ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2017/C 10/06)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

DOCUMENT UNIC

„MALATYA KAYISISI"

Nr. CE: TR-PDO-0005-01221 – 13.5.2014

IGP ( ) DOP (X)

1. **Denumire**

„Malatya Kayısısı"

2. **Statul membru sau țara terță**

Turcia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tip de produs*

Clasa 1.6: Fructe, legume și cereale, proaspete sau prelucrate

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Malatya Kayısısı" este denumirea dată caiselor uscate din soiul Hacıhaliloğlu. Caisele Hacıhaliloğlu sunt un soi de *Prunus armeniaca* L., care face parte din familia rozaceelor.

Caracteristici fizice:

Culoare: galbenă

Umiditate: (maximum) 25 %

Substanță uscată: (minimum) 75 %

Forma și consistența fructului: ovală, iar densitatea pulpei fructelor este ridicată

Dimensiune:

Calibru	0 (Jumbo)	1	2	3	4	5	6	7	8
	Cel mai mare								Cel mai mic
1 Kg/număr de fructe/uscate	Max. 80	81-100	101-120	121-140	141-160	161-180	181-200	201-220	Min. 221

Caracteristici chimice:

Compoziția a 100 g de „Malatya Kayısısı": apă (maximum) 25 %, energie (minimum) 200 kcal, zaharuri totale (minimum) 50 %, fibre alimentare totale (minimum) 5 %, potasiu (K) (minimum) 900 mg.

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

Caracteristici organoleptice:

„Malatya Kayısısı” au o consistență fermă și o aromă puternică, precum și un conținut de zaharuri ridicat. După ce sunt consumate, fructele lasă un gust și o aromă dulci.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate procesele, inclusiv plantarea puieților, irigarea, fertilizarea, tăierea, recoltarea, sulfurizarea și uscarea, trebuie să se desfășoare în aria geografică specificată la punctul 4.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată*

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pe ambalajul produsului „Malatya Kayısısı” trebuie scrise sau tipărite, în mod lizibil și în așa fel încât să nu poată fi șterse, următoarele informații:

— denumirea comercială și adresa, denumirea prescurtată și adresa sau marca înregistrată a societății,

— numărul lotului,

— denumirea produsului – „Malatya Kayısısı”,

— calibrul,

— următoarele logouri:



4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Regiunea Malatya este situată în bazinul superior al fluviului Eufrat în regiunea Anatolia de Est din Turcia, între 38°29′03″ latitudine nordică și 38°08′11″ longitudine estică. Regiunea Malatya este alcătuită din capitala regională și districte: Elazığ-Baskil, Kahramanmaraş-Elbistan, Sivas-Gürün și Adıyaman-Gölbaşı.

5. **Legătura cu aria geografică**

Fructele de „Malatya Kayısısı” ating nivelul cel mai ridicat de calitate într-o arie limitată alcătuită din capitala regională Malatya și districtele descrise la punctul 4 de mai sus. Această arie geografică se distinge și ca locul în care se produc cele mai mari cantități de „Malatya Kayısısı” de înaltă calitate. Caracteristicile climatice și pedologice din această arie specifică sunt foarte similare, iar speciile cultivate sunt alcătuite din cultivare de „Malatya Kayısısı”. În zonele în care se cultivă „Malatya Kayısısı”, formațiunile solului se caracterizează prin soluri ușor alcaline, bogate în argilă și lutoase și prin soluri lutoase cu conținut ridicat de calcar al căror conținut de substanță organică se situează între scăzut și mediu. În solurile în care sunt cultivați caișii nu există probleme de salinitate. Conținutul total de fosfor asimilabil și conținutul variabil de potasiu ale solurilor sunt corespunzătoare și au niveluri ridicate. Valoarea medie a datelor a fost obținută ca rezultat al analizei unui număr mare de eșantioane de sol, aparținând livezilor de „Malatya Kayısısı” din Malatya și din zonele înconjurătoare.

În aria geografică în care se produc caisele uscate „Malatya Kayısısı”, iernile sunt aspre (– 15 °C), iar verile fierbinți și aride. Temperatura medie anuală este 14-15 °C. Temperaturile care ajung la 35-45 °C în sezonul de coacere și de uscare sunt foarte importante pentru uscarea „Malatya Kayısısı”, iar umiditatea este de 25-30 %. Media anuală a precipitațiilor din regiune este de 350-400 mm. În sezonul de coacere și de uscare, vremea trebuie să fie aridă și fără nori, deoarece ploaia este principalul factor care afectează calitatea caiselor „Malatya Kayısısı” uscate. „Malatya Kayısısı” sunt caise cu consistență fermă, de culoare galbenă și dimensiuni uniforme, cu aromă bogată și conținut mare de zaharuri. „Malatya Kayısısı” se pot deosebi ușor de alte caise datorită aromei și gustului lor unic. Faptul că condițiile climatice, în special în perioada recoltării caiselor, sunt perfect adecvate pentru uscarea fructelor (și anume umiditatea relativă este scăzută, iar lumina soarelui abundentă) are un rol esențial în procesul de cultivare a caiselor. Fructele de „Malatya Kayısısı” uscate produse de persoane cu experiență specializate care folosesc metode convenționale pot fi deosebite de caisele produse în alte regiuni.

