

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2023/C 275/17)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Ayaş Domatesi”

Nr UE: PDO-TR-02883 – 9.1.2023

ChNP (x) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Ayaş Domatesi”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Turcja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Ayaş Domatesi” to bardzo soczysty pomidor o cienkiej skórce, uprawiany z wykorzystaniem lokalnego ekotypu nasion i siewek w dystrykcie Ayaş w prowincji Ankara. Owoc „Ayaş Domatesi” jest duży i mięsisty, waży ok. 250–300 g, a jego skórka ma matową, różowoczerwoną barwę. Na zewnętrznej powierzchni pomidora występuje delikatne żeberkowanie. W miąższu owocu, po przekrojeniu na pół, znajduje się biała powierzchnia. Ze względu na wysoką kwasowość owoce mają lekko słonawy i cytrusowy aromat. „Ayaş Domatesi” wykazuje wysoką zawartość likopenu – około 5916 mg/100 g.

Właściwości fizyczne i chemiczne „Ayaş Domatesi”

Zawartość suchej masy rozpuszczalnej w wodzie (°Bx)		co najmniej 4,20
Wartość pH		4,20–4,70
Kwasowość ogólna (% kwasu cytrynowego)		co najmniej 0,40 %
Wartość zgodnie ze skalą barwy Hunter (min–max)	*L	28,0–29,0
	*a	14,0–17,0
	*b	8,0–12,0

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wszystkie etapy produkcji muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Wyznaczonym obszarem geograficznym jest dystrykt Ayaş w prowincji Ankara, znajdujący się w regionie Środkowej Anatolii w Turcji.

5. Związek z obszarem geograficznym

Wyłącznie podstawą wniosku o rejestrację nazwy pochodzenia „Ayaş Domatesi” jest szczególna jakość i właściwości produktu, które wynikają z czynników naturalnych występujących na danym obszarze geograficznym.

Odmiana „Ayaş Domatesi” jest uprawiana w dystrykcie Ayaş od lat 60. XX wieku. „Ayaş Domatesi” to bardzo soczysty pomidor o cienkiej skórce, hodowany z lokalnego ekotypu nasion i siewek. Owoc „Ayaş Domatesi” jest duży i mięsisty, waży ok. 250–300 g, a jego skórka ma matową, różowoczerwoną barwę. Na zewnętrznej powierzchni pomidora występuje delikatne żeberkowanie. W miąższu owocu, po przekrojeniu na pół, znajduje się biała powierzchnia. Ze względu na wysoką kwasowość owoce mają lekko słonawy i cytrusowy aromat. Kształt i struktura owocu „Ayaş Domatesi” uzależnione są od lokalnych nasion i siewek przekazywanych z pokolenia na pokolenie na danym obszarze geograficznym. Jest to roślina o karłowatej budowie i wąskich liściach. Osiąga wysokość ok. 120 cm i rozwija się pod koniec sezonu. Zarówno liście, jak i łodyga pomidora są pokryte włoskami, które wydzielają intensywny pomidorowy aromat. Liście mają złożoną formę i różną wielkość. Mimo dużego nasłonecznienia w regionie występowania odmiany „Ayaş Domatesi”, owoce rośliny nie ulegają oparzeniu słonecznemu dzięki jej obfitemu ulistwieniu liśćmi o szerokiej blaszce.

Klimat dystryktu Ayaş w regionie Środkowej Anatolii różni się od warunków klimatycznych występujących w tym regionie i wykazuje właściwości mikroklimatu. Jego cechy kształtują właściwości produktu.

Typowy klimat kontynentalny występujący w dystrykcie Ayaş położonym na wysokości 910 m n.p.m. charakteryzuje się chłodną zimą oraz gorącym i suchym latem. Średnia roczna temperatura wynosi 11,4 °C, a średnia wilgotność względna jest na poziomie 54 %. Najniższą średnią temperaturę 0,5 °C notuje się w styczniu, a najwyższa średnia temperatura 22,2 °C przypada na lipiec i sierpień.

Najwyższe opady występują w grudniu z 57,2 mm, a najniższe w sierpniu z 9,6 mm. „Ayaş Domatesi” jest rośliną obcocyfelną i późno się rozwija. „Ayaş Domatesi” kiełkuje tylko w przypadku, gdy zapylenie nastąpiło w temperaturze co najmniej 10 °C, a procentowy udział zawiązaných owoców maleje, gdy temperatura spadnie poniżej 15 °C podczas dojrzewania. Optymalna temperatura kiełkowania pyłku i zawiązywania owoców występuje przy 18–26 °C i wilgotności powietrza na poziomie 50–80 %. Przy niskich temperaturach tworzy się bardzo mało ziaren pyłku, dochodzi tylko do częściowego zapylenia, a powstałe owoce są niesymetryczne. Podczas procesu dojrzewania owoców temperatura powinna wynosić od 18 do 26 °C. Substancje odpowiedzialne za kolor owocu – a więc także likopen – najlepiej syntezują właśnie w tym zakresie temperatury. „Ayaş Domatesi” wykazuje wysoką zawartość likopenu – około 5916 mg/100 g.

Klimat dystryktu Ayaş zapewnia najodpowiedniejsze warunki do zapylenia i rozwoju owoców. Siewki pomidorów przeznaczonych do bezpośredniego spożycia sadi się w odległości 50–60 cm od siebie, pomidorów przeznaczonych do przetwórstwa – w rzędach co 25–30 cm, a odległość między rzędami wynosi 1,8–2,0 m. Ta stosowana przez producentów metoda sadzenia pomidorów w dużych odstępach, a także gleba bogata w potas i żelazo występująca na danym obszarze geograficznym zapewniają cyrkulację powietrza i dostęp roślin do słońca, co przyczynia się do zwiększenia plonów, a w efekcie do wyhodowania większych owoców.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia wymienionego na początku dokumentu)