

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2020/C 435/06)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

»BAYRAMIÇ BEYAZI«

EU-nr.: PDO-TR-02391 — 1. februar 2018

BOB (X) BGB ()

1. Betegnelse [på en bob eller bgb]

»Bayramiç Beyazı«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Tyrkiet

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren

3.1. Produkttype

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Bayramiç Beyazı er frugten af en lokal nektarinsort, som tilhører arten *Prunus persica*. Frugterne har en jævn, glat form og en tynd skræl. Stenene er forbundet til frugtkødet. Frugten har en sød, aromatisk og let syrlig smag.

Frugten har følgende kendetegn:

- Farve: Lysegrønt til gult ydre og hvidt til lysegult frugtkød. Skrællens farve er Pantone 583-587 C henholdsvis L*a*b*-værdierne 56–58, 15-14 og 24-24,5.
- Frugtens vægt og størrelse: vægt 30-60 g, 38-52 mm i diameter og 36-42 mm i længde.
- Brix-grad: mindst 9,5°
- Syrlighed (i % æblesyre): mindst 0,3 og højst 0,5
- Frugtkødets fasthed: mindst 5,0 og højst 7,0 kg/cm²
- Aroma: Frisk og sød med en blanding af abrikos, fersken og blomme.

3.3. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

—

3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Alle etaper af produktionen af Bayramiç Beyazı, herunder spiring, plantning, beskæring og plukning, skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

3.5. Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til

—

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

Logoet for »Bayramiç Beyazı« skal anbringes på alle pakninger, herunder kasser.



4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det geografiske område er distriktet Bayramiç. Det ligger i provinsen Çanakkale i det nordvestlige Tyrkiet.

5. Tilknytning til det geografiske område

Det geografiske områdes egenart

Naturlige faktorer

Bayramiç-distriktet består af sletter og plateauer med en højde på 500-1 000 m nær Ida-bjerget, det største bjergmassiv på halvøen Biga. Den stærkere solbestråling grundet den høje beliggenhed øger fotosyntesen, hvilket giver Bayramiç Beyazı en sødere smag. Høje temperaturer om dagen (den månedlige gennemsnitstemperatur for juli er 32-34 °C) og lave temperaturer om natten (den månedlige gennemsnitstemperatur for juli er 12-15 °C) i modningsperioden er, på grund af højden, fremtrædende i distriktet. De lave temperaturer om natten sænker plantens respirationshastighed og metabolisme. Derfor er der mere vand i mellemrummene mellem cellerne, hvilket resulterer i en mere fast frugt.

Bayramiç-distriktet har lerjord, som er rig på næringsstoffer, med mange vandløb og kilder og en nedbørsmængde på op til 600-700 mm, hvilket skaber ideelle betingelser for at dyrke frugt og grøntsager. Jordbundens pH-værdi er mellem 6 og 7 i Bayramiç-distriktet. Denne pH-værdi er den bedst egnede til, at træer kan optage mineraler som ioner fra rødderne. På denne måde opløses mineralerne i grundvandet og optages af planterne, som producerer faste frugter. Regionen er også meget rig på insektfauna og biavl. Dette giver en mere effektiv bestøvning og stærkere frugter. Grundvandsniveauet i området er ca. 2 m, hvilket er for dybt til, at planternes rødder kan nå det. Rødderne står således ikke under vand, hvilket kunne mindske frugtens kvalitet.

Menneskelige faktorer

Et af de vigtigste elementer i produktionen af Bayramiç Beyazı er de lokale producenters færdigheder, særlig i forbindelse med beskæring og plukning. Ved beskæringen formes træernes kroner på en måde, der sikrer, at frugterne får mere lys og luft. Dette øger fotosyntesen, karotenoidproduktionen og andre metaboliske aktiviteter, som resulterer i en sødere smag, en særlig farve på skrællen og en kraftigere aroma. Plukningen afhænger af producentens bedømmelse af, hvornår det er det rette tidspunkt at plukke nektarinerne. Nektarinerne plukkes med håndkraft, to til tre gange pr. træ. Plukningen med håndkraft sikrer, at frugterne beskyttes bedre, og forhindrer skader.

Produktets egenart

Bayramiç Beyazı er en lokal gentotype af nektariner, som i årenes løb har trivedes i Bayramiç-distriktets naturlige betingelser. Produktet er kendetegnet ved sin friske og søde aroma med en blanding af aromaerne af abrikos, fersken og blomme. Talrige undersøgelser har vist, at Bayramiç Beyazı, som dyrkes i det geografiske område, har et højere indhold af flygtige bestanddele og en kraftigere aroma sammenlignet med nektariner, der dyrkes i andre distrikter. Frugtens særlige aroma og duft karakteriseres især ved 2-hexenal, hexenal og (E)-2-hexenal, som forekommer i højere koncentrationer i Bayramiç Beyazı dyrket i Bayramiç-distriktet end i dem, der dyrkes i andre områder i Tyrkiet.

Årsagssammenhæng

De miljømæssige betingelser (høj grad af solbestråling, høje temperaturer i løbet af dagen, lave temperaturer om natten og megen nedbør), den særlige beskæring af træerne, som giver masser af sollys i løbet af modningen, påvirker den ydre farve, sødmen og fastheden hos Bayramiç Beyazı, som dyrkes i området.

De mange kilder og rige vandløb i området giver tilstrækkelig tilførsel af vand, og jorden, som er rig på mineraler, sammen med områdets mangfoldighed af insekter og traditionen for biavl skaber ideelle betingelser for dyrkning af frugt og giver frugten den ønskede form og størrelse. Jordbundens pH-værdi er ideel for, at træernes rødder kan optage mineraler, som giver fastere frugter.

Andre faktorer, som bidrager til produktets egenart, udover de naturlige betingelser, omfatter de lokale producenters arvede færdigheder. Evnen til at bestemme det rette tidspunkt til at plukke frugterne og plukningen med håndkraft fra det samme træ i to til tre omgange hører med til kundskaberne i området. Da frugterne på hvert træ ikke modnes samtidig, benyttes denne plukningsmetode til at opnå ensartede frugter med ensartet farve skræl, størrelse, tørstofindhold og aroma. Plukning med håndkraft forhindrer desuden, at frugten beskadiges.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)
