C/2025/778

31.1.2025

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2025/778)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

(Specifikace produktu v souladu s článkem 7 nařízení (EU) č. 1151/2012 se nachází v unijním rejstříku zeměpisných označení).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Aydın Çam Fıstığı“

EU č.: PDO-TR- 02989 – 24. srpna 2023

CHZO ( ) CHOP (X)

1. **Název (názvy) (CHOP či CHZO)**

„Aydın Çam Fıstığı“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Turecko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Typ výrobku (uvedený v příloze XI)*

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2 *Kód KN*

08 – JEDLÉ OVOCE A OŘECHY; KŮRA CITRUSOVÝCH PLODŮ NEBO MELOUNŮ

3.3 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Aydın Çam Fıstığı“ jsou plody získané z endospermové části semen *Pinus pinea Lin*, stromu pěstovaného v provincii Aydın, po sklizni oddělené od šišky a zbavené slupky a skořápky, které se podobají elipsoidu s jedním koncem špičatým a druhým oválným, a které rovněž obsahují zárodek.

Jejich barva se pohybuje mezi světle a tmavě krémovou, výrazně ostrá špička je jemně nažloutlá a tělo je mírně zaoblené.

Některé senzorické, fyzikální a chemické vlastnosti produktu „Aydın Çam Fıstığı“:

— Barva: světle až tmavě krémová

— Tvar: velmi špičatý

— Délka (mm): 12,4–14,2

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Šířka (mm): 4,1–6,1

— Hmotnost 100 kusů (g): 13,3–21,2

— Vůně: lehká borovicová vůně

— Chuť: jemně olejovitá

— Struktura: křupavá

— Vnitřní výnos (%): 21,3–28,6

— Vlhkost (%): 3,9–5,6

— Obsah popela (%): 3,7–6,5

— Obsah minerálních látek

  — Fosfor (%): 1,9–3,4

  — Draslík (%): 2,1–2,8

  — Hořčík (%): 0,9–1,6

  — Vápník (%): 0,18–0,46

  — Sodík (%): 0,01–0,03

  — Zinek (ppm): 160–260

  — Mangan (ppm): 120–296

  — Železo (ppm): 137–276

  — Měď (ppm): 63–125

— Obsah bílkovin (%): 30,3–39,6

— Složení mastných kyselin (%)

  — Kyselina palmitová ($C_{16:0}$): 6,2–6,5

  — Kyselina stearová ($C_{18:0}$): 3,2–3,5

  — Kyselina olejová (C 18:1): 34,6–38,0

  — Kyselina linolová (C 18:2): 47,2–51,0

  — Kyselina linolenová (C 18:3): 0,70–0,90

  — Kyselina eikosatrienová (C 20:3): 1,5–1,8

  — Celkový podíl nasycených mastných kyselin (%): 10,0–10,4

  — Celkový podíl nenasycených mastných kyselin (%): 89,0–89,6

  — Celkový podíl mononenasycených mastných kyselin (%): 35,4–37,2

  — Celkový podíl polynenasycených mastných kyselin (%): 51,7–53,2

3.4 *Krmiva (pouze pro produkty živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.5 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze související s produkcí „Aydın Çam Fıstığı“ by měly probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti. Jedná se především o přípravu sazenic, pěstování, prořezávání, zavlažování, hnojení, sklizeň, oddělení „Aydın Çam Fıstığı“ od šišek a skořápek a zemědělskou kontrolu.

3.6 *Zvláštní pravidla týkající se krájení, strouhání, balení atd. produktu, na který se zapsaný název vztahuje*

—

3.7 *Zvláštní pravidla týkající se označování produktu, na který se zapsaný název vztahuje*

Kromě povinných údajů stanovených v předpisech o označování a obchodní úpravě potravin musí etikety obsahovat:

— název označení „Aydın Çam Fıstığı“,

— název společnosti a adresu nebo zkrácený název a adresu či ochrannou známku producenta,

— logo Evropské unie pro CHOP,

— následující logo



4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

„Aydın Çam Fıstığı“ se produkuje na území provincie Aydın. Provincie je díky své zeměpisné poloze od dávných dob důležitým střediskem osídlení. Provincie Aydın sousedí s provinciemi Izmir na severu, Manisa na severovýchodě, Denizli na východě, Muğla na jihu a s Egejským mořem na západě. Tvoří ji pohoří, která se táhnou kolmo k Egejskému moři a roviny, které je oddělují. Provincie Aydın se dělí na 17 okresů: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim a Yenipazar. Nejvýznamnějším producentem v rámci provincie Aydın je okres Koçarlı, ve kterém se nachází 10 000 hektarů borovic.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Specifičnost zeměpisné oblasti

Provincii Aydın z 67 % tvoří hory, z 15 % náhorní plošiny a z 21 % nížiny. Pohoří se táhnou kolmo k Egejskému moři. Údolí Büyük Menderes se otevírá směrem k moři stejně jako ostatní roviny v oblasti Egejského moře. Vítr, který způsobuje ochlazení a přináší srážky, se proto rychle dostane do vnitrozemí. Díky severním větrům je tato oblast chladnější než oblast Středomoří.

