OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2017/C 10/06)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«MALATYA KAYISISI»

N.º CE: TR-DOP-0005-01221 — 13.5.2014

IGP ( ) DOP (X)

1. **Nome**

«Malatya Kayısısı»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Turquia

3. **Descrição do produto agrícola ou do género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.6: Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

«Malatya Kayısısı» é o nome dado à variedade de damascos secos de Hacıhaliloğlu. Os damascos Hacıhaliloğlu são uma variedade de *Prunus armeniaca L.*, que pertence à família das Rosaceae.

Características físicas:

Cor: amarelo

Humidade: 25 % (máxima)

Matéria seca: 75 % (mínima)

Forma e textura do fruto: oval e elevada espessura da polpa

Dimensão:

Tamanho n.º	0 (Muito grande)	1	2	3	4	5	6	7	8
	Maior								Menor
1 Kg/Número de frutos/secos	Máximo 80	81-100	101-120	121-140	141-160	161-180	181-200	201-220	Mínimo 221

Características químicas:

Composição de 100 gramas de «Malatya Kayısısı»: água 25 % (máximo), valor energético 200 kcal (mínimo), açúcar total 50 % (mínimo), total de fibras alimentares 5 % (mínimo), potássio (K) 900 mg (mínimo).

([1]) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Características organolépticas:

O fruto «Malatya Kayısısı» apresenta uma textura firme e possui um aroma rico e elevado teor de açúcar. Depois de comer, deixa na boca um sabor e aroma doces.

3.3. *Alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal) e matérias-primas (apenas para os produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

Todas as fases do processo, que inclui a plantação das árvores jovens, a rega, a fertilização, a poda, a colheita, a sulfuração e a secagem devem ter lugar na área geográfica definida no ponto 4.

3.5. *Regras específicas respeitantes à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que o nome registado se refere*

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Inscrições legíveis e indeléveis obrigatórias nas embalagens de «Malatya Kayısısı»:

— nome comercial e o endereço, abreviatura e endereço ou registo comercial da empresa;

— número do lote;

— nome do produto - «Malatya Kayısısı»;

— tamanho n.º;

— logótipos seguintes.

4. Delimitação concisa da área geográfica

A região de Malatya está situada na parte superior da bacia do Eufrates, na região da Anatólia oriental, na Turquia, na latitude 38°29′03″ norte e na longitude 38°08′11″ leste. A região de Malatya é composta pelo centro da cidade e pelos bairros Elazığ-Baskil, Kahramanmaraş-Elbistan, Sivas-Gürün e Adıyaman-Gölbaşı.

5. Ligação à área geográfica

A variedade «Malatya Kayısısı» atinge o seu nível máximo de qualidade numa área restrita composta pelo centro da cidade de Malatya e pelos bairros anteriormente descritos no ponto 4. Esta área geográfica caracteriza-se pelo facto de ser o local onde os «Malatya Kayısısı» de alta qualidade são produzidos também em grande quantidade. As características climáticas e edáficas desta região específica são muito semelhantes entre si e as espécies cultivadas são compostas por cultivares de «Malatya Kayısısı». Nas áreas em que se cultiva o «Malatya Kayısısı», a formação do solo é caracterizada por solos argilosos ricos em argila ligeiramente alcalina e solos argilosos com elevado teor de óxido de cálcio, cujo nível de substâncias orgânicas varia entre baixo e médio. Não existem problemas de salinidade nos solos onde se cultivam os damascos. O teor total de fósforo útil e o teor de potássio variável dos solos são adequados e altamente concentrados. O valor médio dos dados foi obtido através de análises de uma série de amostras de solos pertencentes a pomares de «Malatya Kayısısı» situados em Malatya e nos arredores.

Na área geográfica em que se produz o damasco seco «Malatya Kayısısı», os invernos são frios (mín. -15 °C), enquanto os verões são quentes e áridos. A temperatura média anual é de 14-15 °C. As temperaturas, que atingem entre 35 a 45 °C nos períodos de maturação e secagem, são altamente importantes para a secagem do fruto «Malatya Kayısısı» e a humidade é de cerca de 25-30 %. A precipitação média anual da região é de 350-400 mm. Na estação de maturação e de secagem, o tempo deve ser árido e o céu sem nuvens porque a chuva é o principal fator que deteriora a qualidade do «Malatya Kayısısı» seco. A variedade «Malatya Kayısısı» inclui damascos de textura firme, de cor amarela e de dimensões uniformes e que possuem um aroma rico e elevado teor de açúcar. O «Malatya Kayısısı» distingue-se claramente dos outros damascos pelo seu aroma e sabor verdadeiramente únicos. O facto de as condições atmosféricas, em especial durante a colheita, serem perfeitamente adequadas para a secagem dos frutos (ou seja, humidade relativa baixa e luz solar abundante) é vital para a cultura dos damascos. Os «Malatya Kayısısı» secos, produzidos por pessoal especializado e dotado de grande experiência, e que recorre a processos convencionais, são claramente distintos dos damascos produzidos noutras regiões.

