



C/2024/2964

25.4.2024

**Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i  
Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för  
jordbruksprodukter och livsmedel**

(C/2024/2964)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**”HÜYÜK ÇİLEĞİ”**

**EU-nr: PDO-TR-02891 – 5.1.2023**

**SUB (X) SGB ( )**

**1. Namn**

”Hüyük Çileği”

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Turkiet

**3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

**3.1. Produkttyp**

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

**3.2. Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt**

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Hüyük Çileği” får användas för färska jordgubbar av sorterna Albion, San Andreas, Sweet Ann och Portola och deras varianter.

De viktigaste egenskaperna hos ”Hüyük Çileği” är som följer:

**1. Fysiska egenskaper**

- Enhetligt välformade med medelfast konsistens.
- Storlek: Medelstora, 20–40 mm i diameter, 20–40 mm långa.
- Vikt: 20–26 g (medelvikt: 23 g).

**2. Organoleptiska egenskaper:**

- Utseende: Klart röda / ljusröda, både inuti och utanpå.
- Textur: Medelfast, friskt och saftigt fruktkött.
- Smak och doft: Balanserat förhållande mellan syra- och sockerhalt; mycket söt smak. Angenäm och aromatisk doft.

**3. Kemiska egenskaper:**

- Syrahalten ligger på cirka 0,91 g/100 g.
- Förhållande mellan socker- och-syrahalten ligger på cirka 8,5.

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

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

–

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

”Hüyük Çileği” får odlas och skördas endast inom det geografiska område som anges i punkt 4.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

För att kvaliteten ska bevaras ska jordgubbarna snabbt kylas ned till +2 °C under 20 minuter och därefter lagras vid +4 °C.

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Den logotyp för ”Hüyük Çileği” som får användas av alla producenter som följer bestämmelserna i produktspecifikationen måste finnas på alla förpackningar.



4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området utgörs av distriktet Hüyük i provinsen Konya i sydvästra till mellersta delen av Turkiet.

5. **Samband med det geografiska området**

Sambandet med det geografiska området baseras på de naturliga faktorer (jordmånen, klimatet) och mänskliga faktorer (lokala kunskaper) som är karakteristiska för det geografiska området.

*Det geografiska områdets särskilda egenskaper*

Området har ett klimat som ligger mellan ett medelhavsklimat och ett inlandsklimat men påverkas även av de mikroklimatförhållanden som skapas av Beyşehirsjön i söder och väster och Sultanbergen med utlöpare i norr och öster.

Eftersom området gränsar till Beyşehirsjön, som är en av Turkiets viktigaste färskvattenreservoarer, och mindre vattendrag för med sig regnvattnet från bergen i norr och öster till Beyşehirsjön, ligger luftfuktigheten på sommaren aldrig under 60 %.

I Hüyük-distriktet har jorden ett pH-värde på 6,5–7,5 och låg salthalt samt är sandig med en lerig medelgrov jordmånsstruktur som är lätt att bearbeta. Proportionerna mellan sand, lera och silt är balanserade. Jordens vattenhållnings- och luftkapacitet är god, med tillräcklig dränering och vattenpermeabilitet.

*Mänskliga faktorer*

Genom att stallgödsel används regelbundet under varje odlingsperiod är jorden rik på organiskt material.

*Specifika uppgifter om produkten*

Jordgubbarnas särskilda egenskaper härrör framför allt från deras mycket intensiva smak och doft. "Hüyük Çileği" är dessutom typiskt sett sötare än bär från andra regioner.

*Orsakssamband*

Mellan det geografiska området och produktens specifika kvalitet råder ett direkt samband i form av de förhållanden som råder där jordgubbarna produceras.

Tack vare dels det mikroklimat som på grund av Beyşehirsjön råder utefter stränderna i distriktet, dels bergen runt omkring skapas gynnsamma förutsättningar för "Hüyük Çileği" med avseende på temperatur, luftfuktighet, nederbörd, soltimmar och kylmöjligheter.

Luftfuktigheten är aldrig lägre än 60 %. Den höga luftfuktigheten gör att vattenavdunstningen kan hållas på ett minimum vid de temperaturer som råder under jordgubbarnas mognadsperiod och minskar risken för att bären mognar för snabbt. Tack vare den låga risken för detta kan proportionerna mellan glukos-, sackaros- och fruktoshalterna i jordgubbarna balanseras och syran hållas på en normal nivå. Detta ger ett fast och saftigt fruktkött med aningen syrlig smak.

Det varma vädret mellan juni och september leder till ökade halter av fenolämnen som ger jordgubbarna dess röda färg. Under dessa månader ligger temperaturen på 30–40 °C, vilket främjar sockerproduktionen i bäret och ger det dess söta smak.

Genom att stallgödsel används regelbundet under varje odlingsperiod är jorden rik på organiskt material. Detta påverkar storleken på "Hüyük Çileği".

"Hüyük Çileği" innehåller inte några tungmetaller, dels eftersom jordmånen är fattig på tungmetaller, dels på grund av de låga halterna av miljöföroreningar.

**Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen**

—

\_\_\_\_\_