

**Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012
Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2020/C 435/06)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od dneva te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„BAYRAMIÇ BEYAZI“

EU št.: PDO-TR-02391 – 1. februar 2018

ZOP (X) ZGO ()

1. Ime [zop ali zgo]

„Bayramiç Beyazı“

2. Država članica ali tretja država

Turčija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1. Vrsta proizvoda

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2. Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

Bayramiç Beyazı je sadež lokalne sorte nektarin, ki spadajo v vrsto *Prunus persica*. Sadež ima enakomerno, gladko obliko in tanko lupino. Meso se slabo loči od koščice. Ima sladek, aromatičen in rahlo kiselkast okus.

Sadež ima naslednje značilnosti:

- barva: lupina je od bledo zelene do rumene barve, meso pa je od bele do bledo rumene barve. Barva lupine je med vrednostmi Pantone 583–587 C ali vrednostmi L* a* b* 56–58, 15–14 oziroma 24–24,5;
- teža in velikost sadeža: 30–60 g po teži, 38–52 mm po premeru, 36–42 mm po dolžini;
- stopinje Brix: najmanj 9,5°;
- kislost (v % jabolčne kisline): najmanj 0,3 in največ 0,5;
- čvrstost mesa: najmanj 5,0 in največ 7,0 kg/cm²;
- aroma: svež in sladek z mešanico vonjev po marelicah, breskvah in slivah.

3.3. Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

—

3.4. Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Vse faze proizvodnje nektarin Bayramiç Beyazı morajo potekati na opredeljenem geografskem območju, vključno s sajenjem, cvetenjem, obrezovanjem in pobiranjem.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

—

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

3.6. Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Identifikacijski logotip nektarin Bayramiç Beyazı je treba namestiti na vsa pakiranja, vključno z gajbami.



4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje je okrožje Bajramiç. Nahaja se v provinci Çanakale na severozahodu Turčije.

5. Povezava z geografskim območjem

Posebnosti geografskega območja

Naravni dejavniki

Okrožje Bajramiç sestavljajo nižine in planote na nadmorski višini 500–1 000 m blizu gore Kaz, največje kopnine na polotoku Bigas. Veliko sonca zaradi nadmorske višine pomeni več fotosinteze, kar daje nektarinam Bayramiç Beyazı slajši okus. V okrožju zaradi nadmorske višine v obdobju zorenja prevladujeta visoka dnevna temperatura (povprečna mesečna temperatura 32–34 °C v juliju) in nizka nočna temperatura (povprečna mesečna temperatura 12–15 °C v juliju). Nizka nočna temperatura upočasni hitrost dihanja in presnovo rastlin. Zato je v znotrajceličnih prostorih več vode, kar pomeni bolj čvrst sadež.

V okrožju Bajramiç so tla ilovnata, bogata s hranilnimi snovmi, z obilico potokov in izvirov ter količino padavin do 600–700 mm, kar ustvarja idealne razmere za gojenje sadja in zelenjave. Njihova vrednost pH je med 6 in 7. Ta vrednost pH je najprimernejša, da drevesa črpajo minerale kot ione skozi korenine. Tako rastline prevzamejo minerale, raztopljene v podzemni vodi, za rast čvrstih sadežev. Regija je tudi zelo bogata z žuželkami in ima razvito čebelarstvo, kar prispeva k učinkovitejšemu opraskanju in odpornejših sadežih. Nivo podzemne vode na območju je približno 2 m, kar je pregloboko, da bi jo korenine rastlin dosegle. Posledično niso poplavljene, zato so sadeži bolj kakovostni.

Človeški dejavniki

Eden od bistvenih elementov proizvodnje nektarin Bayramiç Beyazı je znanje lokalnih proizvajalcev, zlasti med obrezovanjem in obiranjem. Z obrezovanjem dreves se krošnja oblikuje tako, da dobijo sadeži več svetlobe in zraka. To poveča fotosintezo, proizvodnjo karotenoida in druge presnovne dejavnosti, ki pomenijo slajši okus, značilno barvo lupine in močnejšo aromo. Kmetje sami presodijo, kdaj je pravi čas za obiranje nektarin. Te se obirajo ročno, in sicer se vsako drevo obere dvakrat do trikrat. Ročno obiranje zagotavlja boljšo zaščito nektarin in preprečuje poškodbe.

Posebnosti proizvoda

Bayramiç Beyazı je lokalni genotip nektarin, ki skozi leta dobro uspeva v naravnih razmerah okrožja Bajramiç. Za te nektarine je značilna sveža in sladka aroma z mešanico arom po marelicah, breskvah in slivah. Številne študije so potrdile, da imajo nektarine Bayramiç Beyazı, ki se gojijo na navedenem geografskem območju, bolj hlapne sestavine in močnejšo aromo v primerjavi s tistimi, ki se gojijo na drugih območjih. Za posebno aromo in vonj sadežev so značilne zlasti spojine 2-heksenal, heksenal in (E)-2-heksenal, katerih vsebnost je višja v nektarinah Bayramiç Beyazı, ki se gojijo v okrožju Bajramiç, kot na drugih turških območjih.

Vzročna povezava

Okoljske razmere (veliko sonca, visoka dnevna temperatura, nizka nočna temperatura in veliko padavin) in posebno obrezovanje dreves, da se poveča osončenost med zorenjem, vplivajo na barvo lupine, sladkost in čvrstost nektarin Bayramiç Beyazı, ki se gojijo na tem območju.

Številni izviri in bogati vodni viri na tem območju zagotavljajo zadostno namakanje, tla, bogata z minerali, raznolika favna žužek in čebelarstva tradicija pa ustvarjajo idealne razmere za rast sadežev zelene velikosti in oblike. Vrednost pH tal je idealna, da korenine dreves črpajo minerale, kar pomeni čvrstejše sadeže.

Eden od dejavnikov, ki prispevajo k posebnostim proizvoda, je poleg naravnih dejavnikov tudi dediščina lokalnih proizvajalcev. Določanje pravega časa za večkratno ročno obiranje sadežev z istega drevesa odraža njihovo znanje in izkušnje na tem območju. Ker sadeži na posameznem drevesu ne dozori istočasno, se ta metoda obiranja uporablja zato, da se zagotovijo po barvi, velikosti, sočnosti in aromi enaki sadeži. Ročno obiranje poleg tega preprečuje poškodbe sadežev.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

—