O «Malatya Kayısısı» adaptou-se perfeitamente às condições climáticas e pedológicas da região. Os principais fatores que distinguem esta área de outras regiões onde se cultivam damascos são as condições climáticas e pedológicas perfeitamente adaptadas à cultura do damasco, assim como a capacidade de secagem do cultivar de alta qualidade «Malatya Kayısısı». As árvores de «Malatya Kayısısı» requerem verões secos e muito quentes, assim como invernos húmidos e frios. As condições atmosféricas quentes e secas, que prevalecem durante a fase de desenvolvimento e maturação do fruto, são indispensáveis para o cultivo de damascos com elevado teor de açúcar. O forte contraste térmico entre os períodos diurno e noturno, durante a fase de maturação, também contribui significativamente para a formação do teor de açúcar do «Malatya Kayısısı».

As árvores de damascos, para florescerem e produzirem frutos na região de Malatya, requerem um arrefecimento invernal relativamente longo de 1 100 a 1 600 horas, a temperaturas inferiores a +7,2 °C. Além disso, as árvores da espécie «Malatya Kayısısı» crescem idealmente em solos argilosos ligeiramente alcalinos (pH 7,5-8,5) com elevado teor de óxido de cálcio. Todas estas características ecológicas estão presentes na região de Malatya, da forma mais apropriada. Embora os damascos «Malatya Kayısısı» que possuem um elevado nível de qualidade sejam produzidos dentro dos limites da área anteriormente mencionada, quando se tenta cultivar a planta fora da região, a sua produção e capacidade de secagem fica diminuída, para além da diminuição de qualidade do produto. Atendendo a este aspeto do «Malatya Kayısısı», pode considerar-se que as capacidades de adaptação dos cultivares de «Malatya Kayısısı» são escassas.

Na estação da maturação e da secagem o tempo deve ser árido e o céu desprovido de nuvens. O que torna o «Malatya Kayısısı» diferente de outros damascos é o facto de a região em questão se tratar de uma área geográfica especial e de os cultivares dos damascos de alta qualidade, que se adaptaram perfeitamente à área geográfica, coexistirem. Quando se tenta cultivar o «Malatya Kayısısı» em áreas diferentes, verifica-se uma perda efetiva da qualidade dos frutos, em função das alterações das condições ecológicas. Essas perdas podem resumir-se a uma diminuição da capacidade de produção, um baixo teor de sólidos solúveis, menor dimensão dos frutos, baixa capacidade de secagem e fraca qualidade dos frutos. Estes factos revelam que os damascos cultivados em Malatya são diferentes dos produzidos noutras regiões. O facto de as condições atmosféricas, em especial durante a colheita, serem perfeitamente adequadas para a secagem dos frutos (pelo facto de a humidade relativa ser baixa e a luz solar abundante) é vital para a cultura dos damascos.

Há milhares de anos que o «Malatya Kayısısı» é produzido nesta área geográfica. A produção, a colheita, a sulfuração e a secagem de damascos «Malatya Kayısısı» realizam-se através dos mesmos métodos convencionais há muitos anos. O damasco «Malatya Kayısısı» sempre fez parte da vida das pessoas. A produção de «Malatya Kayısısı» tornou-se de tal forma uma arte para os cidadãos da região, que estes ensinaram, e continuam, a ensinar todos os pormenores deste trabalho aos filhos, desde muito cedo.

O facto de as crianças estarem bem informadas, desde os primeiros anos de vida, sobre as técnicas de produção, colheita, sulfuração e secagem dos damascos, juntamente com as suas famílias, significa que irão manter a tradição deste trabalho artesanal e tornar-se nos produtores especializados do futuro. O fator mais importante da secagem dos damascos de alta qualidade é o processo de sulfuração feito por pessoal experiente. Este processo requer uma particular técnica de transformação, laboração e especialização.

O «Malatya Kayısısı» reveste-se de particular importância para a província de Malatya. O «Malatya Kayısısı» é um símbolo da província de Malatya. Um outro nome da província de Malatya é de Capital Mundial do Damasco. Na província e nos seus distritos, as imagens de «Malatya Kayısısı» são utilizadas como símbolos nas praças. Também há muitas esculturas em algumas das praças importantes. Existe mesmo um festival organizado especificamente para o damasco. O Festival de «Malatya Kayısısı» é tradicionalmente organizado todos os anos e celebrado com vários eventos.

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do regulamento)

—