



C/2024/2964

25.4.2024 г.

**Публикация на заявление за регистриране на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а)
от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество
на селскостопанските продукти и храни**

(C/2024/2964)

С настоящата публикация се предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„HÜYÜK ÇİLEĞİ“

ЕС №: PDO-TR-02891 — 5.1.2023

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. Наименование/наименования

„Hüyük Çileği“

2. Държава членка или трета държава

Турция

3. Описание на селскостопанския продукт или храната

3.1. Вид продукт

Клас 1.6: Плодове, зеленчуци и зърнени храни, пресни или преработени

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1

Защитеното наименование за произход „Hüyük Çileği“ може да се използва за пресни плодове от сортовете ягоди Albion, San Andreas, Sweet Ann и Portola и техните варианти.

Ягодите „Hüyük Çileği“ има следните основни характеристики:

1. Физически характеристики:

- Добре оформени, еднородни и средно твърди.
- Размер: средни по размер, с диаметър 20—40 mm и дължина 20—40 mm.
- Тегло: 20—26 g (средно: 23 g)

2. Органолептични характеристики:

- Външен вид: ярки, с червен/светло червен цвят отвътре и отвън.
- Текстура: месестата част е средно твърда, свежа и сочна.
- Вкус и аромат: балансирано съотношение между киселини и захари и много сладък вкус. Приятна и ароматна миризма.

3. Химични характеристики:

- Киселинността е приблизително 0,91 g/100 g.
- Съотношението захари/киселини е приблизително 8,5.

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>.

- 3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

—

- 3.4. Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Ягодите „Nüyük Çileği“ трябва да се отглеждат и берат изключително в географския район, посочен в раздел 4.

- 3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Ягодите трябва бързо да се охладят при температура + 2 °C в продължение на 20 минути и след това да се съхраняват при + 4 °C, за да се запази качеството.

- 3.6. Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Идентификационното лого на ягодите „Nüyük Çileği“, което е на разположение на всички производители, които спазват правилата, посочени в спецификацията, трябва да бъде поставено върху всички опаковки.



4. **Кратко определение на географския район**

Географският район е област Nüyük, провинция Копуа, в югозападната централна част на Турция.

5. **Връзка с географския район**

Връзката с географския район се основава на характерните за него природни фактори (почва и климат) и човешки фактори (местни умения).

Специфичен характер на географския район

Въпреки че районът има преходен климат между средиземноморския и континенталния климат, той се намира и под влиянието на микроклиматичните условия, създадени от езерото Beuşehir на юг и запад, и планините Sultan и техните продължения — на север и изток.

Поради факта, че районът граничи с езерото Beuşehir, което е един от важните сладководни райони на Турция, и наличието на малки потоци, които пренасят дъждовната вода от планините на север и изток до езерото Beuşehir, нивото на влажност през лятото не пада под 60 %.

В област Nüyük киселинността на почвата е между 6,5—7,5 рН; тя е ниско солена, пясъчлива, с пясъкливо-глинесто-поровита текстура. Структурата на почвата е среднозърнеста и лесна за обработка, с приблизително балансирано съотношение между пясък, глина и прах. Задържането на вода и проветривостта са добри, а дренажът и пропускливостта на водата са достатъчни.

Човешки фактори

С редовната употреба на оборски тор при всяко засаждане почвата се обогатява с органична материя.

Специфични характеристики на продукта

Спецификата на ягодите произтича най-вече от техния много силен вкус и мирис. Освен това ягодите „Hüyük Çileği“ се отличават с това, че са по-сладки от плодовете от други региони.

Причинно-следствена връзка

Връзката между географските фактори и специфичното качество на продукта е пряк резултат от условията на производство на ягодите.

Микроклиматът, обособен от езерото Beuşehir в крайните части на окръга и околните планини, отговаря на изискванията за температура, влажност, валежи, слънцегреене и охлаждане на ягодите „Hüyük Çileği“ и ги предпазва от измръзване.

През лятото влажността не пада под 60 %. Влажната среда гарантира, че предвид температурите по време на периода на зреене на ягодите, загубата на вода се свежда до минимум и се намалява рискът от внезапно узряване. Ниското ниво на този риск гарантира, че съотношението глюкоза, захароза и фруктоза на ягодите е балансирано и киселинността остава на нормално равнище. В резултат на това месестата част на плода придобива твърдост, сочност и леко тръпчив вкус.

Горещото време между юни и септември води до увеличаване на фенолните вещества, което развива червения цвят на плода. В този период температурата е между 30—40 °C, което стимулира производството на захари в плодовете и им придава сладък вкус.

С редовната употреба на оборски (животински) тор при всяко засаждане почвата се обогатява с органична материя. Това се отразява върху размера на ягодите „Hüyük Çileği“.

Ягодите „Hüyük Çileği“ не съдържат тежки метали, тъй като почвата е бедна на тежки метали и замърсяването на околната среда е слабо.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

—