„Malatya Kayısısı” s-au adaptat perfect la condițiile climatice și pedologice din zonă. Principalii factori prin care această arie diferă de alte zone de cultivare a caiselor sunt condițiile climatice și pedologice extrem de propice pentru cultivarea caiselor, precum și capacitatea de uscare ridicată a cultivarului de „Malatya Kayısısı” de înaltă calitate. Caișii care produc „Malatya Kayısısı” au nevoie de veri uscate și fierbinți și de ierni reci și umede. Condițiile climatice fierbinți și uscate care predomină în perioada de dezvoltare a fructelor și în sezonul de coacere sunt necesare pentru cultivarea fructelor cu un conținut mare de zaharuri. Contrastul ridicat dintre temperaturile de pe timpul nopții și cele de pe timpul zilei de pe parcursul sezonului de coacere contribuie și el în mod semnificativ la formarea conținutului de zaharuri al „Malatya Kayısısı”.

Pentru a înflori și a rodi, caișii Malatya au nevoie de o perioadă rece de iarnă destul de lungă, de 1 100-1 600 de ore, în care temperatura să fie sub + 7,2 °C. De asemenea, mediul ideal în care cresc pomii de „Malatya Kayısısı” sunt solurile ușor alcaline (pH 7,5-8,5), lutoase, cu conținut mare de calcar. Toate aceste caracteristici de mediu există în Malatya în mod optim. În limitele ariei menționate mai sus sunt produse „Malatya Kayısısı” de cea mai bună calitate, însă atunci când se încearcă cultivarea lor în afara acestei arii capacitatea de producție și de uscare a fructelor se reduce, iar calitatea produsului scade. Având în vedere acest aspect al „Malatya Kayısısı”, se poate remarca cu ușurință capacitatea redusă de adaptare a cultivarelor de „Malatya Kayısısı”.

În sezonul de coacere și de uscare, vremea trebuie să fie aridă și fără nori. „Malatya Kayısısı” se deosebește de alte caise prin faptul că zona în discuție este o arie geografică specială în care coexistă cultivarele de cais de înaltă calitate perfect adaptate la aria geografică. Atunci când se încearcă cultivarea caiselor „Malatya Kayısısı” în zone diferite, calitatea fructelor are foarte mult de pierdut din cauza schimbării condițiilor de mediu. Pe scurt, pierderile înseamnă capacitate de producție redusă, conținut scăzut de solid solubil, dimensiune mai mică a fructelor, capacitate redusă de uscare și calitate inferioară a fructelor. Din aceste elemente reiese faptul că fructele de cais din Malatya sunt diferite de cele care cresc în alte zone. Faptul că condițiile climatice, în special în perioada recoltării caiselor, sunt perfect adecvate pentru uscarea fructelor (și anume umiditatea relativă este scăzută, iar lumina soarelui abundentă) are un rol esențial în procesul de cultivare a caiselor.

„Malatya Kayısısı” se produc în această arie geografică de mii de ani. Producerea, recoltarea, sulfurizarea și uscarea „Malatya Kayısısı” se desfășoară de mulți ani conform acelorași metode convenționale și naturale. „Malatya Kayısısı” au făcut parte întotdeauna din viața oamenilor. Producția de „Malatya Kayısısı” a devenit în așa măsură o artă pentru locuitorii regiunii, încât aceștia le-au transmis și continuă să le transmită copiilor lor tainele acestei activități încă de la vârste fragede.

Întrucât copiii află în acest fel, încă din primii ani de viață, despre producția, recoltarea, uscarea și sulfurizarea caiselor împreună cu familiile lor, ei vor duce mai departe tradițiile acestui meșteșug și vor deveni producători specialiști în viitor. Factorul cel mai important în ceea ce privește uscarea caiselor de calitate ridicată este procesul de sulfurizare realizat de un personal experimentat. Pentru acest proces este nevoie de pricepere specială, muncă și specializare.

„Malatya Kayısısı” este un produs foarte important pentru provincia Malatya, fiind un simbol în această provincie. O altă denumire a provinciei Malatya este „Capitala mondială a caisei”. În provincie și în districtele sale, reproducerile grafice ale „Malatya Kayısısı” sunt utilizate chiar ca simboluri în piețe. În piețele importante sunt amplasate și multe sculpturi. Există, de asemenea, și un festival organizat special pentru caise. Festivalul „Malatya Kayısısı” se organizează în mod tradițional în fiecare an și pe parcursul lui se sărbătoresc diverse evenimente.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

—