C/2025/778

31.1.2025 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2025/778)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

(Продуктовата спецификация в съответствие с член 7 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 се намира в регистъра на географските означения на Съюза).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Aydın Çam Fıstığı“

ЕС №: PDO-TR-02989 — 24.8.2023 г.

ЗГУ ( ) ЗНП (X)

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Aydın Çam Fıstığı“

2. **Държава членка или трета държава**

Турция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт (посочен в приложение XI)*

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени храни, пресни или преработени

3.2. *Код по КН*

08 — ПЛОДОВЕ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ; ЦИТРУСОВИ ИЛИ ПЪПЕШОВИ КОРИ

3.3. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Aydın Çam Fıstığı“ е плодът, получен от ендоспермната част на семената на *Pinus pinea Lin.*, дърво, отглеждано в провинция Aydın, отделен от шишарката след прибиране на реколтата и почистен от мембраната и обвивката, който наподобява елипсоид, в единия край заострен, а в другия — овален, и съдържа също зародиш.

Цветът му варира от светло до тъмнокремав, с много заострен и леко мръсножълт връх, и има средно закръглена форма.

Някои органолептични, физични и химични свойства на „Aydın Çam Fıstığı“:

— Цвят: От светло до тъмнокремав

— Форма: много заострена

— Дължина (mm): 12,4—14,2

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Ширина (mm): 4,1—6,1

— Тегло на 100 броя (g): 13,3—21,2

— Мирис: Лек аромат на бор

— Вкус: Леко маслен

— Консистенция: Хрупкава

— Вътрешен добив (%): 21,3—28,6

— Влага (%): 3,9—5,6

— Пепел (%): 3,7—6,5

— Минерални вещества

  — Фосфор (%): 1,9—3,4

  — Калий (%): 2,1—2,8

  — Магнезий (%): 0,9—1,6

  — Калций (%): 0,18—0,46

  — Натрий (%): 0,01—0,03

  — Цинк (ppm): 160—260

  — Манган (ppm): 120—296

  — Желязо (ppm): 137—276

  — Мед (ppm): 63—125

— Белтъци (%): 30,3—39,6

— Състав на мастните киселини (%)

  — Палмитинова киселина ($C_{16:0}$): 6,2—6,5

  — Стеаринова киселина ($C_{18:0}$): 3,2—3,5

  — Олеинова киселина (C 18:1): 34,6—38,0

  — Линолова киселина (C 18:2): 47,2—51,0

  — Линоленова киселина (C 18:3): 0,70—0,90

  — Ейкозатриенова киселина (C 20:3): 1,5—1,8

  — Общо наситени мастни киселини (%): 10,0—10,4

  — Общо ненаситени мастни киселини (%): 89,0—89,6

  — Общо мононенаситени мастни киселини (%): 35,4—37,2

  — Общо полиненаситени мастни киселини (%): 51,7—53,2

3.4. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

3.5. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи, свързани с производството на „Aydın Çam Fıstığı“, трябва да се осъществяват в рамките на определената географска граница. Тези етапи са главно отглеждане на разсад, поддържане на градината, резитба, напояване, торене, събиране на реколтата, отделяне на „Aydın Çam Fıstığı“ от шишарките и обвивките и земеделски контрол.

3.6. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.7. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Освен задължителната информация, предвидена от нормативната уредба относно етикетирането и представянето на хранителните продукти, етикетът трябва да съдържа и:

— наименованието „Aydın Çam Fıstığı“,

— търговското наименование и адрес или съкратеното наименование и адрес, или регистрираната търговска марка на производителя,

— символа за ЗНП на Европейския съюз,

— следното лого:



4. **Кратко определение на географския район**

„Aydın Çam Fıstığı“ се произвежда в границите на провинция Aydın. Поради географското си разположение провинция Aydın е важен селищен център от древни времена. Съседните ѝ провинции са Izmir на север, Manisa на североизток, Denizli на изток, Muğla на юг и Егейско море на запад. Състои се от планини, простиращи се перпендикулярно на Егейско море, и равнини, които ги разделят. Провинция Aydın се състои от 17 окръга: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim и Yenipazar. В региона Koçarlı в тази провинция се произвежда най-много продукция с 10 000 хектара борови дървета.

5. **Връзка с географския район**

Специфични характеристики на географския район

67 % от територията на провинция Aydın се състои от планини, 15 % — от плата, а 21 % — от равнини. Планините се простират перпендикулярно на Егейско море. Долината на река Büyük Menderes е котловина, която се разширява към морето подобно на други равнини в Егейския регион. Поради това ветровете, които имат охлаждащ ефект и носят валежи бързо навлизат във вътрешността. Благодарение на северните ветрове тук е по-хладно, отколкото в Средиземноморския регион.

