C/2024/2964

25.4.2024

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2024/2964)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), no prazo de três meses a contar desta data.

DOCUMENTO ÚNICO

«HÜYÜK ÇİLEĞİ»

N.º UE: PDO-TR-02891 – 5.1.2023

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s)**

«Hüyük Çileği»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Turquia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

A denominação de origem protegida «Hüyük Çileği» pode ser utilizada para designar os morangos frescos das variedades Albion, San Andreas, Sweet Ann e Portola e respetivas variantes.

Características específicas dos morangos «Hüyük Çileği»:

1. Físicas:
   - bem formados, uniformes e medianamente firmes.
   - calibre: de dimensão média; 20-40 mm de diâmetro e 20-40 mm de comprimento.
   - peso: 20-26 g (média: 23 g).
2. Características organoléticas:
   - aspeto: interior e exterior vermelho vivo ou vermelho-claro.
   - consistência: polpa de firmeza média, fresca e sumarenta.
   - cheiro e sabor: índice de maturação equilibrado e sabor muito doce. Cheiro agradável e aromático.
3. Características químicas:
   - acidez de cerca de 0,91 g/100 g.
   - índice de maturação de cerca de 8,5.

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

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

O cultivo e a apanha dos morangos «Hüyük Çileği» ocorre exclusivamente na área geográfica indicada no ponto 4.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

Os morangos devem ser rapidamente refrigerados a +2 °C durante 20 minutos e seguidamente armazenados a +4 °C para manter a qualidade.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Deve afixar-se a todas as embalagens de morangos «Hüyük Çileği» o logótipo que identifica o produto e que está disponível para todos os produtores que cumpram as regras referidas no caderno de especificações.



4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica é o distrito de Hüyük, na província de Konya, no centro-sudoeste da Turquia.

5. Relação com a área geográfica

A relação com a área geográfica baseia-se nos fatores naturais (solo e clima) e nos fatores humanos (perícia local) característicos da área geográfica.

Especificidade da área geográfica

Embora o distrito tenha um clima de transição entre os climas mediterrânico e continental, também está sob a influência das condições microclimáticas criadas pelo lago Beyşehir, a sul e a oeste, e pelas montanhas Sultan, que se prolongam a norte e a este.

Devido ao facto de o distrito ser delimitado pelo lago Beyşehir, que é uma das importantes zonas de água doce da Turquia, e de haver pequenos ribeiros que transportam a água das chuvas dos terrenos montanhosos no norte e leste para o lago Beyşehir, o nível de humidade no verão não desce abaixo de 60 %.

No distrito de Hüyük, o solo tem um pH de 6,5-7,5, sendo pouco salino, e de textura arenosa, argilosa e limosa. A estrutura do solo é de textura média e fácil de trabalhar. Contém proporções aproximadamente iguais de areia, argila e limo. As capacidades de retenção de água e de ar são boas, e a drenagem e a permeabilidade são suficientes.

Fatores humanos

O solo é enriquecido em matéria orgânica, com a utilização regular de estrume de explorações agrícolas em cada período de plantação.

Especificidade do produto

A especificidade dos morangos prende-se sobretudo com o seu sabor e cheiro muito acentuados. Além disso, os morangos «Hüyük Çileği» são caracteristicamente mais doces, em comparação com os de outras regiões.

Relação causal

A relação entre a origem geográfica e a qualidade específica do produto é consequência direta das condições de produção.

O microclima devido ao lago Beyşehir, que bordeja o distrito, e às montanhas que o rodeiam, corresponde aos requisitos de temperatura, humidade, precipitação, insolação e arrefecimento dos «Hüyük Çileği» e protege os morangos dos danos causados pela geada.

A humidade não desce abaixo de 60 % no verão. O ambiente húmido mantém a perda de água em níveis mínimos às temperaturas registadas durante o período de maturação dos morangos e reduz o risco de maturação repentina. O nível baixo deste risco garante que a relação entre a glicose, a sacarose e a frutose nos morangos é equilibrada e que a acidez se mantém no nível normal. Consequentemente, a polpa dos frutos torna-se firme, sumarenta e ligeiramente acidulada.

As substâncias fenólicas que dão aos frutos a cor vermelha aumentam com o tempo quente, entre junho e setembro. Nestes meses, a temperatura oscila entre 30 e 40° C, promovendo a produção de açúcares nos frutos, que adquirem um sabor doce.

O solo é enriquecido com matéria orgânica, com a utilização regular de estrume (animal) de explorações agrícolas em cada período de plantação, o que se repercute nas dimensões dos morangos «Hüyük Çileği».

O solo é pobre em metais pesados e são poucos os poluentes ambientais, pelo que os morangos «Hüyük Çileği» não contêm metais pesados.

Referência à publicação do caderno de especificações

—