



C/2024/2964

25.4.2024

**Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden  
laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU)  
N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla**

(C/2024/2964)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**”HÜYÜK ÇİLEĞİ”**

**EU-nro: PDO-TR-02891 – 5.1.2023**

**SAN (X) SMM ( )**

**1. Nimi/nimet**

”Hüyük Çileği”

**2. Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Turkki

**3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

**3.1. Tuotelaji**

Luokka 1.6: Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

**3.2. Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta**

Suojattua alkuperänimitystä ”Hüyük Çileği” voidaan käyttää mansikkalajikkeiden Albion, San Andreas, Sweet Ann ja Portola sekä niiden varianttien tuoreista hedelmistä.

Hüyük Çileği -mansikan pääasialliset erityisominaisuudet

**1. Fyysiset ominaisuudet**

- Hedelmät ovat hyvinmuodostuneita, tasakokoisia ja keskimääräisen kiinteitä.
- Koko: hedelmät ovat keskikokoisia, läpimitta 20–40 mm, pituus 20–40 mm.
- Paino: 20–26 g (keskipaino 23 g).

**2. Aistinvaraiset ominaisuudet**

- Ulkonäkö: väri vaihtelee kirkkaan punaisesta vaaleamman punaiseen hedelmän sisäpuolella ja ulkopinnalla.
- Rakenne: hedelmäliha on melko kiinteää, kimmoisaa ja mehukasta.
- Maku ja tuoksu: tasapainoinen hapokkuuden ja makeuden suhde ja erittäin makea maku. Miellyttävän aromaattinen tuoksu

**3. Kemiaalliset ominaisuudet**

- happamuus n. 0,91 g/100 g
- sokeri-happosuhde n. 8,5

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

3.3. *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

—

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Hüyük Çileği -mansikoita viljellään ja sato korjataan yksinomaan 4 kohdassa määritellyllä maantieteellisellä alueella.

3.5. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Mansikat on jäähdytettävä nopeasti +2 °C lämpötilaan 20 minuutiksi ja sen jälkeen niitä on säilytettävä +4 °C:ssa, jotta ne säilyvät laadukkaina.

3.6. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Kaikkiin pakkauksiin on kiinnitettävä tunnus "Hüyük Çileği". Tunnusta voivat käyttää kaikki tuottajat, jotka noudattavat eritelmässä mainittuja sääntöjä.



4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Maantieteellinen alue on Hüyükin piirikunta Konyan maakunnassa Turkin lounaisessa keskiosassa.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Yhteys maantieteelliseen alueeseen perustuu maantieteelliselle alueelle tunnusomaisiin luonnonoloihin liittyviin tekijöihin (maaperä ja ilmasto) sekä ihmisen toimintaan (paikallinen osaaminen).

*Maantieteellisen alueen erityisyys*

Alueen ilmastossa on välimerellisen ja mannerilmaston piirteitä, ja siellä vaikuttaa myös mikroilmasto, joka muodostuu etelä- ja länsipuolella sijaitsevan Beyşehirjärven sekä pohjois- ja itäpuolella sijaitsevan Sultanvuoriston ja sen jatkeiden ansiosta.

Aluetta rajaava Beyşehirjärvi on yksi Turkin tärkeimmistä makean veden altaista, johon alueella virtaavat pienet joet kuljettavat sadetta idän ja pohjoisen vuoristoilta alueilta. Tämän johdosta alueen kosteusprosentti ei kesäisin laske alle 60 prosenttia.

Hüyükin piirikunnassa maaperän pH-arvo on 6,5–7,5, suolapitoisuus alhainen ja koostumus on hiekkapitoista savimultaa. Maaperä on keskikarkeaa ja helposti muokattavaa. Se sisältää hiekkaa, savea ja hiesua kutakin suunnilleen yhtä paljon. Maaperä on hyvin vettä pidättävää ja ilmavaa, lisäksi se kuivuu ja läpäisee vettä riittävän tehokkaasti.

*Inhimilliset tekijät*

Jokaisella istutuskaudella maaperään lisätään karjanlanta, joka rikastaa kasvualustaa orgaanisella aineksella.

*Tuotteen erityisyys*

Mansikoiden erityisyys johtuu pääosin niiden hyvin voimakkaasta mausta ja tuoksusta. Sen lisäksi Hüyük Çileği -mansikka on tyypillisesti makeampi kuin muiden alueiden mansikat.

*Syy-yhteys*

Maantieteellisen alkuperän ja tuotteen erityislaadun välinen yhteys johtuu suoraan mansikoiden tuotanto-olosuhteista.

Aluetta rajaavien Beyşehirjärven ja vuoristojen luoman mikroilmaston ansiosta Hüyük Çileği -mansikoiden vaatimukset lämpötilan, kosteuden, sademäärän, auringonpaisteen ja jäähtymisen suhteen täyttyvät. Olosuhteet suojaavat mansikoita myös hallavaurioilta.

Kosteusprosentti ei laske kesäisin alle 60 prosentin. Ympäristön kosteuden ansiosta vettä haihtuu vain vähän mansikan kypsymiskaudella vallitsevissa lämpötiloissa, mikä pienentää riskiä liian nopeasta kypsymisestä. Riskin pienuuden vuoksi glukoosin, sakkaroosin ja fruktoosin suhde on tasapainoinen ja hapokkuus pysyy normaalilla tasolla. Sen seurauksena hedelmälihasta tulee kiinteää, mehukasta ja hieman kirpeää.

Kesäkuun ja syyskuun välisellä kuumalla kaudella fenolihdisteiden määrä lisääntyy mansikoissa, jolloin ne saavat punaisen värinsä. Näiden kuukausien aikana lämpötila on +30–40 °C, mikä edistää sokereiden muodostumista ja antaa mansikalle makean maun.

Jokaisella istutuskaudella maaperään lisätään karjanlanta, joka rikastaa kasvualustaa orgaanisella aineksella. Se vaikuttaa Hüyük Çileği -mansikan kokoon.

Hüyük Çileği -mansikat eivät sisällä raskasmetalleja, sillä niitä ei juurikaan esiinny maaperässä ja ympäristösaasteiden määrä on vähäinen.

**Eritelmän julkaisutiedot**

—

—————