Stromy „Aydın Çam Fıstığı“ se v regionu přirozeně vyskytují a jsou až 500 let staré. Rostou v mírném podnebí náhorních plošin zavlažovaných řekou Büyük Menderes, 70 km od moře a v nadmořské výšce až do 860 m. Během období květu (od dubna do června), což je kritická doba pro pěstování stromů plodících „Aydın Çam Fıstığı“, jsou podmínky jako průměrná roční teplota (17,7 °C), množství srážek (659,9 mm) a průměrná doba slunečního svitu (6,5 hodiny denně) optimální.

Nejvíce srážek spadne v prosinci a lednu a nejméně v červenci a srpnu. Od prosince do ledna je nejméně slunečního svitu, nejvíce pak od července do srpna. Dlouhodobá průměrná doba slunečního svitu za den je 6,5 hodiny. Vítr fouká nejsilněji v období od května do srpna (1,6–1,8 m/s). Relativní vlhkost v provincii Aydın v zimě vystoupá na hodnotu 75 %, ale v létě klesá pod 50 %. Červenec a srpen jsou měsíce s nejnižší relativní vlhkostí. Pohyby větru směrem od hor k rovinám zvyšují účinky opylování.

Lidské faktory

„Aydın Çam Fıstığı“ se v regionu produkuje již po staletí. Producenti vyvinuli mnoho tradičních technik jak při produkci sazenic, tak při sklizni a produkci „Aydın Çam Fıstığı“. Jedná se o následující techniky.

— Na borovici jsou současně přítomny šišky ve třech stádiích zralosti. Sběrači se proto musí zaměřit pouze na šišky, které jsou ke sklizni připraveny.

— Vzhledem k tomu, že šišky jsou k větvím velmi pevně přirostlé, je při jejich odřezávání speciální čepelí zapotřebí zkušeností, aby nedošlo k poškození šišky.

— Dalším nezbytným krokem ke zvýšení výnosu a kvality „Aydın Çam Fıstığı“ je prořezávání. Do správně prořezaných vnitřních částí borovic pronikne dostatek větru a slunečního světla, což zajišťuje účinné opylování a růst plodů.

— Ponořením do vody se plody „Aydın Çam Fıstığı“ snadno oddělují od skořápky, aniž by došlo k jejich poškození. Dobu namáčení je třeba pečlivě sledovat, aby se zabránilo nadměrné hydrataci skořápek a vnitřních jader.

— Sušení je nezbytné k tomu, aby se zabránilo růstu plísně a aby byly plody „Aydın Çam Fıstığı“ křupavější.

Moderní výrobní techniky nahrazují některé kroky mechanizací, zejména oddělování šišek a skořápek a sušení, díky čemuž vzniká podobný produkt jako při použití tradičních metod.

Specifičnost produktu

Plody „Aydın Çam Fıstığı“ mají světle až tmavě krémovou barvu, velmi ostrou jemně nažloutlou špičku a mírně zaoblené tělo. V porovnání s ostatními piniovými oříšky, které rostou v Turecku mají „Aydın Çam Fıstığı“ nízký obsah mononenasycených mastných kyselin, a vysoký obsah polynenasycených mastných kyselin, zejména kyseliny olejové. Rovněž z hlediska struktury jsou křupavější než jiné piniové oříšky.

Příčinná souvislost

Podnebí, které je v zimě deštivé, s nižší relativní vlhkostí a vysokými teplotami v létě, dává produktu „Aydın Çam Fıstığı“ jeho specifické vlastnosti. Převládající větry vytvářejí relativně chladnější podmínky pro růst plodů. Vzhledem k tomu, že jednou z nejdůležitějších podmínek, které ovlivňují úrodu „Aydın Çam Fıstığı“, je opylování, vítr Poyraz, který vane z východu, a západní větry İmbat výnos plodů zvyšují. V horských vesnicích rovněž míru opylování borovic zvyšuje vánek v období květu. V letních měsících se šišky „Aydın Çam Fıstığı“ rozevírají díky vysokým teplotám a nízké vlhkosti. Pěstování v různých nadmořských výškách, dlouhá doba sklizně, rozdíly ve stáří stromů a jejich prořezávání a skutečnost, že podnebí je oproti Středomoří relativně chladnější, způsobují, že „Aydın Çam Fıstığı“ mají ve srovnání s jinými piniovými oříšky pěstovanými v Turecku nízký obsah mononenasycených mastných kyselin, méně zaoblené tělo a křupavější strukturu.

Dalšími faktory, které přispívají k specifickým vlastnostem produktu „Aydın Çam Fıstığı“, jsou prořezávání, sklizeň, oddělování šišek a skořápek a sušení.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

Úřední zeměpisné označení, označení původu a zaručená tradiční specialita, Úřední věstník tureckého úřadu pro patenty a ochranné známky č. 106 ze dne 2. srpna 2021, strana 33.