



C/2024/2964

25.4.2024

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-registrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2024/2964)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽¹⁾ fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

“HÜYÜK ÇİLEĞİ”

Nru tal-UE: PDO-TR-02891 — 5.1.2023

DOP (X) IĠP ()

1. **Isem/Ismijiet [ta-DOP jew tal-IĠP]**

“Hüyük Çileği”

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

It-Turkija

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott [bhal fl-Anness XI]*

Klassi 1.6: Frott, ħaxix u ċereali, friski jew ipproċessati

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f(1)*

Id-denominazzjoni ta' oriġini protetta “Hüyük Çileği” tista' tintuża għall-frott tal-varjetajiet ta' frawli Albion, San Andreas, Sweet Ann u Portola u l-varjanti tagħhom.

“Hüyük Çileği” għandha l-karatteristiċi ewlenin li ġejjin:

1. Karatteristiċi fiżiċi:

- Iffurmata tajjeb, uniformi u ta' sodezza medja.
- Daqs: Daqs medju-kbir, dijametru ta' 20–40 mm, tul ta' 20–40 mm.
- Piż: 20–26 g (medja: 23 g)

2. Karatteristiċi organolettiċi:

- Dehra: lewn jgħajjat, aħmar/aħmar ċar fuq ġewwa u fuq barra.
- Sawra: il-laħam huwa ta' sodezza medja, frisk u mmerraq.
- Toghma u riħa: Proporzjon ibbilanċjat ta' zokkor u aċidu u toghma ħelwa ħafna. Riħa pjaċevoli u aromatika.

3. Karatteristiċi kimiċi:

- L-aċidità hija ta' madwar 0,91 g/100 g.
- Il-proporzjon ta' zokkor/aċidu huwa ta' madwar 8,5.

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

- 3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriginaw mill-animali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

—

- 3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-“Hüyük Çileği” trid titkabbar u tinhasad esklussivament fiż-żona ġeografika speċifikata fit-Taqsima 4.

- 3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-tahkik, l-imballaġġ, eċċ.*

Il-frawli jrid jtkessah malajr f'temperatura ta' +2 °C għal 20 minuta u mbagħad jinħażen f'temperatura ta' +4 °C biex tinzamm il-kwalità.

- 3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Il-logo ta' identifikazzjoni tal-“Hüyük Çileği”, li huwa disponibbli għall-produtturi kollha li jirrispettaw ir-regoli msemmija fl-Ispeċifikazzjoni, irid jitwahaħ mal-imballaġġi kollha.



4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika hija d-Distrett ta' Hüyük tal-Provinċja ta' Konya fil-parti ċentrali tan-Nofsinhar tat-Turkija.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta maż-żona ġeografika hija bbażata fuq il-fatturi naturali (il-hamrija u l-klima) u fuq il-fatturi umani (l-għarfien lokali) li huma karatteristiki taż-żona ġeografika.

L-ispeċifità taż-żona ġeografika

Għalkemm id-distrett għandu klima tranzitorja bejn il-Mediterran u l-klimi kontinentali, huwa wkoll taħt l-influwenza tal-kundizzjonijiet mikroklimatiċi maħluqa mil-Lag Beyşehir fin-Nofsinhar u l-Punent, u mill-Muntanji Sultan fit-Tramuntana u fil-Lvant u l-estensjonijiet tiegħu.

Minhabba l-fatt li d-distrett huwa mdawwar mil-Lag Beyşehir, li huwa waħda miż-zoni importanti tal-ilma helu tat-Turkija, u hemm nixxighat żgħar li jgħorru l-ilma tax-xita tal-art muntanjuża fit-Tramuntana u fil-Lvant sal-Lag Beyşehir, il-livell ta' umdità fis-sajf ma jinżilx taħt is-60 %.

Fid-distrett ta' Hüyük, il-hamrija hija bejn 6,5–7,5 pH, b'salinità baxxa u b'konsistenza ramlija u taflija. L-istruttura tal-hamrija għandha konsistenza medja u hija faċli biex taħdem. Fiha bejn wieħed u iehor proporzjonijiet ugwali ta' ramel, tafal u xahx. Il-kapaċità taż-żamma tal-ilma u tal-arja huma tajbin, id-drenaġġ u l-permeabbiltà tal-ilma huma biżżejjed.

Fatturi umani

Bl-użu regolari tad-demel tal-bhejjem f'kull perjodu ta' thawwil, il-hamrija tiġi arrikkita f'termini ta' materja organika.

Speċifità tal-prodott

L-ispeċifità tal-frawli tirriżulta b'mod partikolari mit-togħma u r-riħa qawwija hafna tagħhom. Barra minn hekk, il-“Hüyük Çileği” hija karatteristikament aktar helwa meta mqabbla ma' frott minn reġjuni oħra.

Rabta kawżali

Ir-rabta bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità speċifika tal-prodott ġeja direttament mill-kundizzjonijiet li fihom jiġu prodotti l-frawli.

Il-mikroklima kkawżata mil-Lag Beyşehir, fuq ix-xatt tad-distrett, u l-muntanji ta' madwaru, tissodisfa r-rekwiżiti tat-temperatura, tal-umdità, tal-precipitazzjoni, tax-xemx u tat-tkessih tal-“Hüyük Çileği” u tipproteġi l-frawli minn hsara mill-ġlata.

L-umdità ma taqax taħt is-60 % fis-sajf. L-ambjent umdu jiżgura li t-telf tal-ilma jinżamm f'livelli minimi fit-temperaturi matul il-perjodu ta' maturazzjoni tal-frawli u jnaqqas ir-riskju ta' maturazzjoni f'daqqa. Il-livell baxx ta' dan ir-riskju jiżgura li l-proporzjon tal-glukożju, tas-sukrożju u tal-fruttożju tal-frawli jkun ibbilanċjat u l-aċidità tibqa' fil-livell normali. B'riżultat ta' dan, il-laħam tal-frott isir aktar sod, immerraq u b'togħma kemxejn qarsa.

It-temp shun bejn Ġunju u Settembru jikkawża ż-żieda ta' sustanzi fenoliċi li jiżviluppaw il-kulur aħmar tal-frott. Bejn dawn ix-xhur, it-temperatura tkun bejn 30–40 °C u dan jipromwovi l-produzzjoni taz-zokkor tal-frott u jagħtih togħma helwa.

Bl-użu regolari tad-demel (tal-bhejjem) f'kull perjodu ta' thawwil, il-hamrija tiġi arrikkita f'termini ta' materja organika. Dan jaffettwa d-daqs tal-“Hüyük Çileği”.

Il-“Hüyük Çileği” ma fiħx metalli tqal minħabba li l-hamrija hija fqira f'termini ta' metalli tqal u s-sustanzi niġġiesa ambjentali huma baxxi.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

—
