



C/2024/2964

25.4.2024

**Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(C/2024/2964)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup> do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**„HÜYÜK ÇİLEĞİ“**

**EU č.: PDO-TR-02891 – 5.1.2023**

**CHOP (X) CHZO ( )**

**1. Jméno (jména)**

„Hüyük Çileği“

**2. Členský stát nebo třetí země**

Turecko

**3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

**3.1. Druh produktu**

Třída 1.6: Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované.

**3.2. Popis produktu, na který se vztahuje název uvedený v bodě 1**

Chráněné označení původu „Hüyük Çileği“ se smí použít pro čerstvé jahody odrůd Albion, San Andreas, Sweet Ann a Portola a jejich varianty.

„Hüyük Çileği“ má tyto hlavní vlastnosti:

**1. Fyzikální vlastnosti:**

- Dobře tvarované, jednotné a středně pevné.
- Velikost: středně velké, průměru 20 až 40 mm, délky 20 až 40 mm.
- Hmotnost: 20 až 26 g (průměr: 23 g)

**2. Organoleptické vlastnosti:**

- Vzhled: jasně červená / světle červená barva uvnitř i zvenčí.
- Konzistence: dužnina je středně tuhá, svěží a šťavnatá.
- Chuť a aroma: vyvážený poměr kyselin a cukrů a velmi sladká chuť. Příjemná a aromatická vůně.

**3. Chemické vlastnosti:**

- Kyselost je přibližně 0,91 g na 100 g.
- Poměr cukru/kyselin je přibližně 8,5.

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

3.3. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

—

3.4. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Produkt „Hüyük Çileği“ se musí pěstovat a sklízet výhradně v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4.

3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Pro zachování jakosti musí být jahody rychle zchlazeny na +2 °C (20 minut) a poté skladovány při teplotě +4 °C.

3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Na všech baleních musí být uvedeno logo produktu „Hüyük Çileği“, které je k dispozici všem producentům, kteří dodržují pravidla uvedená v této specifikaci.



4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisnou oblastí je okres Hüyük provincie Konya v jihozápadní části středního Turecka.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost se zeměpisnou oblastí se zakládá na přírodních faktorech (půda a podnebí) a na lidských faktorech (místním know-how), kterými se zeměpisná oblast vyznačuje.

*Specifičnost zeměpisné oblasti*

Ačkoli se tento okres vyznačuje přechodným podnebím mezi středomořským a kontinentálním, na jihu a na západě v něm působí rovněž mikroklimatické vlivy způsobené jezerem Beyşehir a na severu a východě pohořím Sultan Dağları a jeho výběžky.

Vzhledem k tomu, že hranici okresu tvoří jezero Beyşehir, které je jedním z nejdůležitějších sladkovodních ploch Turecka a do něhož stékají malé potůčky, které odvádějí dešťovou vodu z hornaté země na severu a na východě, neklesá vlhkost v létě pod 60 %.

V okrese Hüyük jsou půdy písčité s jílovitohlinitou strukturou, nízkou salinitou a s 6,5 až 7,5 pH. Půdy jsou středně těžké a snadno se zpracovávají. Obsahují přibližně stejný díl písku, jílu a prachu. Vododržná kapacita a kapacita zadržování vzduchu jsou dobré, odvodňování a propustnost jsou dostatečné.

*Lidské faktory*

Pravidelným používáním statkových hnojiv v každé době sázení se půda obohacuje organickou hmotou.

*Specifičnost produktu*

Specifičnost těchto jahod je dána zejména jejich velmi výraznou chutí a vůní. Pro produkt „Hüyük Çileği“ je navíc charakteristická sladší chuť ve srovnání s ovocem z jiných regionů.

*Příčinná souvislost*

Souvislost mezi zeměpisným původem a specifickou jakostí produktu je přímým důsledkem podmínek, za jakých se jahody pěstují.

Mikroklima na břehu jezera Beyşehir v okrese Hüyük je tímto jezerem ovlivňováno, stejně jako okolním pohořím a z hlediska teploty, vlhkosti, srážek, množství slunečního svitu i chladu vyhovuje požadavkům produktu „Hüyük Çileği“ a chrání jahody před poškozením mrazem.

V létě vlhkost neklesá pod 60 %. Vlhké prostředí zajišťuje, že ztráta vody je při teplotách panujících v době dozrávání jahod minimální a snižuje riziko náhlého dozrání jahod. Tato nízká míra rizika zaručuje, že poměr glukózy, sacharózy a fruktózy u jahod je vyvážený a že kyselost jahod zůstává na běžné úrovni. V důsledku toho je jejich dužnina pevná, šťavnatá a jemně nakyslá.

Horké počasí v červnu až září zvyšuje obsah fenolických látek, které způsobují červené zbarvení ovoce. V těchto měsících se teplota pohybuje mezi 30 a 40 °C, což podporuje tvorbu cukru v ovoci a dodává mu jeho sladkou chuť.

Pravidelným používáním statkových hnojiv v každé době sázení se půda obohacuje organickou hmotou. To má vliv na velikost produktu „Hüyük Çileği“.

Produkt „Hüyük Çileği“ neobsahuje těžké kovy, protože půda je téměř neobsahuje a množství látek poškozujících životní prostředí je zde nízké.

**Odkaz na zveřejnění specifikace**

—

\_\_\_\_\_