ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2017/C 10/06)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag ([1]).

ENIG DOCUMENT

„MALATYA KAYISISI"

EU-nummer: TR-BOB-0005-01221 — 13.5.2014

BGA ( ) BOB (X)

1. **Naam**

„Malatya Kayısısı"

2. **Lidstaat of derde land**

Turkije

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Soort product*

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

Malatya Kayısısı is de benaming die aan het ras van gedroogde Hacıhaliloğlu-abrikozen is gegeven. De Hacıhaliloğlu-abrikoos is een ras van de *Prunus armeniaca* L., die behoort tot de Rosaceae-familie.

Fysieke kenmerken:

Kleur: geel

Vocht: 25 % (maximaal)

Droge stof: 75 % (minimaal)

Vorm en textuur van het fruit: ovaal van vorm en een dikke laag vruchtvlees

Grootte:

Grootteaanduiding	0 (Jumbo)	1	2	3	4	5	6	7	8
	Grootste								Kleinste
1 kg/aantal vruchten/ gedroogd	Max. 80	81-100	101-120	121-140	141-160	161-180	181-200	201-220	Min. 221

Chemische kenmerken:

Samenstelling van 100 g Malatya Kayısısı: 25 % water (maximaal), energie 200 kcal (minimaal), totaal suikergehalte 50 % (minimaal), totaal vezelgehalte 5 % (minimaal), kalium (K) 900 mg (minimaal).

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

Organoleptische eigenschappen:

Malatya Kayısısı kenmerkt zich door een vaste textuur en beschikt over een rijk aroma en een hoog suikergehalte. Na de consumptie ervan laat de abrikoos een zoete smaak en aroma achter.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle processen, met inbegrip van het planten, het irrigeren, het bemesten, het snoeien, het oogsten, het bezwavelen en het drogen van jonge bomen, moeten plaatsvinden in het in punt 4 omschreven geografische gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De volgende informatie moet leesbaar en onuitwisbaar op de verpakking van de Malatya Kayısısı worden geschreven of gedrukt:

— de handelsnaam en het adres, de korte naam en het adres of het geregistreerd handelsmerk van het bedrijf,

— het nummer van de partij,

— de naam van de goederen — Malatya Kayısısı,

— de grootteaanduiding,

— de volgende logo's



4. **Beknopte omschrijving van het afgebakende geografische gebied**

De regio Malatya is gelegen aan de bovenloop van de rivier de Eufraat in de regio Oost-Anatolië in Turkije op 38°29′03″ noorderbreedte en 38°08′11″ oosterlengte. De regio Malatya bestaat uit een stadscentrum en de districten Elazığ-Baskil, Kahramanmaraş-Elbistan, Sivas-Gürün en Adıyaman-Gölbaşı.

5. **Verband met het geografische gebied**

Malatya Kayısısı-abrikozen bereiken het hoogste kwaliteitsniveau in een beperkt gebied dat bestaat uit het stadscentrum en de districten van Malatya, als beschreven in punt 4. Dit geografisch gebied onderscheidt zich bovendien als locatie omdat hier de grootste hoeveelheden hoogwaardige Malatya Kayısısı-abrikozen worden geproduceerd. De klimatologische en bodemeigenschappen van dit specifieke gebied komen sterk met elkaar overeen en de geteelde soorten zijn samengesteld uit gekweekte variëteiten van de Malatya Kayısısı-abrikozen. In de gebieden waar de teelt van Malatya Kayısısı plaatsvindt, wordt de bodemvorming gekenmerkt door licht alkalische kleiachtige leembodems en leembodems met een hoog kalkgehalte en een laag tot gemiddeld niveau organische stoffen. In de bodems waar abrikozen worden geteeld, komen geen problemen voor in verband met het zoutgehalte. Het totale gehalte aan bruikbare fosfor en het variabele kaliumgehalte in de bodem zijn voldoende en van een hoog niveau. De gemiddelde waarde van de gegevens is verkregen op basis van een analyse van een aantal bodemmonsters, genomen van de Malatya Kayısısı-boomgaarden in Malatya en de omliggende gebieden.

In het geografische gebied waar de Malatya Kayısısı als gedroogde abrikozen worden geproduceerd, zijn de winters koud (– 15 °C), terwijl de zomers warm en droog zijn. De gemiddelde jaartemperatuur is 14-15 °C. Het feit dat de temperatuur tijdens de rijpings- en droogperioden oploopt tot 35-45 °C is van groot belang voor het drogen van de Malatya Kayısısı, en de vochtigheid is ongeveer 25-30 %. Het jaarlijkse neerslaggemiddelde van de regio is 350-400 mm. Tijdens het rijpings- en droogseizoen moet er sprake zijn van droge en onbewolkte weersomstandigheden, omdat regen de belangrijkste factor is voor een verminderde kwaliteit van de droge Malatya Kayısısı. Malatya Kayısısı zijn abrikozenvruchten met een vaste textuur en een homogene gele kleur en grootte, die een rijk aroma en een hoog suikergehalte bezitten. Malatya Kayısısı zijn gemakkelijk te onderscheiden van andere abrikozen dankzij hun unieke smaak en aroma. Het feit dat de klimatologische omstandigheden in het bijzonder tijdens de fruitoogst uitermate geschikt zijn voor het drogen van fruit (met een lage relatieve luchtvochtigheid en meer dan voldoende zonlicht), is van doorslaggevende waarde voor het telen van abrikozen. De gedroogde Malatya Kayısısı-abrikozen die zijn geproduceerd door gespecialiseerde en ervaren gebruikers van conventionele werkwijzen, kunnen worden onderscheiden van abrikozen die in andere gebieden worden geproduceerd.

