



C/2025/6780

23.12.2025

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

(C/2025/6780)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾.

Specifikacija proizvoda iz člena 7 Uredbe (EU) št. 1151/2012 je na voljo v registru Unije za geografske označbe.

ENOTNI DOKUMENT

„Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzüümü“

EU št.: PDO-TR-03022 – 30. oktober 2023

ZOP (X) ZGO ()

1. Ime ali imena [ZOP ali ZGO]

„Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzüümü“

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

Oznaka kombinirane nomenklature

0806 – GROZDJE, SVEŽE ALI SUHO

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

„Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzüümü“ so na soncu sušene rozine, pridobljene iz grozdja sorte Sultani Çekirdeksiz (*Vitis vinifera* L.) brez pečk, ki je jantarno do temno rjave barve, prožno, s tanko lupino ter mehko in mesnato teksturo ter sladkega okusa, s pookusom karamelne in sadne arome. Njegova tekstura se zazna kot mehka in se topi v ustih, zaradi tanke lupine ploda pa ga je lažje prežvečiti.

Rozine „Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzüümü“ imajo med drugim naslednje fizikalne, kemijske in prehranske lastnosti.

— Energija (v kcal):	najmanj 290
— Prehranske vlaknine (v %):	3,5–5,6
— Vlaga (v %):	največ 16,0 ± 1,0

⁽¹⁾ Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

— Beljakovine (v %):	2,1–3,5
— Skupna raztopljena suha snov (v %):	najmanj 75,0
— Pepel (v %):	2,2–9,2
— Maščoba (v %):	0,13–0,30
— Skupna vsebnost sladkorja (v %):	najmanj 65,0
— Kalij (v mg/100 g):	470–1 200
— Fosfor (v mg/100 g):	240–1 220
— Magnezij (Mg) (v mg/100 g):	30–75
— Železo (Fe) (mg/100 g):	2,0–8,5
— Natrij (Na) (v mg/100 g):	70–310
— Kalcij (Ca) (v mg/100 g):	220–1 270
— Skupna vsebnost kislin (v %):	1,5–2,2
— Barvni parametri	
— L^* (svetlost):	22–41
— a^* (+a/–a; barvne koordinate rdeče/zelene svetlobe):	4–8
— b^* (+b/–b; barvne koordinate rumene/modre svetlobe):	6–22
— C^* (kroma, vrednost nasičenosti):	7–22
— Kot barvnega tona:	55–77

Rozine „Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzüümü“ se lahko razvrstijo v razred Ekstra, razred I in razred II (preglednica 1). Ne glede na vrsto razreda morajo biti vse rozine enotne zlate do jantarne barve z visoko stopnjo čistosti, primerne za takojšnje uživanje ter cele, zdrave in brez živih insektov, odvečne zunanje vlage ter tujega vonja in okusa.

Preglednica 1

Razvrstitev rozin „Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzüümü“.

	Ekstra	Razred I	Razred II
Število kosov peclja na kg (največ)	1	2	2
Odstotek pecljev (na enoto)	4	5	5
Odstotek nezrelih in/ali nerazvitih jagod (masni delež)	2	3	4
Odstotek jagod s pečkami pri sortah brez pečk (na enoto)	0,1	0,5	1,0

Poleg zgoraj navedenega merila se lahko vsak razred nadalje kategorizira po velikosti, in sicer: velikost jumbo, do 250 jagod na 100 gramov; standardna velikost, od 251 do 360 jagod na 100 gramov; srednja velikost, od 361 do 500 jagod na 100 gramov; majhna velikost, od 501 do 600 jagod na 100 gramov. Jagode, ki ne izpolnjujejo teh specifikacij v zvezi z velikostjo, se prodajo za uporabo v živilski industriji.

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 pridelave „Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzüümü“ morajo potekati na opredeljenem geografskem območju. Glavne faze so sajenje, obrezovanje, namakanje, gnojenje, trgatve, kmetijske inšpekcije in sušenje na soncu (za proizvodnjo rozin).

