



C/2024/2964

25.4.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2024/2964)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ENHEDSDOKUMENT

»HÜYÜK ÇİLEĞİ«

EU-nr.: PDO-TR-02891 — 5.1.2023

BOB (X) BGB ()

1. **Betegnelse**

»Hüyük Çileği«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Tyrkiet

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevarer**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Hüyük Çileği« kan anvendes for friske frugter af jordbærarterne Albion, San Andreas, Sweet Ann og Portola og deres varianter.

»Hüyük Çileği« har følgende vigtige egenskaber:

1. Fysiske kendetegn:

- velformet, ensartet og mellemfast.
- Størrelse: mellemstor, 20-40 mm i diameter, 20-40 mm lang.
- Vægt: 20-26 g (gennemsnit: 23 g).

2. Organoleptiske egenskaber:

- Udseende: lys, rød/lyserød indeni og udenpå.
- Konsistens: kødet er mellemfast, frisk og saftig.
- Smag og aroma: afbalanceret forhold mellem syre og sukker og meget sød smag. Behagelig og aromatisk duft.

3. Kemiske egenskaber:

- Syreindholdet er ca. 0,91 g/100 g.
- Forholdet mellem sukker og syre er ca. 8,5.

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

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

»Hüyük Çileği« må udelukkende dyrkes og høstes i det geografiske område, der er angivet i punkt 4.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Jordbærrene skal afkøles hurtigt ved +2 °C i 20 minutter og dernæst lagres ved +4 °C for at bevare kvaliteten.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Logoet for »Hüyük Çileği«, der kan anvendes af alle producenter, der overholder de i varespecifikationen omhandlede regler, skal anbringes på alle pakninger.



4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område består af distriktet Hüyük i provinsen Konya i den sydvestlige-centrale del af Tyrkiet.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Tilknytningen til det geografiske område er baseret på de naturbestemte faktorer (jordbund og klima) og de menneskelige faktorer (lokal viden), som er kendetegnende for det geografiske område.

Det geografiske områdes egenart

Selv om distriktet har et overgangsklima mellem Middelhavsklima og fastlandsklima, påvirkes det også af de mikroklimatiske forhold, der skabes af søen Beyşehir i syd og vest og Sultanbjergene i nord og øst og deres udløbere.

Fordi distriktet grænser op til søen Beyşehir, der er et af de vigtigste ferskvandsområder i Tyrkiet, og der er små vandløb, der bærer regnvandet fra bjerglandet i nord og øst til søen Beyşehir, falder fugtigheden om sommeren aldrig til under 60 %.

I distriktet Hüyük har jordbunden en pH-værdi på mellem 6,5 og 7,5, et lavt saltindhold og er sandet, svær lerjord. Jordbundsstrukturen er mellemsvær og let at arbejde med. Den består af ca. lige andele af sand, ler og silt. Jordens vandbindingsevne og luftkapacitet er god, og dræningen og vandpermeabiliteten er tilstrækkelig.

Menneskelige faktorer

Med den regelmæssige anvendelse af staldgødning i hver plantningsperiode beriges jordbunden med hensyn til organiske stoffer.

Produktets egenart

Jordbærrenes særlige egenskaber opstår især på grund af deres meget stærke smag og aroma. Endvidere er »Hüyük Çileği« karakteristisk sødere sammenlignet med frugter fra andre regioner.

Årsagssammenhæng

Forbindelsen mellem det geografiske område og produktets særlige kvalitet er en direkte følge af de forhold, som jordbærrene er produceret under.

Det mikroklima, som søen Beyşehir skaber, på kanten af distriktet, og de bjerge, som omgiver det, opfylder kravene til temperatur, fugtighed, nedbør, sol og afkøling for »Hüyük Çileği« og beskytter jordbærrene mod frostskafer.

Fugtigheden om sommeren falder aldrig til under 60 %. Det fugtige miljø sikrer, at fordampningen holdes på et minimumsniveau for temperaturerne i jordbærrenes modningsperiode og mindsker risikoen for pludselig modning. Det lave risikoniveau sikrer, at indholdet af glukose, saccharose og fruktose i jordbærret er afbalanceret, og syreindholdet forbliver normalt. Som følge heraf opnår frugtkødet fasthed, saftighed og en let syrlig smag.

Det varme vejr mellem juni og september forårsager en stigning i phenolstoffer, hvilket udvikler frugtens røde farve. Mellem disse måneder er temperaturen mellem 30-40° C, hvilket fremmer frugtens sukkerproduktion og giver den en sød smag.

Med den regelmæssige anvendelse af staldgødning (animalsk) i hver tilplantningsperiode beriges jordbunden med hensyn til organiske stoffer. Dette påvirker størrelsen på »Hüyük Çileği«.

»Hüyük Çileği« indeholder ikke tungmetaller, fordi jordbunden har et lavt indhold af tungmetaller, og miljøforureningen er lav.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

—

—————