Дърветата „Aydın Çam Fıstığı“ се разпространяват естествено в региона, като се срещат 500-годишни живи представители на този дървесен вид. Дърветата „Aydın Çam Fıstığı“ растат в плата, напоявани от река Büyük Menderes, при умерен климат, на 70 km навътре от морето и на височина до 860 m. По време на периода на цъфтеж (април—юни), който е критичен за производството на дърветата „Aydın Çam Fıstığı“, условията като средна годишна температура (17,7 °C), количеството валежи (659,9 mm) и средната продължителност на слънчевото греене (6,5 часа на ден) са оптимални.

Най-много валежи има през декември и януари, а най-малко — през юли и август. Най-малко слънчева светлина има през декември—януари, а най-много — през юли—август. От много години средната дневна продължителност на слънчевото греене е 6,5 часа. От май до август вятърът е най-силен (1,6—1,8 m/s). Относителната влажност в провинция Aydın се повишава до 75 % през зимата, но намалява до под 50 % през лятото. Юли и август са месеците, в които относителната влажност е най-ниска. Движението на вятъра от планините към равнините увеличава ефекта от опрашването.

Човешки фактори

Производството на „Aydın Çam Fıstığı“ в региона датира от векове. Производителите са разработили много традиционни техники както при производството на разсад, така и при прибирането на реколтата и производството на „Aydın Çam Fıstığı“. Тези техники могат да бъдат описани, както следва:

— На боровото дърво по едно и също време има шишарки на три различни етапа на развитие. Затова събирачите трябва да изберат правилната шишарка.

— Тъй като са много плътно прикрепени към клоните, рязането на шишарките със специален нож, без да бъдат повредени, изисква опит.

— Подрязването е друга важна стъпка за увеличаване на добива и качеството на „Aydın Çam Fıstığı“. Чрез правилно подрязване вятърът и слънчевата светлина навлизат достатъчно във вътрешната част на иглолистните дървета, което позволява ефективно опрашване и растеж на плодовете.

— Чрез накисване във вода „Aydın Çam Fıstığı“ лесно се отделят от обвивката, без да се повреждат. Продължителността на накисване следва да се следи внимателно, за да се предотврати поемането на прекалено много вода от обвивките и вътрешната част на ядката.

— Сушенето е от съществено значение, за да се предотврати развитието на плесен и да се придаде по-голяма хрупкавост на „Aydın Çam Fıstığı“.

При съвременните производствени техники някои етапи са заместени с механизация, по-специално отделянето от шишарките и обвивките и сушенето, като крайният продукт е подобен на този, получен при традиционните методи.

Специфични характеристики на продукта

„Aydın Çam Fıstığı“ са светло до тъмнокремави на цвят, с много заострен връх, като в заострения край цветът им е близо до мръсножълт, и имат леко закръглена форма. В сравнение с други кедрови ядки, отглеждани в Турция, „Aydın Çam Fıstığı“ са с ниско съдържание на мононенаситени мастни киселини, но с високо съдържание на полиненаситени, особено на олеинова киселина. Освен това консистенцията им е по-хрупкава от тази на другите кедрови ядки.

Причинно-следствена връзка

Климатът, който е дъждовен през зимата, с по-ниска относителна влажност и високи температури през лятото, придава отличителните свойства на „Aydın Çam Fıstığı“. Преобладаващите ветрове създават относително по-хладни условия за развитието на плодовете. Тъй като едно от най-важните условия, влияещи върху добива на „Aydın Çam Fıstığı“, е опрашването, ветровете Poyraz, духащи от изток, и ветровете İmbat, духащи от запад, увеличават добива. Освен това в планинските селища бризът, който духа през периода на цъфтеж, увеличава опрашването на боровите дървета. През летните месеци високите температури и ниската влажност предизвикват разпукване на шишарките на „Aydın Çam Fıstığı“. Отглеждането на различни надморски височини, събирането на реколтата през дълъг период от време, разликите във възрастта на дърветата и начините на резитба, както и фактът, че климатът е относително по-хладен от средиземноморския, са причина „Aydın Çam Fıstığı“ да има ниско съдържание на мононенаситени мастни киселини, по-малко закръглена форма и по-хрупкава консистенция в сравнение с други кедрови ядки, отглеждани в Турция.

Подрязването, събирането на реколтата, отделянето от шишарките и обвивките, както и сушенето са другите фактори, които допринасят за отличителните свойства на „Aydın Çam Fıstığı“.

Препратка към публикуваната спецификация

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

Официален бюлетин на Турското ведомство за патенти и търговски марки за географски указания, наименования за произход и храни с традиционно специфичен характер, бр. 106 от 2 август 2021 г., стр. 33.