



C/2024/2964

2024.4.25.

**Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek
minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke
(2) bekezdésének a) pontja alapján**

(C/2024/2964)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely az e közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„HÜYÜK ÇİLEĞİ”

EU-szám: PDO-TR-02891 – 2023.1.5.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés(ek)

„Hüyük Çileği”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Törökország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Hüyük Çileği” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel az Albion, a San Andreas, a Sweet Ann és a Portola eperfajtáknak és ezek változatainak friss gyümölcsei láthatók el.

A „Hüyük Çileği” a következő fő jellemzőkkel rendelkezik:

1. Fizikai jellemzők:

- Jó formájú, homogén és közepesen tömör.
- Méret: közepes méretű, 20–40 mm átmérőjű, 20–40 mm hosszú.
- Tömege: 20–26 g (átlagos tömeg: 23 g).

2. Érzékszervi jellemzők:

- Külső megjelenés: fényes, kívül és belül egyaránt piros/halványpiros.
- Állag: a gyümölcshús közepesen tömör, friss és lédús.
- Íz és illat: kiegyensúlyozott sav-cukor arány és nagyon édes íz. Kellemes és aromás illat.

3. Kémiai jellemzők:

- Savtartalma kb. 0,91 g/100 g.
- A cukor/sav arány kb. 8,5.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

—

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Hüyük Çileği” termesztését és betakarítását kizárólag a 4. pontban meghatározott földrajzi területen lehet végezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A földiepret +2 °C-os hőmérsékleten 20 percig gyors hűtésnek kell alávetni, majd a minőség megőrzése érdekében +4 C-on kell tárolni.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A „Hüyük Çileği” azonosító logóját, amely minden olyan termelő számára rendelkezésre áll, aki tiszteletben tartja a termékleírásban említett szabályokat, valamennyi csomagoláson fel kell tüntetni.



4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi területet a Törökország középső részének délnyugati régiójában található Konya tartomány Hüyük körzete alkotja.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi területtel való kapcsolat a területre jellemző természeti adottságokon (talaj, éghajlat) és emberi tényezőkön (helyi szakértelem) alapul.

A földrajzi terület sajátosságai

Bár a körzetre elsősorban a mediterrán és a kontinentális éghajlat közötti átmeneti éghajlat jellemző, különféle mikroklímatis körülmények is éreztetik a hatásukat, amelyek délen és nyugaton a Beşşehir-tónak, északon és keleten pedig a Szultán-hegységnek és nyúlványainak tulajdoníthatók.

Tekintettel arra, hogy a körzetet Törökország egyik fontos édesvízi területe, a Beşşehir-tó határolja, és több olyan kis patak is található itt, amelyek az északon és keleten húzóódó hegyvidéki területéről a Beşşehir-tóba vezetik az esővizet, a nyári páratartalom nem csökken 60 % alá.

Hüyük körzetében a talaj 6,5 és 7,5 közötti pH-értékű, alacsony sótartalmú, homokos, agyagos vályogtalaj. Szerkezete közepes textúrájú, könnyen megmunkálható. Megközelítőleg azonos arányban tartalmaz homokot, agyagot és iszapot. A talaj vízmegtartó képessége és levegőgazdálkodása jó, a vízelvezetési és vízáteresztő képessége kielégítő.

Emberi tényezők

Annak köszönhetően, hogy a termelők rendszeresen, minden ültetési időszakban használnak mezőgazdasági üzemekből származó trágyát, a talaj szerves anyagokban gazdag.

A termék sajátosságai

A földieper sajátosságát mindenekelőtt nagyon erős íze és illata adja. Ezenkívül a „Hüyük Çileği” jellegzetesen édesebb a más régiókból származó gyümölcsökhöz képest.

Ok-okozati összefüggés

A földrajzi terület és a termék sajátos minősége közötti kapcsolat közvetlenül a földieper termelésének körülményeiből ered.

A körzet határán található Beyşehir-tó és a környező hegyek hatására kialakult mikroklíma a hőmérséklet, a páratartalom, a csapadékmennyiség, a napsütéses órák száma és a lehülés tekintetében megfelelő feltételeket biztosít a „Hüyük Çileği” termesztéséhez, és megvédi a földieperet a fagykároktól.

A páratartalom nyáron nem csökken 60 % alá. A nedves környezet biztosítja, hogy a vízvesztés a földieper érési időszakában jellemző hőmérsékleti értékek mellett is minimális szinten maradjon, és csökkenti a hirtelen érés kockázatát. E kockázat alacsony szinten tartásával érhető el az, hogy a földieper glükóz-, szacharóz- és fruktózaránya kiegyensúlyozott legyen, és a savtartalom a normális szinten maradjon. Ennek eredményeként a gyümölcs húsa tömörebbé, lédúsabbá és enyhén fanyar ízűvé válik.

A június és szeptember közötti meleg időjárás a fenoltartalmú anyagok mennyiségének növekedéséhez és ezáltal a gyümölcs piros színének kialakulásához vezet. Az említett hónapokban a hőmérséklet 30–40 C között van, ami elősegíti a cukortartalom növekedését és a gyümölcs édes ízének kibontakozását.

Annak köszönhetően, hogy a termelők rendszeresen, minden ültetési időszakban használnak mezőgazdasági üzemekből származó (állati) trágyát, a talaj szerves anyagokban gazdag. Ez befolyásolja a „Hüyük Çileği” méretét.

A „Hüyük Çileği” nem tartalmaz nehézfémeket, mivel azok a talajban nagyon kis mennyiségben fordulnak elő, és a környezetszennyező anyagok is csak csekély mennyiségben vannak jelen.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

—

—————