De Malatya Kayısısı-abrikozen zijn volkomen aangepast aan de klimatologische en bodemomstandigheden in het gebied. Belangrijke factoren waardoor dit gebied zich onderscheidt van andere teeltgebieden voor abrikozen, zijn de klimatologische en bodemomstandigheden die uitermate geschikt zijn voor de abrikozenteelt evenals voor het droogresultaat van de hoogwaardige Malatya Kayısısı-variëteit. Malatya Kayısısı-bomen hebben baat bij droge en warme zomers en natte en koude winters. De warme en droge klimatologische omstandigheden tijdens de vruchtontwikkeling en de rijpingsperiode zijn noodzakelijk voor de teelt van vruchten met een hoog suikergehalte. De grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht tijdens de rijpingsperiode dragen ook in aanzienlijke mate bij tot de vorming van het suikergehalte van de Malatya Kayısısı-abrikozen.

Om tot bloei te komen en vrucht te dragen, moeten de abrikozenbomen in Malatya een relatief lange winterkoeling van 1 100-1 600 uur doormaken bij een temperatuur van minder dan + 7,2 °C. Bovendien groeien Malatya Kayısısıbomen idealiter op licht alkalische (pH 7,5-8,5) leemgronden met een hoog kalkgehalte. Al deze ecologische eigenschappen zijn in Malatya in optimale vorm aanwezig. Terwijl de Malatya Kayısısı binnen de grenzen van bovenvermeld gebied volgens de hoogste kwaliteit worden geproduceerd, lopen de oogstcapaciteit en het droogresultaat ervan terug en daalt bovendien de productkwaliteit wanneer wordt getracht om ze buiten dit gebied te telen. Gezien dit aspect van de Malatya Kayısısı kan duidelijk worden gesteld dat het aanpassingsvermogen van de gekweekte variëteiten van Malatya Kayısısı laag is.

De weersomstandigheden moeten tijdens het rijpings- en droogseizoen droog en onbewolkt zijn. Wat de Malatya Kayısısı onderscheidt van andere abrikozen is dat het gebied in kwestie een bijzonder geografisch gebied is en dat hoogwaardige en volkomen aan het geografisch gebied aangepaste gekweekte abrikoosvariëteiten naast elkaar voorkomen. Wanneer wordt getracht om de Malatya Kayısısı in andere gebieden te telen, treedt er een materieel kwaliteitsverlies in de vruchten op, afhankelijk van veranderende ecologische omstandigheden. Deze verliezen kunnen worden samengevat als een lage oogstcapaciteit, een laag gehalte aan oplosbare vaste stoffen, een kleiner formaat van de vruchten, een laag droogresultaat en een geringe vruchtkwaliteit. Hieruit blijkt dat in Malatya geteelde abrikozen verschillen van de abrikozen die in andere gebieden worden geteeld. Het feit dat de klimatologische omstandigheden in het bijzonder tijdens de fruitoogst uitermate geschikt zijn voor het drogen van fruit (met een lage relatieve luchtvochtigheid en meer dan voldoende zonlicht), is van doorslaggevende waarde voor het telen van abrikozen.

De Malatya Kayısısı worden reeds duizenden jaren in dit geografische gebied geproduceerd. Het produceren, oogsten, bezwavelen en drogen van de Malatya Kayısısı wordt al vele jaren met behulp van dezelfde conventionele en natuurlijke methoden uitgevoerd. De Malatya Kayısısı maken sinds jaar en dag deel uit van het leven van de mensen in de regio. De productie van Malatya Kayısısı-abrikozen is voor de inwoners van de regio tot een dusdanige kunst uitgegroeid dat ze de bijzonderheden van de werkzaamheden reeds op jonge leeftijd aan hun kinderen aanleerden en nog steeds aanleren.

Doordat de kinderen op deze manier op jonge leeftijd binnen het gezin worden geïnformeerd over de productie, de oogst en het drogen en bezwavelen van abrikozen, zetten zij de tradities van vakmanschap voort en groeien zij uit tot de gespecialiseerde producenten van de toekomst. De belangrijkste factor voor het op kwalitatief hoog niveau drogen van abrikozen is het zwavelproces door ervaren medewerkers. Voor dit proces is specifiek vakmanschap, specifieke inspanning en specialisatie vereist.

De Malatya Kayısısı is van bijzonder belang voor de provincie Malatya. De Malatya Kayısısı is een symbool in de provincie Malatya. De provincie Malatya wordt ook wel de abrikozenhoofdstad van de wereld genoemd. In de provincie en districten worden de Malatya Kayısısı-patronen zelfs als symbool op pleinen gebruikt. Ook staan er op sommige grote pleinen tal van standbeelden. Bovendien wordt er speciaal in het kader van de abrikoos een festival georganiseerd. Het Malatya Kayısısı-festival wordt traditiegetrouw elk jaar georganiseerd en gevierd aan de hand van verschillende evenementen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

—