



C/2024/2964

25.4.2024

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2024/2964)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«HÜYÜK ÇİLEĞİ»

N. UE: PDO-TR-02891 – 5.1.2023

DOP (X) IGP ()

1. **Nome**

«Hüyük Çileği»

2. **Stato membro o paese terzo**

Turchia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

La denominazione di origine protetta «Hüyük Çileği» può essere utilizzata per i frutti freschi delle varietà di fragole Albion, San Andreas, Sweet Ann e Portola e loro varianti.

La fragola «Hüyük Çileği» presenta le caratteristiche principali descritte di seguito.

1. Caratteristiche fisiche:

- forma ben definita, uniforme e mediamente soda in termini di compattezza;
- calibro: dimensioni medio-grandi, diametro 20 mm-40 mm, lunghezza 20 mm-40 mm;
- peso: 20 g-26 g (media: 23 g).

2. Caratteristiche organolettiche:

- aspetto: colore brillante, rosso/rosso chiaro all'interno e all'esterno;
- consistenza: la polpa è mediamente soda, fresca e succosa;
- gusto e odore: indice di maturazione equilibrato e sapore molto dolce. Odore gradevole e aromatico.

3. Caratteristiche chimiche:

- l'acidità è pari a circa 0,91 g/100 g;
- l'indice di maturazione è pari a circa 8,5.

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

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La «Hüyük Çileği» deve essere coltivata e raccolta esclusivamente nella zona geografica specificata alla sezione 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Le fragole devono essere refrigerate rapidamente a + 2 °C per 20 minuti e successivamente conservate a + 4 °C per preservarne la qualità.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il logo identificativo della «Hüyük Çileği», disponibile per tutti i produttori che rispettano le norme di cui al disciplinare, deve essere apposto su tutti gli imballaggi.



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica è il distretto di Hüyük della provincia di Konya, nella parte centrale sud-occidentale della Turchia.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame con la zona geografica si basa su fattori naturali (suolo, clima) e umani (know-how locale) che caratterizzano la zona geografica.

Specificità della zona geografica

Sebbene il distretto presenti un clima di transizione tra il clima mediterraneo e quello continentale, è altresì soggetto all'influenza delle condizioni microclimatiche create dal lago di Beyşehir a sud e a ovest e dalle montagne del Sultano («Sultan Dağları») a nord e a est e dalle loro estensioni.

In ragione del fatto che il distretto è delimitato dal lago Beyşehir, che è una delle importanti zone di acqua dolce della Turchia, e che vi sono piccoli corsi d'acqua che trasportano le acque piovane della zona montuosa a nord e a est fino al lago di Beyşehir, il livello di umidità in estate non scende al di sotto del 60 %.

Nel distretto di Hüyük il suolo presenta un pH compreso tra 6,5 e 7,5, una bassa salinità e una tessitura sabbiosa, franco-argillosa. La struttura del suolo presenta una tessitura media e facile da lavorare. Contiene proporzioni approssimativamente uguali di sabbia, argilla e limo. La capacità di ritenzione idrica e la capacità d'aria sono buone, il drenaggio e la permeabilità dell'acqua sono sufficienti.

Fattori umani

Ricorrendo all'uso regolare di letame agricolo in ciascun periodo di impianto, il suolo viene arricchito di sostanze organiche.

Specificità del prodotto

La specificità delle fragole deriva in particolare dal gusto e dal profumo molto intensi. Inoltre una caratteristica della «Hüyük Çileği» consiste nell'essere più dolce rispetto ai frutti provenienti da altre regioni.

Legame causale

Il legame tra la zona geografica e la qualità specifica del prodotto è la diretta conseguenza delle condizioni di produzione delle fragole.

Il microclima generato dalla presenza del lago di Beyşehir, sulla riva del distretto, e dalle montagne che lo circondano, soddisfa le esigenze in termini di temperatura, umidità, precipitazioni, esposizione al sole e raffreddamento della «Hüyük Çileği» e protegge le fragole dai danni dovuti al gelo.

L'umidità non scende al di sotto del 60 % in estate. L'ambiente umido garantisce che la perdita d'acqua sia mantenuta a livelli minimi in considerazione delle temperature presenti durante il periodo di maturazione della fragola e riduce il rischio di maturazione improvvisa. Il basso livello di tale rischio garantisce che il rapporto tra glucosio, saccarosio e fruttosio della fragola sia equilibrato e che l'acidità rimanga al livello normale. Di conseguenza la polpa del frutto acquista consistenza, succosità e un sapore leggermente acidulo.

Il clima caldo tra giugno e settembre determina l'aumento delle sostanze fenoliche che fa sviluppare il colore rosso del frutto. In questi mesi la temperatura è compresa tra 30 °C e 40 °C, il che favorisce la produzione degli zuccheri del frutto e conferisce a quest'ultimo un sapore dolce.

Ricorrendo all'uso regolare di letame agricolo (animale) in ciascun periodo di impianto, il suolo viene arricchito di sostanze organiche. Tale circostanza incide sulle dimensioni della «Hüyük Çileği».

La «Hüyük Çileği» non contiene metalli pesanti in quanto il suolo ha un basso contenuto di metalli pesanti e gli inquinanti ambientali sono esigui.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

—

—————