



C/2024/2964

25.4.2024

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2024/2964)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012⁽¹⁾ artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

„HÜYÜK ÇİLEĞİ“

ELi nr: PDO-TR-02891 – 5.1.2023

KPN (X) KGT ()

1. **Nimetus(ed)**

„Hüyük Çileği“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Türgi

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Kaitstud päritolunimetust „Hüyük Çileği“ võib kasutada värskete maasikate puhul, mis kuuluvad sortidesse „Albion“, „San Andreas“, „Sweet Ann“ ja „Portola“ ning nende variantidesse.

Maasikad „Hüyük Çileği“ on järgmiste omadustega.

1. Füüsikalised omadused

- Kindla kujuga, ühtlik ja keskmise tugevusega.
- Suurus: keskmise suurusega, läbimõõduga 20–40 mm, pikkusega 20–40 mm.
- Kaal: 20–26 g (keskmiselt 23 g)

2. Organoleptilised omadused

- Välimus: erepunane/helepunane nii sees kui ka väljast.
- Tekstuur: viljaliha on keskmiselt tihke, värsk ja mahlane.
- Maitse ja lõhn: tasakaalustatud happe ja suhkru suhe ning väga magus maitse. Meeldiv ja aromaadne lõhn.

3. Keemilised omadused

- Happesus on ligikaudu 0,91/100 g.
- Suhkru ja happe suhe on ligikaudu 8,5.

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

- 3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

–

- 3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Maasikat „Hüyük Çileği“ kasvatatakse ja koristatakse üksnes punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas.

- 3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Maasikad tuleb kiiresti + 2 °C juures 20 minuti jooksul maha jahutada ja seejärel hoitakse neid kvaliteedi säilitamiseks temperatuuril + 4 °C.

- 3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Maasika „Hüyük Çileği“ äratundmist võimaldav logo on kättesaadav kõigile tootjatele, kes järgivad tootespetsifikaadis osutatud eeskirju, ja see logo tuleb kinnitada kõikidele pakenditele.



4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Geograafiline piirkond on Türgi edelaosas asuva Konya provintsi Hüyüki ringkond.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Seos geograafilise piirkonnaga põhineb geograafilisele piirkonnale iseloomulikel looduslikel (pinnas ja kliima) ning inimteguritel (kohalik oskusteave).

Geograafilise piirkonna eripära

Kuigi piirkonnas valitseb vahemerelise ja kontinentaalse kliima vaheline üleminekukliima, mõjutab lõunas ja läänes seda ka Beyşehiri järv ning põhjas ja idas Sultan Dağları mäestik ja selle ahelikud.

Kuna piirkonna piiriks olev Beyşehiri järv on Türgi üks tähtis mageveeala, kuhu väikesed ojad kannavad põhja- ja idaosas asuva mägise maa vihmavett, ei lange õhuniiskuse tase seal suvel alla 60 %.

Hüyüki piirkonnas on mulla pH 6,5–7,5, soolsus on madal, ning mullal raske liivsavi tekstuur. Mulla struktuur on keskmise tekstuuriga ja muld seetõttu kergesti töödeldav. See sisaldab liiva, savi ja muda umbes võrdsetes osades. Vee säilitamine ja õhu mahutavus mullas on hea, niisutusvõime ja vee läbilaskvus on piisavad.

Inimtegurid

Põllumajandustootmisest saadava sõnniku korrapärase kasutamisega igal istutusperioodil rikastatakse mulda orgaanilise ainega.

Toote eripära

Maasikate eripära tuleneb eelkõige nende väga tugevast maitsest ja lõhnast. Lisaks on maasikas „Hüyük Çileği“ teistest piirkondadest pärit marjadega võrreldes iseloomulikult magusam.

Põhjuslik seos

Toote geograafilise päritolu ja erilise kvaliteedi vaheline seos tuleneb otseselt maasikate tootmise tingimustest.

Beyşehir järve mikrokliima piirkonna äärealal ja piirkonda ümbritsevad mäed loovad maasikate „Hüyük Çileği“ kasvuks sobivad temperatuuri-, niiskuse-, sademete-, päikese- ja jahutamistingimused ning kaitsevad maasikaid külmakahjustuste eest.

Niiskus ei lange suvel alla 60 %. Niiske keskkond tagab, et veekadu hoitakse maasikate valmimise ajal minimaalsel tasemel, vähendades nii kiire küpsemise ohtu. Kui see risk on madal, on tagatud, et maasika glükoosi, sahharoosi ja fruktoosi suhe on tasakaalus ning happesus jääb normaalsele tasemele. Selle tulemusena muutub viljaliha tihkeks, mahlaseks ja kergelt hapukaks.

Ajavahemikul juunist septembrini suurendab kuum ilm fenoolide sisaldust, mis omakorda suurendab vilja punast värvi. Neil kuudel on temperatuur 30–40 °C, mis soodustab puuviljade suhkrutootmist ja annab neile magusa maitse.

Põllumajandustootmisest saadava loomsesõnniku korrapärase kasutamisega igal istutusperioodil rikastatakse mulda orgaanilise ainega. See mõjutab maasikate „Hüyük Çileği“ suurust.

Maasikad „Hüyük Çileği“ ei sisalda raskmetalle, sest mullas neid praktiliselt ei ole, samuti esineb vähe keskkonnasaastet.

Viide avaldatud tootespetsifikaadile

–
