



C/2024/2964

25.4.2024

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2024/2964)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾, εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«HÜYÜK ÇİLEĞİ»

Αριθ. ΕΕ: PDO-TR-02891 — 5.1.2023

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. **Ονομασία/-Ες**

«Hüyük Çileği»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Τουρκία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τρόφιμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.6: Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1*

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Hüyük Çileği» μπορεί να χρησιμοποιείται για τους νωπούς καρπούς των ποικιλιών φράουλας Albion, San Andreas, Sweet Ann και Portola και των παραλλαγών τους.

Οι φράουλες «Hüyük Çileği» παρουσιάζουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

1. Φυσικά χαρακτηριστικά:

- Καλοσηματισμένες, ομοιόμορφες και μετρίως σφικτές.
- Μέγεθος: μέτριες ως μεγάλες, διαμέτρου 20-40 mm και μήκους 20-40 mm.
- Βάρος: 20-26 g (μέσο βάρος: 23 g)

2. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

- Όψη: ζωηρού, κόκκινου ή ανοικτού κόκκινου χρώματος στο εσωτερικό και στο εξωτερικό τους.
- Υφή: μετρίως σφικτή σάρκα, δροσερή και χυμώδης.
- Γεύση και άρωμα: ισορροπημένη αναλογία οξύτητας και σακχάρων και πολύ γλυκιά γεύση. Ευχάριστη και αρωματική οσμή.

3. Χημικά χαρακτηριστικά:

- Η οξύτητα είναι περίπου 0,91 g/100 g.
- Η αναλογία σακχάρων προς οξέα είναι περίπου 8,5.

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

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Οι φράουλες «Hüyük Çileği» καλλιεργούνται και συγκομίζονται αποκλειστικά στη γεωγραφική περιοχή που ορίζεται στο τμήμα 4.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Οι φράουλες πρέπει να ψύχονται αμέσως στους + 2 °C για 20 λεπτά και στη συνέχεια να αποθηκεύονται στους + 4 °C ώστε να διατηρείται η ποιότητά τους.

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Ο αναγνωριστικός λογότυπος των φραουλών «Hüyük Çileği», ο οποίος διατίθεται σε όλους τους παραγωγούς που τηρούν τους κανόνες που αναφέρονται στις προδιαγραφές, πρέπει να τοποθετείται σε όλες τις συσκευασίες.



4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή είναι η περιοχή Hüyük της επαρχίας Ικονίου στο νοτιοδυτικό με κεντρικό τμήμα της Τουρκίας.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή βασίζεται στους φυσικούς παράγοντες (έδαφος και κλίμα) και στους ανθρώπινους παράγοντες (τοπική τεχνογνωσία) που χαρακτηρίζουν τη γεωγραφική περιοχή.

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Αν και το κλίμα της περιοχής είναι μεταβατικό, μεταξύ μεσογειακού και ηπειρωτικού, επηρεάζεται επίσης από τις μικροκλιματικές συνθήκες που δημιουργούνται από τη λίμνη Beyşehir στα νότια και στα δυτικά, καθώς και από τα όρη Sultan στα βόρεια και στα ανατολικά και τις προεκτάσεις τους.

Καθώς η περιοχή συνορεύει με τη λίμνη Beyşehir, η οποία αποτελεί μία από τις σημαντικές περιοχές γλυκών υδάτων στην Τουρκία, και λόγω των μικρών ρευμάτων που μεταφέρουν στη λίμνη Beyşehir τα όμβρια ύδατα της ορεινής ζώνης στα βόρεια και στα ανατολικά, τα ελάχιστα επίπεδα υγρασίας το καλοκαίρι βρίσκονται στο 60 %.

Το έδαφος της περιοχής Hüyük διαθέτει pH μεταξύ 6,5-7,5 και είναι χαμηλής αλατότητας, αμμώδες, με ιλυοαργιλώδη υφή. Ως προς τη δομή του, το έδαφος είναι μέσης σύστασης και εύπλαστο. Περιέχει άμμο, άργιλο και ιλύ σε σχεδόν ίσες αναλογίες. Η ικανότητα κατακράτησης νερού και η αεροϊκανότητα του εδάφους είναι ικανοποιητικές, και η αποστράγγιση και η υδατοπερατότητα είναι επαρκείς.

Ανθρώπινοι παράγοντες

Το έδαφος εμπλουτίζεται σε οργανική ύλη με την τακτική χρήση κοπριάς σε κάθε περίοδο φύτευσης.

Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Η ιδιαιτερότητα των φραουλών οφείλεται κυρίως στην πολύ έντονη γεύση και στο πολύ έντονο άρωμα τους. Επιπλέον, οι φράουλες «Hüyük Çileği» είναι χαρακτηριστικά γλυκύτερες από τις φράουλες άλλων περιοχών.

Αιτιώδης σχέση

Ο δεσμός μεταξύ της γεωγραφικής προέλευσης και της συγκεκριμένης ποιότητας του προϊόντος αποτελεί την άμεση συνέπεια των συνθηκών παραγωγής των φραουλών.

Το μικροκλίμα που δημιουργείται από τη λίμνη Beyşehir, στις ακτές της περιοχής, και από τα βουνά που την περιβάλλουν, ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις των φραουλών «Hüyük Çileği» ως προς τη θερμοκρασία, την υγρασία, τη βροχόπτωση, την ηλιοφάνεια και την ψύξη, και τις προστατεύει από την πρόκληση βλαβών λόγω παγετού.

Τα ελάχιστα επίπεδα υγρασίας το καλοκαίρι βρίσκονται στο 60 %. Χάρη στις θερμοκρασίες που επικρατούν κατά την περίοδο ωρίμασης της φράουλας, το υγρό περιβάλλον διατηρεί την απώλεια νερού στα ελάχιστα επίπεδα και μειώνει τον κίνδυνο απότομης ωρίμασης. Ο μειωμένος κίνδυνος απότομης ωρίμασης διασφαλίζει την ισορροπημένη αναλογία γλυκόζης, σακχαρόζης και φρουκτόζης της φράουλας, και τη διατήρηση της οξύτητας σε φυσιολογικά επίπεδα. Ως εκ τούτου, η σάρκα των φρούτων γίνεται σφικτή, χυμώδης και αποκτά υπόξινη γεύση.

Ο θερμός καιρός κατά το διάστημα μεταξύ Ιουνίου και Σεπτεμβρίου προκαλεί αύξηση των φαιολικών ουσιών που προσδίδουν στο φρούτο το κόκκινο του χρώμα. Κατά του μήνες αυτούς, η θερμοκρασία κυμαίνεται μεταξύ 30-40 °C. Έτσι ευνοείται η παραγωγή σακχάρων και το φρούτο αποκτάει γλυκιά γεύση.

Το έδαφος εμπλουτίζεται σε οργανική ύλη με την τακτική χρήση (ζωικής) κοπριάς σε κάθε περίοδο φύτευσης, γεγονός που επηρεάζει το μέγεθος των φραουλών «Hüyük Çileği».

Δεδομένου ότι το έδαφος είναι φτωχό σε βαρέα μέταλλα και οι περιβαλλοντικοί ρύποι είναι χαμηλοί, οι φράουλες «Hüyük Çileği» δεν περιέχουν βαρέα μέταλλα.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

—
