



C/2024/2964

25.4.2024

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2024/2964)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾ în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„HÜYÜK ÇİLEĞİ”

Nr. UE: PDO-TR-02891 - 5.1.2023

DOP (X) IGP ()

1. Denumirea (Denumirile)

„Hüyük Çileği”

2. Statul membru sau țara terță

Turcia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 1.6: Fructe, legume și cereale, proaspete sau prelucrate

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Denumirea de origine protejată „Hüyük Çileği” poate fi utilizată pentru a desemna fructele proaspete ale soiurilor de căpșuni Albion, San Andreas, Sweet Ann și Portola și ale variantelor lor.

Fructele „Hüyük Çileği” prezintă următoarele caracteristici principale:

1. Caracteristici fizice:

- Bine formate, uniforme și cu fermitate medie.
- Dimensiuni: medii-mari, 20-40 mm diametru, 20-40 mm lungime.
- Greutate: 20-26 g (medie: 23 g).

2. Caracteristici organoleptice:

- Aspect: lucios, de culoare roșie/roșu deschis, atât în interior, cât și în exterior.
- Textură: pulpa prezintă o fermitate medie și este proaspătă și suculentă.
- Gust și miros: Raport echilibrat între aciditate și zaharuri și un gust foarte dulce. Miros plăcut și aromat.

3. Caracteristici chimice:

- Aciditatea este de aproximativ 0,91 g/100 g.
- Raportul zaharuri/acizi este de aproximativ 8,5.

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

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Căpșunile „Hüyük Çileği” trebuie cultivate și recoltate numai în aria geografică indicată la punctul 4.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pentru a-și menține calitatea, căpșunile trebuie să fie răcite rapid la +2 °C timp de 20 de minute, iar apoi păstrate la +4 °C.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Logoul de identificare a produsului „Hüyük Çileği”, pe care îl pot utiliza toți producătorii care respectă normele prevăzute în caietul de sarcini, trebuie să figureze pe toate ambalajele.



4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică este constituită din districtul Hüyük, aflat în provincia Konya, în partea sud-vestică și centrală a Turciei.

5. **Legătura cu aria geografică**

Legătura cu aria geografică se bazează pe factorii naturali (sol și climă) și pe factorul uman (know-how local) caracteristici ariei geografice.

Specificitatea ariei geografice

Deși clima districtului este o climă de tranziție între cea mediteraneeană și cea continentală, districtul se află, de asemenea, sub influența condițiilor microclimatice create de lacul Beyşehir în sud și în vest și de munții Sultan în nord și în est și mai departe.

Datorită faptului că districtul este mărginit de lacul Beyşehir, una dintre cele mai importante suprafețe de apă dulce din Turcia, și dat fiind că există numeroase cursuri de apă care poartă apa de ploaie dinspre relieful muntos din nord și din est spre lacul Beyşehir, nivelul umidității nu scade sub 60 % în timpul verii.

În districtul Hüyük, solul are un pH între 6,5 și 7,5 și prezintă o salinitate redusă și o textură nisipoasă și lutoasă-argiloasă. În ceea ce privește structura, solul prezintă o textură medie și este ușor de lucrat. Conține proporții aproximativ egale de nisip, argilă și măr. Are capacități bune de reținere a apei și de aerisire, iar drenajul și permeabilitatea pentru apă sunt suficiente.

Factori umani

Datorită utilizării regulate a gunoiului de grajd în fiecare perioadă de plantare, solul este îmbogățit în ceea ce privește materia organică.

Specificitatea produsului

Specificitatea căpșunilor se datorează mai ales aromei lor foarte puternice și mirosului lor. În plus, gustul dulce caracteristic al căpșunilor „Hüyük Çileği” este mai puternic decât cel al căpșunilor din alte regiuni.

Legătura causală

Legătura dintre aria geografică și calitatea specifică a produsului este generată chiar de condițiile în care sunt produse căpșunile.

Microclima datorată lacului Beyşehir, care mărginește districtul, și munților care îl înconjoară îndeplinește cerințele căpșunilor „Hüyük Çileği” în ceea ce privește temperatura, umiditatea, precipitațiile, însorirea și răcorirea și protejează căpșunile de daunele provocate de îngheț.

Umiditatea nu scade sub 60 % în timpul verii. Mediul umed garantează menținerea la niveluri minime a pierderii apei, în pofida temperaturilor înregistrate în perioada de coacere a căpșunilor, iar riscul coacerii bruște scade. Nivelul acestui risc fiind redus, proporțiile glucozei, zaharozei și fructozei din căpșună sunt echilibrate, iar aciditatea rămâne la nivelul normal. Prin urmare, pulpa fructului devine mai fermă și mai suculentă și dobândește un gust ușor astringent.

Vremea caldă din perioada iunie-septembrie determină proliferarea substanțelor fenolice care dau culoarea roșie a fructului. În aceste luni, temperatura este de 30-40 °C și stimulează producția de zaharuri a fructului, conferindu-i un gust dulce.

Datorită utilizării regulate a gunoiului de grajd (de origine animală) în fiecare perioadă de plantare, solul este îmbogățit în ceea ce privește materia organică. Acest lucru influențează dimensiunile căpșunilor „Hüyük Çileği”.

Fructele „Hüyük Çileği” nu conțin metale grele, deoarece solul este sărac în metale grele, iar nivelurile poluanților de mediu sunt reduse.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

—
