



C/2024/2964

25.4.2024.

**Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu
Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un
pārtikas produktu kvalitātes shēmām**

(C/2024/2964)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“HÜYÜK ÇİLEĞİ”

ES Nr.: PDO-TR-02891 – 5.1.2023.

ACVN (X) AĞIN ()

1. **Nosaukums**

“Hüyük Çileği”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Turcija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu “Hüyük Çileği” var apzīmēt svaigas zemenes, kas pieder pie “Albion”, “San Andreas”, “Sweet Ann” un “Portola” šķirnes vai ir šo šķirņu varianti.

“Hüyük Çileği” galvenās raksturiezīmes ir tādas, kā tālāk aprakstīts.

1. Fizikālās īpašības

- Ogas ir labi veidotas, vienādas un vidēji stingras.
- Izmērs: vidēji liels, diametrs 20–40 mm, garums 20–40 mm.
- Svars: 20–26 g (vidēji 23 g).

2. Organoleptiskās īpašības

- Izskats: ogu ārpusē un iekšpusē koši iekrāsojusies sarkana vai gaišsarkana.
- Konsistence: vidēji stingrs, tvirts un sulīgs mīksts.
- Garša un smarža: līdzsvarots skābju un cukuru samērs un ļoti salda garša. Patīkama, izteikta smarža.

3. Ķīmiskās īpašības

- Skābums ir aptuveni 0,91 g/100 g.
- Cukuru/skābju attiecība ir aptuveni 8,5.

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

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

“Hüyük Çileği” drīkst audzēt un novākt tikai 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvšanas, iepakojšanas u. c. īpašie noteikumi*

Lai ogu kvalitāte saglabātos, zemenes 20 minūtes ātri jāatdzesē +2 °C temperatūrā un pēc tam jāuzglabā +4 °C temperatūrā.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Uz visiem iepakojumiem jābūt “Hüyük Çileği” logotipam, kas ir pieejams ikvienam ražotājam, kurš ievēro produkta specifikācijas prasības.



4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ģeogrāfiskais apgabals ir Hüyük ilçe, kas atrodas Turcijas vidienē esošā Konjas [Konya] ila dienvidu daļā.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu balstās uz tam raksturīgajiem dabas faktoriem (augšne un klimats) un cilvēkfaktoriem (vietējā zinātība).

Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Lai gan kopumā apgabalam tipisks ir pārejas klimats (pāreja no Vidusjūras klimata uz kontinentālo), izpaužas arī mikroklimata ietekme, kuru nosaka Beišehira [Beysehir] ezers apgabala dienvidos un rietumos un Sultāna kalni un to priekškalnes apgabala ziemeļos un austrumos.

Tā kā apgabals robežojas ar Beišehira ezeru, kas ir viens no svarīgākajiem Turcijas saldūdens objektiem, un sīkas ietekas tajā sanes lietusūdeni no kalnu rajoniem, kuri atrodas uz ziemeļiem un uz austrumiem no Beišehira, gaisa mitrums vasarā nekad nav zemāks par 60 %.

Hüyük ilčē augsnes pH ir 6,5–7,5; augsnes nav sāļas un sastāv no smilts un viegla māla. Augšņu struktūra ir vidēji rupja, un tās ir viegli apstrādājamas. Smilts, māls un putekļi šajās augsnēs ir apmēram vienādās proporcijās. Ūdens aizturēšanas spēja un irdenums ir labs, dabiskā notece un ūdens caurlaidība ir pietiekama.

Cilvēkfaktori

Stādīšanas periodā uz lauka mēdz izkliegt pakaišu kūtsmēslus, un tādā veidā augsne tiek ielabota ar organiskajām vielām.

Produkta specifika

“Hüyük Çileği” zemeņu īpatnumu visvairāk nosaka ļoti izteiktā garša un smarža. Tās ir saldākas nekā citos reģionos izaudzētās zemenes.

Cēloniskā saikne

Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta īpašo kvalitāti tiešā veidā izriet no šo zemeņu audzēšanas apstākļiem.

Apgabala nomalē esošais Beişehira ezers un tuvējie kalni nodrošina apstākļus, kas atbilst “Hüyük Çileği” temperatūras, mitruma, nokrišņu režīma un dzesēšanas prasībām un pasargā zemenes no salnām.

Gaisa mitrums vasarā nekad nav mazāks par 60 %. Mitrā vide nodrošina to, ka ūdens zudums ogu nobriešanas laikā valdošajā temperatūrā ir minimāls, un samazina pārlietu straujas nogatavošanās risku. Tā kā šāds risks ir mazs, glikozes, saharozes un fruktozes samērs ogās ir līdzsvarots un skābums saglabājas normāls. Iznākumā zemeņu mīkstums ir stingrs un sulīgs un pēc garšas nedaudz ieskābens.

Jūnijā–septembrī valdošā karstuma ietekmē ogās palielinās fenolu saturs un izveidojas augļu sarkanā krāsa. Šajā periodā gaisa temperatūra ir 30–40° C, un tas veicina cukuru veidošanos un piešķir ogām saldo garšu.

Stādīšanas periodā uz lauka mēdz izkliegt pakaišu kūtsmēslus, un tādā veidā augsne tiek ielabota ar organiskajām vielām. Tas ietekmē “Hüyük Çileği” izmēru.

Zemenēs “Hüyük Çileği” nav smago metālu, jo dabīgā veidā augsnē to praktiski nav un vides piesārņojums ir ļoti mazs.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

—

—————