

**Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(2023/C 275/17)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup> do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**„Ayaş Domatesi“**

**EU č.: PDO-TR-02883 – 9.1.2023**

**CHOP (X) CHZO ( )**

**1. Název (názy)**

„Ayaş Domatesi“

**2. Členský stát nebo třetí země**

Turecko

**3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

**3.1. Druh produktu**

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

**3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1**

„Ayaş Domatesi“ jsou rajčata s tenkou slupkou a velmi šťavnatou dužinou, která se pěstují z místního ekotypu semen a sazenic v okrese Ayaş v provincii Ankara. Plody „Ayaş Domatesi“ jsou velké a masité, o hmotnosti 250–300 g a jejich slupka má matně růžovo-červenou barvu. Na vnějším povrchu plodů je jemné žebrovaní. Po rozkrojení plodu je viditelné bílé zbarvení dužiny. Díky vysokému obsahu kyselin mají rajčata mírně slané a citronové aroma. Rajčata „Ayaş Domatesi“ mají vysoký obsah lykopenu – přibližně 5 916 mg/100 g.

Fyzikální a chemické vlastnosti produktu „Ayaş Domatesi“

Ve vodě rozpustná sušina (°Bx)		alespoň 4,20
Hodnota pH		4,20–4,70
Celkový obsah kyselin (% kyseliny citronové)		alespoň 0,40 %
Hodnota podle Hunterovy barevné stupnice (minimální a maximální)	*L	28,0–29,0
	*a	14,0–17,0
	*b	8,0–12,0

**3.3. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)**

—

**3.4. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti**

Ve vymezené zeměpisné oblasti se musejí uskutečnit všechny fáze produkce.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

—

3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

—

#### 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Vymezenou zeměpisnou oblastí je okres Ayaş v provincii Ankara, která se nachází v regionu Střední Anatólie v Turecku.

#### 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Žádost o zápis označení původu „Ayaş Domatesi“ je založena pouze na specifické jakosti a vlastnostech produktu, jež vyplývají z přírodních faktorů vyskytujících se v dané zeměpisné oblasti.

Rajčata „Ayaş Domatesi“ se v okrese Ayaş pěstují od 60. let 20. století. „Ayaş Domatesi“ jsou rajčata s tenkou slupkou a velmi šťavnatou dužinou, která se pěstují z místního ekotypu semen a sazenic. Plody „Ayaş Domatesi“ jsou velké a masité, o hmotnosti 250–300 g a jejich slupka má matně růžovo-červenou barvu. Na vnějším povrchu plodů je jemné žebrování. Po rozkrojení plodu je viditelné bílé zbarvení dužiny. Díky vysokému obsahu kyselin mají rajčata mírně slané a citronové aroma. Tvar a struktura plodů „Ayaş Domatesi“ závisí na místních semenech a sazenicích, které se v dané zeměpisné oblasti předávají z generace na generaci. Rostliny jsou zakrslé a mají úzké listy. Výška rostliny je přibližně 120 cm a její vývoj probíhá ke konci sezóny. Listy i stonek jsou pokryty chloupky, které mají intenzivní rajčatové aroma. Listy jsou velké a členěné. Ačkoli jsou rostliny v daném regionu vystaveny intenzivnímu slunečnímu svitu, plody „Ayaş Domatesi“ netrpí popáleninami, neboť jsou před sluncem chráněny velkým množstvím listů s širokou čepelí.

Podnebí v okrese Ayaş ve Střední Anatólii se liší od klimatu ve zbytku regionu a vykazuje vlastnosti mikroklimatu. Toto podnebí utváří vlastnosti výsledného produktu.

Typické kontinentální klima okresu Ayaş, který se nachází v nadmořské výšce 910 m, se vyznačuje chladnými zimami a horkými a suchými léty. Roční průměrná teplota je 11,4 °C a průměrná relativní vlhkost činí 54 %. Nejchladnějším měsícem je leden s průměrnou teplotou 0,5 °C a nejteplejší jsou měsíce červenec a srpen, které mají průměrnou teplotu 22,2 °C.

Nejvíce srážek spadne v prosinci (57,2 mm) a nejméně v srpnu (9,6 mm). „Ayaş Domatesi“ je samosprašná rostlina, která vykazuje pozdní vývoj. „Ayaş Domatesi“ klíčí pouze v případě, že opylení proběhlo při teplotě alespoň 10 °C, a procento nasazených plodů se snižuje, pokud teplota během zrání klesne pod 15 °C. Optimální teplota pro klíčení pylu a nasazování plodů je 18–26 °C a relativní vlhkost vzduchu 50–80 %. Při nízkých teplotách se tvoří velmi málo pylových zrn, dochází pouze k částečnému oplodnění a výsledný plod je zdeformovaný. Během procesu zrání plodů by teplota měla být mezi 18–26 °C. V tomto rozmezí teplot se také nejlépe syntetizují látky odpovědné za barvu plodů, a tedy i lykopen. Rajčata „Ayaş Domatesi“ mají vysoký obsah lykopenu – přibližně 5 916 mg/100 g.

Podnebí v okrese Ayaş poskytuje nejvhodnější podmínky pro opylení a vývoj plodů. Sazenice se vysazují ve vzdálenosti 50–60 cm pro stolní odrůdy a ve vzdálenosti 25–30 cm, má-li být produkt dodáván průmyslu, přičemž vzdálenost řádků činí 1,8–2,0 m. Tento pěstitelský způsob výsadby rajčat v dostatečných rozestupech a půda bohatá na draslík a železo, která se ve vymezené zeměpisné oblasti nachází, zajišťují proudění vzduchu a vystavení slunečnímu svitu, což přispívá ke zvýšení výnosů, a tím i k produkci větších plodů.

#### Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

---