



C/2024/2964

25.4.2024

**Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012
Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(C/2024/2964)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do govora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„HÜYÜK ÇİLEĞİ“

EU št.: PDO-TR-02891 – 5.1.2023

ZOP (X) ZGO ()

1. Ime

„Hüyük Çileği“

2. Država članica ali tretja država

Turčija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1. Vrsta proizvoda

Skupina 1.6: Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2. Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

Zaščitena označba porekla „Hüyük Çileği“ se lahko uporablja za sveže jagode sorte albion, san andreas, sweet ann in portola ter njihove različice.

Jagode „Hüyük Çileği“ imajo naslednje glavne lastnosti:

1. Fizikalne lastnosti:

- dobro oblikovane in enotne s srednje čvrsto teksturo;
- velikost: srednje velike s premerom 20–40 mm in dolžino 20–40 mm;
- teža: 20–26 g (povprečno: 23 g).

2. Organoleptične lastnosti:

- videz: sijoč, rdeča/svetlo rdeča barva sredice in zunanje površine;
- tekstura: srednje čvrsto, sveže in sočno meso;
- okus in vonj: uravnoteženo razmerje med kislinami in sladkorji ter zelo sladek okus. Prijeten in aromatičen vonj.

3. Kemijske lastnosti:

- kislost je približno 0,91 g/100 g;
- razmerje med kislinami in sladkorji je približno 8,5.

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

3.3. *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.4. *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Jagode „Hüyük Çileği“ se morajo pridelovati in obirati izključno na geografskem območju, opredeljenem v oddelku 4.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Jagode je treba hitro ohladiti, in sicer 20 minut pri +2 °C, ter jih nato hraniti pri +4 °C, da se ohrani kakovost.

3.6. *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Identifikacijski logotip jagod „Hüyük Çileği“, dostopen vsem proizvajalcem, ki upoštevajo pravila iz specifikacije proizvoda, mora biti nameščen na vseh pakiranjih.



4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje je okrožje Hüyük v provinci Konya v jugozahodno-osrednjem delu Turčije.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Povezava z geografskim območjem temelji na naravnih dejavnikih (tla, podnebje) in človeških dejavnikih (lokalno znanje in izkušnje), ki so značilni za geografsko območje.

Posebnosti geografskega območja

Čeprav ima okrožje prehodno podnebje, od mediteranskega do celinskega, je prav tako pod vplivom mikroklimatskih razmer, ki jih ustvarjajo jezero Beyşehir na jugu in zahodu ter gorovje Sultan in njegovi podaljški na severu in vzhodu.

Ker okrožje meji na jezero Beyşehir, ki je eno najpomembnejših sladkovodnih območij Turčije, in ker majhni potoki vanj prinašajo deževnico z gorskega območja na severu in vzhodu, raven vlage poleti ne pade pod 60 %.

Tla v okrožju Hüyük so peščena z nizko slanostjo, glinasto-ilovnato teksturo in vrednostjo pH med 6,5 in 7,5. Tla imajo srednjo teksturo in so enostavna za obdelavo. Vsebujejo približno enak delež peska, glinice in melja. Dobro zadržujejo vodo in zrak, odvajanje in prepustnost vode pa sta zadostna.

Človeški dejavniki

Zaradi redne uporabe hlevskega gnoja v vsakem obdobju sajenja so tla obogatena z organskimi snovmi.

Posebnosti proizvoda

Posebnost jagod sta zlasti njihov zelo močan okus in vonj. Poleg tega je za jagode „Hüyük Çileği“ značilno, da so bolj sladke kot sadeži iz drugih regij.

Vzročna povezava

Povezava med geografskim območjem in posebno kakovostjo proizvoda izhaja neposredno iz pogojev pridelave jagod.

Mikroklima ob jezeru Beyşehir, na katero vpliva tudi gorovje v okolici okrožja, ustreza zahtevam glede temperature, vlažnosti, padavin, sončne svetlobe in hlajenja jagod „Hüyük Çileği“ ter jih štiti pred poškodbami zaradi pozebe.

Vlažnost poleti ne pade pod 60 %. Zaradi vlažnega okolja je izguba vode pri temperaturah med zorenjem jagod minimalna, hkrati pa je tveganje nenadnega zorenja manjše. Zaradi nizke ravni tega tveganja je razmerje med glukozo, saharozo in fruktozo v jagodah uravnoreženo, kislost pa na normalni ravni. Meso sadeža tako pridobi na čvrstosti, sočnosti in nežno kiselkastem okusu.

Vroče vremenske razmere med junijem in septembrom vplivajo na porast fenolnih snovi, zaradi katerih se razvije rdeča barva sadeža. V navedenih mesecih se temperatura gible med 30 in 40 °C, kar spodbuja proizvodnjo sladkorja, ki daje sadežu sladek okus.

Zaradi redne uporabe hlevskega (živalskega) gnoja v vsakem obdobju sajenja so tla obogatena z organskimi snovmi. To vpliva na velikost jagod „Hüyük Çileği“.

Zaradi nizke vsebnosti težkih kovin v tleh jih jagode „Hüyük Çileği“ ne vsebujejo, delež onesnaževal okolja pa je nizek.

Sklic na objavo specifikacije

—

—————