



C/2024/2964

25.4.2024

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/2964)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«HÜYÜK ÇİLEĞİ»

N° UE: PDO-TR-02891 – 5.1.2023

AOP (X) IGP ()

1. **Dénomination(s)**

«Hüyük Çileği»

2. **État membre ou pays tiers**

Turquie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.6: Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L'appellation d'origine protégée «Hüyük Çileği» peut être utilisée pour les fruits frais des variétés de fraises Albion, San Andreas, Sweet Ann et Portola et leurs variantes.

La «Hüyük Çileği» présente les caractéristiques principales suivantes:

1. Caractéristiques physiques:

- Bien conformée, uniforme et de fermeté moyenne.
- Taille: Taille moyenne à grande, 20 à 40 mm de diamètre, 20 à 40 mm de longueur.
- Poids: 20-26 g (moyenne: 23 g)

2. Caractéristiques organoleptiques:

- Apparence: couleur vive, rouge/rouge clair à l'intérieur et à l'extérieur.
- Texture: la chair est moyennement ferme, fraîche et juteuse.
- Goût et odeur: Rapport sucre-acide équilibré et goût très sucré. Odeur agréable et aromatique.

3. Caractéristiques chimiques:

- L'acidité est d'environ 0,91 g/100 g.
- Le rapport sucre-acide est d'environ 8,5.

(1) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1, ELI: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj?locale=fr>.

- 3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

- 3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La culture et la récolte de la «Hüyük Çileği» doivent avoir lieu exclusivement dans l'aire géographique délimitée au point 4.

- 3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Les fraises doivent être soumises à une réfrigération ultra-rapide à +2 °C pendant 20 minutes puis être conservées à +4 °C afin d'en préserver la qualité.

- 3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Le logo d'identification de «Hüyük Çileği», qui est disponible pour tous les producteurs qui respectent les règles visées dans le cahier des charges, doit être apposé sur tous les emballages.



4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique est le district de Hüyük, dans la province de Konya, dans la partie centrale sud-ouest de la Turquie.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien avec l'aire géographique repose sur les facteurs naturels (sol, climat) et sur les facteurs humains (savoir-faire local) caractéristiques de l'aire géographique.

Spécificité de l'aire géographique

Bien que le district ait un climat de transition entre le climat méditerranéen et le climat continental, il est également sous l'influence des conditions microclimatiques créées par le lac Beyşehir au sud et à l'ouest, et les montagnes Sultan au nord et à l'est et leurs extensions.

Comme le district est bordé par le lac Beyşehir, l'une des principales zones d'eau douce de la Turquie, et que de petits ruisseaux transportent l'eau de pluie des terres montagneuses au nord et à l'est vers le lac Beyşehir, le taux d'humidité en été ne descend pas en dessous de 60 %.

Dans le district de Hüyük, le sol a un pH compris entre 6,5 et 7,5, une salinité faible, ainsi qu'une texture sableuse et argilo-limoneuse. La structure du sol est de texture moyenne et est facile à travailler. Il contient des proportions à peu près égales de sable, d'argile et de limon. La capacité de rétention d'eau et la capacité du sol pour l'air sont bonnes, et le drainage et la perméabilité à l'eau sont suffisants.

Facteurs humains

Grâce à l'utilisation régulière d'engrais de ferme à chaque période de plantation, le sol est enrichi en matière organique.

Spécificité du produit

La spécificité des fraises résulte principalement de leur goût et de leur odeur très prononcés. De plus, la «Hüyük Çileği» est plus sucrée que les fruits venant d'autres régions.

Lien de causalité

Le lien entre l'aire géographique et la qualité spécifique du produit est la conséquence directe des conditions de production.

Le microclimat créé par le lac Beyşehir, sur les rives du district, et par les montagnes qui l'entourent, répond aux exigences en matière de température, d'humidité, de précipitations, d'ensoleillement et de réfrigération de la «Hüyük Çileği» et la protège des dégâts dus au gel.

Le taux d'humidité ne descend pas en-dessous de 60 % en été. L'environnement humide garantit que la perte d'eau est maintenue à un niveau minimal au regard des températures enregistrées pendant la période de maturation de la fraise et réduit le risque de maturation soudaine. Le faible niveau de ce risque garantit que les proportions de glucose, de saccharose et de fructose de la fraise sont équilibrées et que l'acidité reste à un niveau normal. En conséquence, la chair du fruit devient plus ferme et plus juteuse et son goût devient légèrement acidulé.

Les températures élevées entre juin et septembre provoquent l'augmentation des substances phénoliques, qui donnent au fruit sa couleur rouge. En ces mois, les températures sont comprises entre 30 et 40 °C, ce qui favorise la production de sucre et donne au fruit son goût sucré.

Grâce à l'utilisation régulière d'engrais de ferme (animal) à chaque période de plantation, le sol est enrichi en matière organique, ce qui influe sur la taille de la «Hüyük Çileği».

La «Hüyük Çileği» ne contient pas de métaux lourds car le sol est pauvre en métaux lourds et les polluants environnementaux sont faibles.

Référence à la publication du cahier des charges

—

—————