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

—

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

Poleg obveznih navedb, ki se zahtevajo z zakonodajo o označevanju in predstavitvi živil, morajo biti na etiketi navedeni:

- ime označbe „Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzüümü“,
- ime podjetja in naslov ali kratko ime in naslov ali registrirana znamka proizvajalca,
- logotip ZOP Evropske unije,
- naslednji logotip



4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje je provinca Manisa v Turčiji.

5. Povezava z geografskim območjem

Posebnosti geografskega območja

Provinca Manisa leži na zahodnem delu polotoka Anatolija. Glavni dejavniki, ki so vplivali na razvoj vinogradništva v regiji in na proizvodnjo rozin „Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzüümü“, so njen geografski položaj, podnebje, topografija in kakovost tal. Na značilne lastnosti rozin „Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzüümü“ poleg drugih parametrov vplivajo tudi podnebne razmere v juliju in avgustu. Geografsko območje ima naslednje posebne značilnosti:

- v provinci Manisa 54,3 % površine sestavljajo gore, 27,8 % planote in 17,9 % ravnine. Gore ležijo pravokotno na morje. Zaradi te topografije veter v provinci Manisa večinoma piha z vzhoda, pogosto pa tudi z vzhoda-severovzhoda, odvisno od sprememb letnih časov. Hitrost vetra v provinci Manisa se giblje med 1,4 in 2,3 m/s. Povprečna hitrost vetra v provinci znaša 1,9 m/s. Rahel veter v provinci je ključnega pomena v času oprave pridelave in gnojenja, neposredno pa vpliva tudi na idealno oblikovanje grozdov in razvoj plodov. Junija, julija in avgusta pihajo razmeroma močni vetrovi, ki imajo učinek hlajenja,

- najvišje povprečne temperature so v juliju in avgustu (28,0 oziroma 27,7 °C), ko pade tudi najmanj padavin (9,7 oziroma 9,3 mm). Zato je relativna vlažnost v regiji v teh mesecih najnižja ($RV < 50 \%$). To poleg vetrovnih parametrov in velikega števila sončnih ur (povprečno 10 ur na dan) julija omogoča kopičenje sladkorja v grozdih, nato pa avgusta pospeši postopek sušenja. Te podnebne razmere nudijo idealno okolje za sušenje, ki prispeva k značilni barvi in okusu rozin „Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzüümü“;
- kar zadeva talne pogoje, 33,29 % kmetijskih zemljišč sestavlja peščena ilovica, 62,20 % jih je rahlo alkalnih, 94,36 % pa brez soli. Na območju province Manisa poleg tega leži tudi velik del rodovitne aluvialne ravnice reke Gediz (ravnica Gediz). Ravnica je bogata z rastlinskimi hranili, plasti tal pa sestavljajo globoki humus ter vrhnja in spodnja plast. Globokoplastni profil uravnava potrebo po padavinah pozimi in potrebo po vlagi poleti. Poleti, ko se pojavi potreba po tem, omogoča obširno porabo visokokakovostne podtalnice.

Človeški dejavniki

Proizvodnja rozin „Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzüümü“ je delovno intenzivna dejavnost. Na splošno moški opravljajo dela, kot so obrezovanje, namakanje, pomakanje (obdelava pred sušenjem) in prevoz, ženske pa dela, kot so trgatve, razporejanje svežih grozdov in pobiranje posušenih grozdov. Pridelovalci grozdja uporabljajo svoje znanje in veščine za opravljanje naslednjih postopkov:

