



C/2024/2964

25.4.2024

**Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen**

(C/2024/2964)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad <sup>(1)</sup> uiterlijk drie maanden na deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

“HÜYÜK ÇİLEĞİ”

EU-nr.: PDO-TR-02891 — 5.1.2023

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam**

“Hüyük Çileği”

2. **Lidstaat of derde land**

Turkije

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.6: groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De beschermde oorsprongsbenaming “Hüyük Çileği” mag worden gebruikt voor verse vruchten van de aardbeienrassen Albion, San Andreas, Sweet Ann en Portola en varianten daarvan.

“Hüyük Çileği” heeft de volgende voornaamste kenmerken:

1. Fysieke kenmerken:

- Goed gevormd, uniform en middelvast.
- Grootte: middelgroot, diameter: 20-40 mm, lengte: 20-40 mm.
- Gewicht: 20-26 g (gemiddeld 23 g).

2. Organoleptische kenmerken:

- Uitzicht: helderrood/lichtrood van binnen en van buiten.
- Textuur: het vruchtvlees is middelvast, fris en sappig.
- Smaak en geur: evenwichtige zuur-suikerverhouding en zeer zoete smaak. Aangename en aromatische geur.

3. Chemische kenmerken:

- De zuurgraad bedraagt ongeveer 0,91 g/100 g.
- De suiker-zuurverhouding bedraagt ongeveer 8,5.

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

- 3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

- 3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

“Hüyük Çileği”-aardbeien moeten uitsluitend in het in punt 4 beschreven geografische gebied worden geteeld en geoogst.

- 3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Om de kwaliteit te behouden moeten de aardbeien snel worden gekoeld tot +2 °C gedurende 20 minuten en vervolgens worden bewaard bij +4 °C.

- 3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op alle verpakkingen moet het identificatielogo van “Hüyük Çileği” worden aangebracht. Dat logo staat ter beschikking van alle producenten die zich aan de voorschriften van het productdossier houden.



#### 4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied is het district Hüyük in de provincie Konya (Zuidwest-Centraal-Turkije).

#### 5. **Verband met het geografische gebied**

Het verband met het geografische gebied is gebaseerd op natuurlijke factoren (bodem en klimaat) en menselijke factoren (lokale knowhow) die kenmerkend zijn voor het geografische gebied.

##### *Specificiteit van het geografische gebied*

Hoewel het district een klimaat heeft dat de overgang vormt tussen het Middellandse Zee-klimaat en het continentale klimaat, wordt het ook beïnvloed door de microklimatologische omstandigheden die worden gecreëerd door het Beyşehir-meer in het zuiden en het westen en het Sultangebergte en de uitlopers ervan in het noorden en het oosten.

Aangezien het district grenst aan het Beyşehir-meer, een van de belangrijke zoetwatergebieden van Turkije, en het regenwater van het bergachtige gebied in het noorden en oosten via kleine rivieren naar het Beyşehir-meer wordt afgevoerd, daalt de vochtigheid in de zomer niet onder 60 %.

In het Hüyük-district heeft de bodem een pH-waarde tussen 6,5 en 7,5, een laag zoutgehalte en een zanderige klei-leemtextuur. De bodem, van gemiddelde textuur, kan gemakkelijk worden bewerkt. Hij bestaat uit ongeveer even grote aandelen zand, klei en slib. Hij heeft een goede waterretentie en luchtcapaciteit en een toereikende afwatering en waterpermeabiliteit.

*Menselijke factoren*

Doordat in elke aanplantingsperiode regelmatig landbouwmest wordt gebruikt, wordt de bodem rijker aan organisch materiaal.

*Specificiteit van het product*

Specifiek voor de aardbeien zijn vooral hun zeer sterke smaak en geur. Daarnaast zijn “Hüyük Çileği”-aardbeien zoeter dan aardbeien uit andere regio's.

*Causaal verband*

Het verband tussen de geografische oorsprong en de specifieke kwaliteit van het product is het rechtstreekse gevolg van de productieomstandigheden.

Het aan het district grenzende Beyşehir-meer en de om het district heen liggende bergen creëren een microklimaat dat aan de eisen inzake temperatuur, vochtigheid, neerslag, zon en koeling van “Hüyük Çileği” voldoet en de aardbeien tegen vorstschade beschermt.

De vochtigheid daalt in de zomer niet onder 60 %. De vochtige omgeving zorgt ervoor dat het waterverlies tijdens de rijpingsperiode van de aardbeien, ondanks de temperaturen, minimaal blijft en dat er minder risico is op plotse rijping. Dit lage risiconiveau heeft tot gevolg dat de glucose-, sucrose- en fructoseverhouding van de aardbeien in balans is en dat de zuurgraad op het normale niveau blijft. Hierdoor wordt het vruchtvlees stevig en sappig en krijgt het een lichtzure smaak.

Het warme weer van juni tot september doet de fenolische stoffen toenemen, waardoor de vruchten rood kleuren. In die maanden ligt de temperatuur tussen 30 en 40 °C, wat de suikerproductie bevordert en de vruchten een zoete smaak geeft.

Doordat in elke aanplantingsperiode regelmatig (dierlijke) landbouwmest wordt gebruikt, wordt de bodem rijker aan organisch materiaal. Dit beïnvloedt de grootte van “Hüyük Çileği”.

“Hüyük Çileği” bevat geen zware metalen. De bodem is immers arm aan zware metalen en er zijn weinig milieuverontreinigende stoffen.

**Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

—

—————