialistais. Svarbiausias kokybišką abrikosų džiovinimą lemiantis veiksnys – apdorojimo sieros dioksidu procesas, kurį atlieka patyrę darbuotojai. Šiam procesui atlikti būtinas ypatingas meistriškumas, sunkus darbas ir profesionalumas.

„Malatya Kayısısı“ nepaprastai svarbūs Malatijos provincijai. Šie abrikosai – vienas iš Malatijos provincijos simbolių. Malatijos provincija vadinama ir kitu vardu – pasaulio abrikosų sostine. Provincijos ir rajonų aikštėse „Malatya Kayısısı“ atvaizdas netgi naudojamas kaip simbolis. Be to, kai kuriose svarbiose aikštėse yra daug šį vaisių vaizduojančių skulptūrų. Taip pat rengiamas specialus abrikosų festivalis. „Malatya Kayısısı“ festivalis tradiciškai rengiamas kasmet ir švenčiamas įvairiuose renginiuose.

**Nuoroda į paskelbtą specifikaciją**

(šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

—