INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2017/C 10/06)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„MALATYA KAYISISI“

EÚ č.: TR-PDO-0005-01221 – 13.5.2014

CHZO ( ) CHOP (X)

1. **Názov**

„Malatya Kayısısı“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Turecko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Malatya Kayısısı“ je názov, ktorým sa označujú sušené marhule odrody Hacıhaliloğlu. Marhule odrody Hacıhaliloğlu sú odrodou *Prunus armeniaca* L., ktorá patrí do čeľade ružovitých.

Fyzické vlastnosti:

Farba: žltá

Vlhkosť: (maximálne) 25 %

Sušina: (minimálne) 75 %

Tvar a konzistencia plodu: oválny tvar a vysoká hrúbka dužiny plodu

Veľkosť:

Veľkosť č.	0 (Jumbo)	1	2	3	4	5	6	7	8
	Najväčšia								Najmenšia
1 kg/počet plodov/sušených	max. 80	81 až 100	101 až 120	121 až 140	141 až 160	161 až 180	181 až 200	201 až 220	Min. 221

Chemické vlastnosti:

Zloženie 100 g marhúľ „Malatya Kayısısı“: voda (maximálne) 25 %, energia (minimálne) 200 kcal, celkový podiel cukru (minimálne) 50 %, celkový podiel sušiny (minimálne) 5 %, draslík (K) (minimálne) 900 mg.

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

Organoleptické vlastnosti:

Marhuľa „Malatya Kayısısı“ má pevnú textúru, bohatú arómu a vysoký obsah cukru. Po zjedení zanecháva sladkú chuť a arómu.

3.3. *Krmivo (len v prípade výrobkov živočíšneho pôvodu) a suroviny (len v prípade spracovaných výrobkov)*

—

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky postupy vrátane sadenia sadeníc, zavlažovania, hnojenia, prerezávania, zberu, sírenia a sušenia sa musia uskutočňovať v zemepisnej oblasti stanovenej v bode 4.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, ktorého sa týka názov zapísaný v registri*

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, ktorého sa týka názov zapísaný v registri*

Na balení výrobku „Malatya Kayısısı“ musia byť čitateľne a nezmazateľným spôsobom napísané alebo vytlačené tieto údaje:

— obchodné meno a adresa, skrátené meno a adresa, alebo registrovaná ochranná známka spoločnosti,

— číslo šarže,

— názov tovaru – Malatya Kayısısı,

— č. veľkosti,

— tieto logá





4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Región Malataya sa nachádza v hornom povodí Eufratu regiónu vo východnej Anatólii v Turecku so súradnicami 38°29′03″ s. š. 38°08′11″ v. d. Región Malataya pozostáva ze centra mesta a obvodov Elazığ-Baskil, Kahraman-maraş-Elbistan, Sivas-Gürün a Adıyaman-Gölbaşı.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Marhule „Malatya Kayısısı“ dosahujú najvyššiu kvalitu vo vyhradenej oblasti zloženej z centra mesta Malatya a obvodov opísaných v bode 4. Pre túto zemepisnú oblasť je príznačné, že sa vysokokvalitné marhule „Malatya Kayısısı“ produkujú v najväčších množstvách. Klimatické a pôdne vlastnosti tejto konkrétnej oblasti sú navzájom veľmi podobné a druhy, ktoré sa pestujú, tvoria kultivary „Malatya Kayısısı“. V oblastiach, v ktorých sa pestuje „Malatya Kayısısı“, je zloženie pôdy charakterizované mierne zásaditými hlinami bohatými na íl a hlinami s vysokým obsahom vápenca, ktorých úroveň organických látok je v rozpätí od nízkej po strednú. V pôdach, v ktorých sa pestujú marhule, neexistujú problémy so salinitou. Celkový užitočný obsah fosforu a variabilný obsah draslíka v pôdach sú primerané a na vysokých úrovniach. Priemerná hodnota údajov bola získaná analýzou niekoľkých vzoriek pôdy zo sadov „Malatya Kayısısı“ v Malatyi a z jej okolitých oblastí.

V zemepisnej oblasti, v ktorej sa „Malatya Kayısısı“ produkuje ako sušená marhuľa, sú zimy chladné (min. – 15 °C), zatiaľ čo letá sú horúce a suché. Priemerná ročná teplota dosahuje 14 – 15 °C. Teploty dosahujúce 35 – 45 °C v obdobiach zrenia a sušenia majú veľký význam pre sušenie marhúľ „Malatya Kayısısı“ a vlhkosť dosahuje približne 25 – 30 %. Priemerný ročný úhrn zrážok v regióne je 350 – 400 mm. V období zrenia a sušenia musí byť počasie suché a bezoblačné, pretože dážď je hlavným faktorom zhoršovania kvality sušených marhúľ „Malatya Kayısısı“. „Malatya Kayısısı“ zahŕňajú plody marhule s pevnou konzistenciou, ktoré vykazujú jednotnú žltú farbu a veľkosť, ako aj bohatú arómu a vysoký obsah cukru. Osobitou arómou a chuťou sa marhule „Malatya Kayısısı“ dajú jednoducho odlíšiť od iných marhúľ. Pri produkcii marhúľ zohráva rozhodujúcu úlohu skutočnosť, že klimatické podmienky, najmä počas zberu úrody ovocia, sú ideálne na sušenie ovocia (z dôvodu nízkej pomernej vlhkosti a výdatného slnečného žiarenia). Sušené marhule „Malatya Kayısısı“ vyprodukované skúsenými odborníkmi, ktorí používajú tradičné spôsoby, sa dajú odlíšiť od marhúľ vyprodukovaných v iných regiónoch.

