



C/2024/2964

25.4.2024

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

(C/2024/2964)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„HÜYÜK ÇİLEĞİ”

Nr UE: PDO-TR-02891 – 5.1.2023

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Hüyük Çileği”

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

Chroniona nazwa pochodzenia „Hüyük Çileği” może być stosowana w odniesieniu do świeżych truskawek należących do odmian Albion, San Andreas, Sweet Ann i Portola oraz ich wariantów.

„Hüyük Çileği” ma następujące główne cechy:

1. Właściwości fizyczne:

- Ładnie ukształtowane, jednorodne, twardość miąższu średnia.
- Wielkość: średnia: średnica 20–40 mm, długość 20–40 mm.
- Waga: 20–26 g (średnio: 23 g)

2. Właściwości organoleptyczne:

- Wygląd: kolor jaskrawoczerwony / bladoczerwony wewnątrz i na zewnątrz.
- Konsystencja: miąższ jest średnio twardy, świeży i soczysty.
- Smak i zapach: zrównoważony stosunek ilości cukrów do kwasów oraz bardzo słodki smak. Przyjemny, aromatyczny zapach.

3. Właściwości chemiczne:

- Kwasowość: ok. 0,91 g/100 g.
- Stosunek ilości cukrów do kwasów wynosi ok. 8,5.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343, 14.12.2012, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>.

- 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*

„Hüyük Çileği” uprawia się i zbiera wyłącznie na obszarze geograficznym określonym w sekcji 4.

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

Truskawki poddaje się szybkiemu schłodzeniu do temperatury +2 °C przez 20 minut, a następnie przechowuje się w temperaturze +4 °C w celu zachowania jakości.

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

Logo identyfikacyjne „Hüyük Çileği”, które jest dostępne dla wszystkich producentów, którzy przestrzegają przepisów określonych w specyfikacji, musi być umieszczone na wszystkich opakowaniach.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny to dystrykt Hüyük w prowincji Konya w centralnej części południowo-zachodniej Turcji.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek z obszarem geograficznym opiera się na czynnikach naturalnych (gleba, klimat) oraz na czynnikach ludzkich (lokalne umiejętności) charakterystycznych dla tego obszaru geograficznego.

Specyfika obszaru geograficznego

Mimo że dystrykt ten cechuje się klimatem przejściowym między klimatem śródziemnomorskim a kontynentalnym, pozostaje on także pod wpływem mikroklimatycznych warunków wytworzonych przez jezioro Beyşehir na południu i zachodzie oraz gór Sultan Dağları na północy i wschodzie oraz ich przedgórze.

Ze względu na fakt, że dystrykt graniczy z jeziorem Beyşehir, które jest jednym z głównych obszarów słodkowodnych Turcji, a na jego obszarze występują niewielkie potoki, które doprowadzają wodę deszczową z terenów górskich na północy i wschodzie do jeziora Beyşehir, poziom wilgotności latem nie spada poniżej 60 %.

W dystrykcie Hüyük pH gleb waha się w przedziale 6,5–7,5, mają one niskie zasolenie i są piaszczysto-gliniaste. Struktura gleb jest średnioziarnista i łatwa w obróbce. Składają się w mniej więcej równych proporcjach z piasku, gliny, mułu. Pojemność wodna i napowietrzenie gleb są dobre, a ich drenaż i przepuszczalność są wystarczające.

Czynniki ludzkie

Dzięki regularnemu stosowaniu nawozu naturalnego w każdym cyklu sadzenia gleba jest wzbogacana pod względem materii organicznej.

Specyfika produktu

Specyfika truskawek wynika w szczególności z ich bardzo intensywnego smaku i zapachu. Ponadto truskawki „Hüyük Çileği” są znacznie słodsze od owoców z innych regionów.

Związek przyczynowy

Związek między obszarem geograficznym i szczególnymi cechami jakościowymi produktu wynika bezpośrednio z warunków produkcji truskawek.

Mikroklimat wytworzony przez jezioro Beyşehir na obrzeżach dystryktu i otaczające go góry spełnia wymogi „Hüyük Çileği” dotyczące temperatury, wilgotności, opadów, nasłonecznienia i chłodu oraz chroni truskawki przed uszkodzeniami mrozowymi.

Wilgotność latem nie spada poniżej 60 %. Wilgotne środowisko sprawia, że nawet przy temperaturach panujących w okresie dojrzewania truskawek straty wody są ograniczone do minimum. Niewielkie jest też ryzyko zbyt nagłego dojrzewania. Niski poziom tego ryzyka powoduje zrównoważone proporcje glukozy, sacharozy i fruktozy w truskawkach i utrzymanie normalnego poziomu kwasowości. W rezultacie miąższ owoców jest jędrny, soczysty i ma lekko cierpki smak.

Upalna pogoda między czerwcem a wrześniem powoduje wzrost zawartości związków fenolowych odpowiedzialnych za czerwoną barwę owoców. W miesiącach tych temperatura waha się od 30 do 40 °C, co sprzyja produkcji cukru i nadaje owocom słodki smak.

Dzięki regularnemu stosowaniu nawozu naturalnego (zwierzęcego) w każdym cyklu sadzenia gleba jest wzbogacana pod względem materii organicznej. Ma to wpływ na wielkość „Hüyük Çileği”.

„Hüyük Çileği” nie zawiera metali ciężkich, ponieważ gleba jest uboga w metale ciężkie i inne substancje zanieczyszczające środowisko.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

—

—————