- določitev usmeritve lokacije zemljišča za zagotovitev dobrega prezračevanja, ustrezne vlažnosti, zaščite pred močnimi vetrovi, idealne osončenosti in zdravega okolja za ukoreninjenje mladik,
- sajenje sadik, pri čemer se obrezovanje vinske trte izvaja že od prvega leta dalje,
- določitev najboljšega poganjka, katerega rast se lahko nadaljuje v drugem letu po sajenju sadik in iz katerega se v naslednjih letih razvije glavno steblo,
- določitev števila poganjkov, ki ostanejo na vinski trti v obdobju vegetativne rasti, med obdobjem donosa, in zimsko obrezovanje,
- preprečevanje nezaželene oblike rasti vinske trte v vseh obdobjih obrezovanja, zelena rez,
- določitev časa in količine namakanja (od obdobja rasti do trgatve), da se uravnotežita potreba po vodi in vlažnost, s čimer se ohranita idealen čas in kakovost zorenja ter preprečijo bolezni, ki jih lahko povzročita vlaga in vlažnost,
- uporaba pesticidov, ki ščitijo pred boleznimi glede na razmere v letnih časih, zlasti pri klasični pridelavi, ter izvajanje končnih pregledov pred trgatvijo,
- določitev zrelosti, da se grozdi lahko oberejo, ne da bi se pri tem poškodovali plodovi,
- zagotavljanje ustreznih pogojev za transport in skladiščenje,
- praksa pomakanja grozdja v alkalni raztopini pred sušenjem, od katere je v veliki meri odvisna značilna barva končnega proizvoda. Raztopina za pomakanje pospeši izgubo vlage z odstranjevanjem voščene plasti na svežem grozdju in poskrbi za značilno barvo (od jantarne do temno rjave). Hitrost sušenja določa barvo rozin. Med postopkom sušenja se vsebnost sladkorja v grozdju poveča, kar onesposobi encime, zaradi katerih grozdje med sušenjem na soncu potemni, in temnenje se sčasoma ustavi. Ker raztopina za pomakanje vpliva na hitrost sušenja, posredno določa tudi barvo grozdja.
- Za zagotavljanje učinkovitega sušenja se grozdi razprostrejo tako, da ne ležijo na kupu, temveč tako, da sta omogočena njihova osončenost in prezračenost. Za boljši stik s soncem se večji grozdi razpolovijo pri stebelu. Grozdi se po 3–4 dneh sušenja nežno obrnejo, da se zagotovi enakomerno sušenje.

Posebnosti proizvoda

Rozine „Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzüümü“ slovijo po svoji barvi, ki se razteza od jantarne do temno rjave, elastični strukturi, mehki in mesnati teksturi ter sladkem okusu.

Vzročna zveza

Rozine „Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümlü“ so poseben proizvod, katerega značilnosti (barva in sladkost) so posledica tal in podnebnih razmer, ki prevladujejo v provinci Manisa.

Apnenčasta tla, ki so v provinci Manisa pogosta, omogočajo zdravo rast rastlin, zgodnjo pridelavo proizvodov in visokokakovostne plodove z višjo vsebnostjo sladkorja. Omejene padavine in dolgotrajna osončenost v juliju in avgustu, ko grozdje dozoreva, pozitivno vplivajo na koncentracijo sladkorja.

Vroče, suho vreme in dolgotrajna osončenost obarvajo belo meso grozdja v zlato do rjavo. S kombinacijo vročine, suhosti, rahlega vetra in prakse pomakanja grozdja v alkalni raztopini pred sušenjem se pospeši izguba vode, s čimer se poveča vsebnost sladkorja. S tem postopkom se ustavi aktivnost encimov, ki so odgovorni za potemnitev, zato grozdi ne potemnijo. Po tem postopku grozdi dobijo svojo mehko, elastično in mesnato teksturo.

Nizka relativna vlažnost med poletnimi meseci ovira razvoj glivic na grozdih, zato je končni proizvod brez ohratoksinov in drugih mikotoksinov.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

Uradna geografska označba, označba porekla in zajamčena tradicionalna posebnost, uradni list turškega urada za patente in blagovne znamke, št. 48 z dne 1. marca 2019.