Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2024/2964

2024 4 25

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2024/2964)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51 straipsnį per tris mėnesius nuo šio paskelbimo.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„HÜYÜK ÇİLEĞİ“

ES Nr.: PDO-TR-02891 – 5.1.2023

SKVN (X) SGN ( )

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Hüyük Çileği“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Turkija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.6 klasė. Vaisiai, daržovės ir grūdai, švieži arba perdirbti

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Hüyük Çileği“ gali būti naudojama šviežioms braškių veislių „Albion“, „San Andreas“, „Sweet Ann“ ir „Portola“ bei jų variantų uogoms ženklinti.

„Hüyük Çileği“ pasižymi šiomis pagrindinėmis savybėmis.

1. Fizinės savybės:

— tinkama forma, vienodumas ir vidutinis kietumas;

— dydis: vidutinis, 20–40 mm skersmuo, 20–40 mm ilgis;

— svoris: 20–26 g (vidutinis svoris: 23 g).

2. Juslinės savybės:

— išvaizda: ryški spalva, raudona / šviesiai raudona viduje ir išorėje;

— tekstūra: minkštimas yra vidutinio kietumo, šviežias ir sultingas;

— skonis ir kvapas: subalansuotas rūgšties ir cukraus santykis, labai saldus skonis. Malonus ir aromatingas kvapas.

3. Cheminės savybės:

— rūgštingumas – apytiksliai 0,91 g/100 g;

— cukraus ir rūgšties santykis – apytiksliai 8,5.

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

3.3. *Pašarai (tik gyvūninės kilmės produktams) ir žaliavos (tik perdirbtiems produktams)*

—

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Braškės „Hüyük Çileği“ turi būti auginamos tik 4 skirsnyje nurodytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto, su kuriuo susijęs registruotas pavadinimas, pjaustymo, tarkavimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Braškės turi būti staigiai atšaldomos +2 °C temperatūroje 20 minučių ir tuomet laikomos +4 °C temperatūroje, kad būtų išsaugota jų kokybė.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Identifikacinis braškių „Hüyük Çileği“ logotipas (jį naudoti gali visi gamintojai, kurie laikosi specifikacijoje nustatytų taisyklių) turi būti tvirtinamas ant visų pakuočių.



4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinė vietovė yra Konijos provincijos Chiujuko rajonas Turkijos pietvakarinėje centrinėje dalyje.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Ryšys su geografine vietove grindžiamas šiai geografinei vietovei būdingais gamtiniais (dirvožemis ir klimatas) ir žmogiškaisiais (vietinių žmonių patirtis) veiksniais.

Geografinės vietovės ypatumai

Nors rajone vyraujantis klimatas yra pereinamasis tarp Vidužemio jūros klimato ir žemyninio klimato, jis taip pat yra veikiamas mikroklimato sąlygų, kurios susidaro dėl Beišechyro ežero pietuose ir vakaruose, taip pat Sultono kalnų šiaurėje ir rytuose bei jų prieškalnių.

Dėl rajoną ribojančio Beišechyro ežero, kuris yra vienas iš svarbių gėlo vandens telkinių Turkijoje, taip pat dėl nedidelių šaltinių, kuriais lietaus vanduo iš kalnuotos vietovės šiaurėje ir rytuose nuteka į Beišechyro ežerą, drėgnio lygis vasarą nebūna žemesnis nei 60 proc.

Chiujuko rajone dirvožemio rūgštingumas yra 6,5–7,5 pH, dirvožemio druskingumas yra nedidelis, jis yra smėlingas, sunkaus priemolio tekstūros. Dirvožemis yra vidutinio grūdėtumo ir jį lengva dirbti. Jame yra beveik apylygiai smėlio, molio ir dulkių. Drėgmės imlumas ir oro sulaikymo geba yra geri, drenavimas ir laidumas vandeniui yra pakankami.

Žmogiškieji veiksniai

Dėl reguliariai naudojamo ūkio mėšlo kiekvienu sodinimo sezonu, dirvožemis papildomas organinėmis medžiagomis.

Produkto ypatumai

Braškių ypatumas visų pirma susijęs su jų itin stipriu kvapu ir skoniu. Be to, braškėms „Hüyük Çileği“ būdingas didesnis saldumas, palyginti su kitų regionų braškėmis.

Priežastinis ryšys

Geografinės vietovės ir išskirtinės produkto kokybės ryšys – tai tiesioginė braškių auginimo sąlygų pasekmė.

Mikroklimatas, kurį lemia Beišechyro ežeras, esantis rajono paribyje, ir jį supantys kalnai, atitinka temperatūros, drėgnio, kritulių, saulėtumo ir atšaldymo reikalavimus, keliamus „Hüyük Çileği“ braškėms, ir apsaugo braškes nuo šalnų.

Drėgnio lygis vasarą nebūna žemesnis nei 60 proc. Drėgna aplinka padeda užtikrinti, kad vandens nuostoliai, atsirandantys vyraujant braškių nokimo sezono temperatūroms, būtų kuo mažesni, o staigaus sunokimo rizika – mažesnė. Žemas tokios rizikos lygis padeda užtikrinti, kad braškių gliukozės, sacharozės ir fruktozės santykis būtų subalansuotas, o rūgštingumas išliktų normalus. Tai lemia didesnį uogų minkštimo kietumą, sultingumą ir šiek tiek rūgštoką skonį.

Dėl karštų orų nuo birželio iki rugsėjo padaugėja fenolinių medžiagų, kurios suteikia uogoms raudoną spalvą. Tais mėnesiais temperatūra yra 30–40° C, o tai skatina cukraus gamybą uogose ir suteikia joms saldų skonį.

Dėl reguliariai naudojamo ūkio (gyvulių) mėšlo kiekvienu sodinimo sezonu, dirvožemis papildomas organinėmis medžiagomis. Tai daro poveikį braškių „Hüyük Çileği“ dydžiui.

Braškėse „Hüyük Çileği“ nėra sunkiųjų metalų, nes dirvožemyje yra mažai sunkiųjų metalų ir nedaug aplinkos teršalų.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

—