C/2025/778

31.1.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2025/778)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

(Varespecifikationen, der er i overensstemmelse med artikel 7 i forordning (EU) nr. 1151/2012, findes i EU-registret over geografiske betegnelser).

ENHEDSDOKUMENT

»Aydın Çam Fıstığı«

EU-nr.: PDO-TR-02989 – 24.8.2023

BGB ( ) BOB (X)

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»Aydın Çam Fıstığı«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Tyrkiet

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype (jf. bilag XI)*

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. *KN-kode*

08 – SPISELIGE FRUGTER OG NØDDER, SKALLER AF CITRUSFRUGTER ELLER MELONER

3.3. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Aydın Çam Fıstığı« er den frugt, der udvindes af endospermdelen af frøene fra træer med den botaniske betegnelse *Pinus pinea Lin.*, der dyrkes i Aydın-provinsen. Efter høsten adskilles den fra koglen og, og befris for dens membran og skal, som ligner en ellipsoide, hvor den ene ende er spids og den anden ende er elliptisk, og som også indeholder embryonet.

Farven varierer fra lys til mørk cremefarvet, den er meget tilspidset i toppen, hvor den har en let snavsetgul farve, og den har en let fyldig krop.

Nogle af de sensoriske, fysiske og kemiske egenskaber ved »Aydın Çam Fıstığı«:

— Farve: Lys til mørk cremefarvet

— Form: Meget spids

— Længde (mm): 12,4-14,2

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Bredde (mm): 4,1-6,1

— Vægt på 100 stk. (g): 13,3-21,2

— Duft: Let fyrretræsduft

— Smag: Let olieagtig

— Konsistens: Sprød

— Indre udbytte (%): 21,3-28,6

— Vandindhold (%): 3,9-5,6

— Aske (%): 3,7-6,5

— Mineralstoffer

  — Phosphor (%): 1,9-3,4

  — Kalium (%): 2,1-2,8

  — Magnesium (%): 0,9-1,6

  — Calcium (%): 0,18-0,46

  — Natrium (%): 0,01-0,03

  — Zink (ppm): 160-260

  — Mangan (ppm): 120-296

  — Jern (ppm): 137-276

  — Kobber (ppm): 63-125

— Protein (%): 30,3-39,6

— Fedtsyresammensætning (%)

  — Palmitinsyre ($C_{16:0}$): 6,2-6,5

  — Stearinsyre ($C_{18:0}$): 3,2-3,5

  — Oliesyre (C18:1): 34,6-38,0

  — Oliesyre (C 18:2): 47,2-51,0

  — Linolsyre (C 18:3): 0,70-0,90

  — Ecosatriensyre (C 20:3): 1,5-1,8

  — Mættede fedtsyrer i alt (%): 10,0-10,4

  — Umættede fedtsyrer i alt (%): 89,0-89,6

  — Enkeltumættede fedtsyrer i alt (%): 35,4-37,2

  — Flerumættede fedtsyrer i alt (%): 51,7-53,2

3.4. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen af »Aydın Çam Fıstığı« skal finde sted inden for det afgrænsede geografiske område. Disse etaper består primært af dyrkning af stiklinger, pleje af træerne, beskæring, vanding, befrugtning, høst, adskillelse af »Aydın Çam Fıstığı« fra pinjekoglerne og skaller, og landsbrugskontrol.

3.6. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.7. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Foruden de obligatoriske angivelser, der er foreskrevet i lovgivningen om mærkning af og præsentationsmåder for fødevarer, skal mærkningen indeholde følgende:

— navnet på betegnelsen, dvs. »Aydın Çam Fıstığı«

— handelsnavn og adresse, eller kortform af virksomhedens navn og adresse eller producentens registrerede varemærke

— Den Europæiske Unions BOB-logo

— følgende logo:



4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

»Aydın Çam Fıstığı« fremstilles inden for Aydın-provinsens grænser. Aydın har været et vigtigt bosættelsesområde siden oldtiden på grund af sin geografiske beliggenhed. Provinsen Aydın grænser op til Izmir mod nord, Manisa mod nordøst, Denizli mod øst, Muğla mod syd, og Det Ægæiske Hav mod vest. Den består af bjerge der strækker sig vinkelret mod Det Ægæiske Hav og mod de sletter, som ligger imellem dem. Aydın-provinsen har 17 distrikter: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim og Yenipazar. Koçarlı-regionen har 10 000 ha fyrretræer og tegner sig dermed for den mest intensive produktion i provinsen.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Det geografiske områdes egenart

67 % af Aydın-provinsen består af bjerge, 15 % af højsletter og 21 % af sletter. Bjergene strækker sig vinkelret på Det Ægæiske Hav. Büyük Menderes-dalen er en dalgang, der åbner sig mod havet ligesom andre sletter ved Det Ægæiske Hav. Derfor kan vindene, som har en kølende effekt og bringer nedbør, nemt blæse ind i området. På grund af vindene fra nord, er der køligere end ved Middelhavsområdet.

»Aydın Çam Fıstığı«-træer har et naturligt udbredelsesområde i regionen. Nogle af disse træer er 500 år gamle. Træerne vokser på højsletter, der tilføres vand fra floden Büyük Menderes, i et tempereret klima, 70 km indland fra havet og op til 860 meters højde. I blomstringsperioden (april-juni), som er det kritiske tidspunkt for produktionen af »Aydın Çam Fıstığı«-træer, er forholdene såsom den gennemsnitlige årlige temperatur (17,7 °C), nedbørsmængden (659,9 mm) og det gennemsnitlige antal solskinstimer (6,5 timer/dag) optimale.

December og januar har den største nedbørsmængde, juli og august den mindste. December og januar har færrest solskinstimer, juli og august har flest. Det langsigtede gennemsnit for antallet af solskinstimer pr. dag er 6,5. Maj til august er den periode, hvor vinden blæser kraftigst (1,6-1,8 m/s). Den relative luftfugtighed i Aydın-provinsen stiger til 75 % om vinteren, men falder til under 50 % om sommeren. Juli og august er de måneder, hvor den relative luftfugtighed er lavest. Vindene, der blæser fra bjergene til sletterne, øger bestøvningen.

Menneskelige faktorer

Produktionen af »Aydın Çam Fıstığı« i regionen begyndte for flere århundreder siden. Producenterne har udviklet mange traditionelle teknikker med hensyn til produktionen af stiklinger og til høsten og produktionen af »Aydın Çam Fıstığı«. Disse teknikker kan beskrives som følger:

— På pinjetræet sidder der på samme tid kogler af tre forskellige aldre. Det betyder, at indsamlerne skal plukke de rigtige kogler.

— Da koglerne sidder meget tæt på grenene, kræver det, at indsamlerne har erfaring med at skære dem af med en særlig klinge uden at skade koglerne.

— Et andet vigtigt skridt til at øge udbyttet og kvaliteten af »Aydın Çam Fıstığı« er beskæringen. Med en korrekt beskæring kan vind og sollys i tilstrækkeligt omfang nå pinjetræets indre dele, hvilket muliggør en effektiv bestøvning og frugtvækst.

— Ved at blive lagt i blød i vand kan »Aydın Çam Fıstığı« nemt adskilles fra skallen uden at tage skade. Udblødningsvarigheden bør nøje overholdes for at undgå, at skallerne og de indre kerner optager for meget vand.

— Tørringen er vigtig, for at undgå at der dannes skimmelsvamp og for at gøre »Aydın Çam Fıstığı« mere sprød.

Moderne produktionsteknikker erstatter nogle trin i processen ved at mekanisere dem, særligt adskillelsen af kogler og skaller samt tørringen. