

1. Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2023/C 275/17)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

“Ayaş Domatesi”

EU-nr.: PDO-TR-02883 – 9.1.2023

BOB (X) BGA ()

1. Naam/namen

“Ayaş Domatesi”

2. Lidstaat of derde land

Turkije

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

“Ayaş Domatesi” is een dunschillige, bijzonder sappige tomaat die wordt geteeld uit zaai- en plantgoed van plaatselijke ecotypes in het district Ayaş van de provincie Ankara. “Ayaş Domatesi” is een grote, vlezige tomaat met een gewicht van 250-300 g en een doffe rozerode schil. Het buitenoppervlak van de tomaat vertoont lichte groeven. Het vlees vertoont ook een witte vlek wanneer de vrucht in tweeën wordt verdeeld. Door zijn hoge zuurgraad, heeft deze tomaat een licht zilt en citroenachtig aroma. “Ayaş Domatesi” heeft een hoog lycopeengehalte, van ongeveer 5 916 mg/100 g.

Fysische en chemische eigenschappen van “Ayaş Domatesi”

Wateroplosbare droge stof (°Bx)		Ten minste 4,20
pH-waarde		4,20-4,70
Totale zuurgraad (citroenzuur)		ten minste 0,40 %
Hunter-kleurwaarde (min-max)	*L	28,0-29,0
	*a	14,0-17,0
	*b	8,0-12,0

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

—

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle onderdelen van het productieproces moeten in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het afgebakende geografische gebied is het district Ayaş van de provincie Ankara in Centraal-Anatolië in Turkije.

5. **Verband met het geografische gebied**

De aanvraag tot registratie van de oorsprongsbenaming “Ayaş Domatesi” is louter gebaseerd op de specifieke kwaliteit en kenmerken van het product, die het gevolg zijn van de natuurlijke factoren in het geografische gebied.

“Ayaş Domatesi” wordt al sinds de jaren 1960 in Ayaş geteeld. “Ayaş Domatesi” is een dunschillige, bijzonder sappige tomaat, die wordt geteeld uit zaai- en plantgoed van het plaatselijke ecotype. “Ayaş Domatesi” is een grote, vlezige tomaat met een gewicht van 250-300 g en een doffe rozerode schil. Het buitenoppervlak van de tomaat vertoont lichte groeven. Het vlees van de vrucht vertoont ook een witte vlek wanneer het in tweeën wordt verdeeld. Door zijn hoge zuurgraad, heeft deze tomaat een licht zilt en citroenachtig aroma. De vorm en structuur van de vrucht van “Ayaş Domatesi” is afhankelijk van het lokale zaai- en plantgoed, dat in het geografische gebied van generatie op generatie wordt overgeleverd. De bladeren zijn smal en de plant heeft een dwergstructuur. De plant wordt ongeveer 120 cm hoog en ontwikkelt zich laat in het seizoen. De bladeren van de tomaat zijn bedekt met haren die net als de stengel een intens tomatenaroma hebben. De bladeren hebben een samengestelde vorm en zijn groot. Hoewel de regio een groot aantal zonne-uren kent, raken de vruchten niet verbrand door de zon, dankzij de grote, overvloedige bladeren van “Ayaş Domatesi”.

Het district Ayaş, in de regio Centraal-Anatolië, heeft andere klimatologische kenmerken dan de rest van de regio en kent een microklimaat. Dit klimaat is van invloed op de eigenschappen van het product.

Ayaş vertoont de typische kenmerken van een continentaal klimaat, met koude winters en warme, droge zomers. Het district ligt op 910 m hoogte. De gemiddelde jaarlijkse temperatuur bedraagt er 11,4 °C, en de gemiddelde relatieve vochtigheid is 54 %. De laagste gemiddelde temperatuur (0,5 °C) wordt gemeten in januari, en de hoogste gemiddelde temperatuur (22,2 °C) in juli en augustus.

De grootste hoeveelheid neerslag valt in december, met 57,2 mm, en de kleinste hoeveelheid in augustus, met 9,6 mm. “Ayaş Domatesi” kent een open bestuiving en late ontwikkeling. Opdat “Ayaş Domatesi” kan ontkiemen, is een bestuivingstemperatuur van ten minste 10 °C nodig, en het percentage vruchtzetting neemt af wanneer de temperatuur tijdens de rijping onder de 15 °C daalt. De optimale temperatuur voor het ontkiemen van de stuifmeelkorrels en de vruchtzetting bedraagt 18-26 °C, en de relatieve luchtvochtigheid 50-80 %. Bij lage temperatuur wordt zeer weinig stuifmeelstof gevormd en komen gedeeltelijk bevruchte amorfe vruchten voor. Tijdens het rijpingsproces van de vruchten moet de temperatuur tussen 18 en 26 °C liggen. De kleurstoffen en dus ook het lycopene worden eveneens het beste gesynthetiseerd bij deze temperatuur. “Ayaş Domatesi” heeft een hoog lycopeengehalte, van ongeveer 5 916 mg/100 g.

Het klimaat van het district Ayaş biedt de meest gunstige omstandigheden voor bestuiving en fruitontwikkeling. De zaailingen worden geplant op een onderlinge afstand van 50-60 cm voor consumptietomaten en van 25-30 cm voor tomaten die naar de industrie gaan, en de afstand tussen de rijen bedraagt 1,8-2,0 m. Deze schaarse plantmethode van de producenten en de bodem in het geografische gebied, die veel kalium en ijzer bevat, verhogen de opbrengst en daarmee de grootte van de vruchten, doordat zij luchtcirculatie en blootstelling aan de zon mogelijk maken.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
