



C/2024/2964

25.4.2024

**Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny**

(C/2024/2964)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup> do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„HÜYÜK ÇİLEĞİ“

EÚ č.: PDO-TR-02891 – 5.1.2023

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Názov**

„Hüyük Çileği“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Turecko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Chránené označenie pôvodu „Hüyük Çileği“ sa môže používať pre čerstvé plody odrôd jahôd Albion, San Andreas, Sweet Ann a Portola a ich varianty.

Jahody „Hüyük Çileği“ sa vyznačujú týmito vlastnosťami:

1. Fyzikálne vlastnosti:

- Pekný tvar, rovnomerná a stredná pevnosť.
- Veľkosť: Stredne veľké, priemer 20 – 40 mm, dĺžka 20 – 40 mm.
- Hmotnosť: 20 – 26 g (priemer: 23 g)

2. Organoleptické vlastnosti:

- Vzhľad: jasnočervené/svetločervené vnútro aj vonkajšok.
- Štruktúra: dužina je stredne pevná, čerstvá a šťavnatá.
- Chuť a vôňa: Vyvážený pomer kyselín a cukru a veľmi sladká chuť. Príjemná a aromatická vôňa.

3. Chemické vlastnosti:

- Kyslosť predstavuje približne 0,91 g/100 g.
- Pomer cukru a kyselín predstavuje približne 8,5.

(<sup>1</sup>) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

–

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Jahody „Hüyük Çileği“ sa musia pestovať a zbierať výlučne v zemepisnej oblasti uvedenej v bode 4.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Jahody sa musia rýchlo vychladiť pri teplote +2 °C počas 20 minút a potom uskladniť pri teplote +4 °C, aby sa zachovala ich kvalita.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na všetkých obaloch musí byť umiestnené identifikačné logo „Hüyük Çileği“, ktoré je k dispozícii všetkým výrobcom, ktorí dodržiavajú pravidlá uvedené v špecifikácii.



4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisnou oblasťou je okres Hüyük v provincii Konya v juhozápadnej a strednej časti Turecka.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Súvislosť so zemepisnou oblasťou sa zakladá na prírodných faktoroch (pôda, klíma) a na ľudských faktoroch (miestne know-how), ktorými sa vyznačuje zemepisná oblasť.

*Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Hoci sa okres vyznačuje prechodným podnebím medzi stredomorským a kontinentálnym podnebím, vplývajú naň aj mikroklimatické podmienky, ktoré vytvára jazero Beyşehir na juhu a západe a pohorie Sultan na severe a východe a jeho výbežky.

Keďže okres hraničí s jazerom Beyşehir, ktoré je jednou z dôležitých sladkovodných oblastí Turecka a nachádzajú sa tu malé potoky, ktoré odvádzajú dažďovú vodu z hornatej krajiny na severe a východe do jazera Beyşehir, vlhkosť vzduchu v lete neklesá pod 60 %.

V okrese Hüyük má pôda pH 6,5 – 7,5, nízku salinitu, piesočnatú, ílovito-hlinitú štruktúru. Štruktúra pôdy má strednú zrnitosť a je ľahko obrábatelná. Obsahuje približne rovnaký podiel piesku, hliny a ílu. Vodozadržná a vzdušná kapacita sú dobré, drenáž a priepustnosť vody sú dostatočné.

*Ludské faktory*

Pravidelným používaním maštalného hnoja v každom vegetačnom období sa pôda obohacuje o organické látky.

*Špecifickosť výrobku*

Špecifickosť jahôd vyplýva najmä z ich veľmi výraznej chuti a vône. Okrem toho sú jahody „Hüyük Çileği“ v porovnaní s plodmi z iných regiónov charakteristicky sladšie.

*Príčinná súvislosť*

Súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a špecifickou kvalitou výrobku sa priamo odvodzuje od podmienok, v ktorých sa jahody pestujú.

Mikroklima spôsobená jazerom Beyşehir na hranici okresu a okolitými horami spĺňa požiadavky na teplotu, vlhkosť, zrážky, slnečné svetlo a chladenie jahôd „Hüyük Çileği“ a chráni jahody pred poškodením mrazom.

Vlhkosť v lete neklesá pod 60 %. Vlhké prostredie zabezpečuje, aby sa straty vody pri teplotách počas dozrievania jahôd udržiavali na minimálnej úrovni a znižuje riziko náhleho dozretia. Nízka úroveň tohto rizika zabezpečuje, že pomer glukózy, sacharózy a fruktózy v jahodách je vyvážený a kyslosť zostáva na normálnej úrovni. V dôsledku toho dužina plodu získava pevnosť, šťavnatosť a mierne trpkú chuť.

Horúce počasie v období od júna do septembra spôsobuje nárast obsahu fenolových látok, čo dodáva ovociu červenú farbu. V týchto mesiacoch sa teplota pohybuje medzi 30 – 40° C, čo podporuje tvorbu cukru v plodoch a dodáva im sladkú chuť.

Pravidelným používaním maštalného hnoja v každom vegetačnom období sa pôda obohacuje o organické látky. Toto má vplyv na veľkosť jahôd „Hüyük Çileği“.

Jahody „Hüyük Çileği“ neobsahujú ťažké kovy, pretože pôda je na ne chudobná a obsah látok znečisťujúcich životné prostredie je nízky.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie**

—