Marhule „Malatya Kayısısı“ sa vynikajúco prispôsobili klimatickým a pôdnym podmienkam v oblasti. Hlavné faktory, ktoré túto oblasť odlišujú od iných oblastí produkcie marhúľ, sú klimatické a pôdne podmienky, ktoré sú ideálne na pestovanie marhúľ, ako aj sušenie plodov vysokokvalitného kultivaru „Malatya Kayısısı“. Stromy „Malatya Kayısısı“ vyžadujú suché a horúce letá, ako aj vlhké a studené zimy. Horúce a suché klimatické podmienky prevládajúce počas obdobia vývinu a dozrievania plodov sú nevyhnutné pre pestovanie plodov s vysokým obsahom cukru. K tvorbe cukru v marhuliach „Malatya Kayısısı“ významne prispieva aj veľký teplotný rozdiel medzi dňom a nocou v čase dozrievania.

Na to, aby marhuľové stromy v Malatyi kvitli a prinášali plody, potrebujú pomerne dlhé zimné ochladenie v trvaní 1 100 až 1 600 hodín s teplotou nižšou ako + 7,2 °C. Okrem toho stromy „Malatya Kayısısı“ ideálne rastú v mierne zásaditých (pH 7,5 – 8,5) hlinách s vysokým obsahom vápenca. Malatya je pre marhule ideálnym prostredím, pretože sa vyznačuje všetkými týmito ekologickými vlastnosťami. Marhule „Malatya Kayısısı“ vyprodukované v rámci vymedzenej oblasti sa vyznačujú najvyššou kvalitou, a pri pokusoch o ich produkciu mimo tejto oblasti jednak klesá ich výnosnosť a produkcia sušenia a jednak dochádza k poklesu kvality. Vzhľadom na tento aspekt marhúľ „Malatya Kayısısı“ možno takisto uviesť, že kultivary „Malatya Kayısısı“ sa vyznačujú nízkou adaptačnou schopnosťou.

V období dozrievania a sušenia musí byť počasie suché a bezoblačné. Marhule „Malatya Kayısısı“ sa od ostatných marhúľ odlišujú koexistenciou osobitnej zemepisnej oblasti a vysokokvalitných kultivarov marhúľ, ktoré sú tejto zemepisnej oblasti dokonale prispôsobené. Pri pokusoch o produkciu marhúľ „Malatya Kayısısı“ v iných oblastiach dochádza k značnému poklesu kvality plodov v závislosti od premenlivých ekologických podmienok. Tieto úbytky možno zhrnúť ako nízku výnosnosť, nízky obsah rozpustných pevných látok, menšiu veľkosť plodu, nízku produkciu sušených plodov a nízku kvalitu plodov. Z toho vidno, že marhule pestované v Malatyi sú odlišné od marhúľ pestovaných v iných oblastiach. Pri produkcii marhúľ zohráva rozhodujúcu úlohu skutočnosť, že najmä počas zberu úrody ovocia sú klimatické podmienky ideálne na sušenie ovocia (z dôvodu nízkej pomernej vlhkosti a výdatného slnečného žiarenia).

Marhule „Malatya Kayısısı“ sa v tejto zemepisnej oblasti pestujú už tisíce rokov. Pestovanie, zber, sírenie a sušenie marhúľ „Malatya Kayısısı“ sa mnoho rokov vykonáva rovnakými, tradičnými a prírodnými spôsobmi. Marhule „Malatya Kayısısı“ boli odjakživa súčasťou života obyvateľov tohto regiónu. Produkcia marhúľ „Malatya Kayısısı“ sa pre nich stala takým umením, že znalosti o tejto práci vštepujú svojim deťom už odmalička.

Deti sa v rodine od útleho veku učia všetko o pestovaní, zbere, sušení a sírení marhúľ. Pokračujú teda v tradičnom remesle a v budúcnosti sa stanú špecializovanými pestovateľmi. Ak majú byť výsledkom sušenia marhúľ vysokokvalitné výrobky, je nevyhnutné, aby proces sírenia vykonávali skúsení pracovníci. Tento proces si vyžaduje osobitnú zručnosť, pracovnú silu a špecializáciu.

Marhule „Malatya Kayısısı“ majú pre provinciu Malatya osobitný význam. Marhule „Malatya Kayısısı“ majú v provincii Malatya symbolický význam. Provincia Malatya aj nesie iný názov – svetová metropola marhúľ. V provincii a jej okresoch sa vzory marhúľ „Malatya Kayısısı“ dokonca používajú ako symbol na námestiach. Na niektorých významných námestiach sa nachádzajú mnohé tematické sochy. Okrem toho sa osobitne pre tieto marhule organizuje festival. Festival „Malatya Kayısısı“ sa tradične organizuje každý rok a oslavuje sa rôznymi podujatiami.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

—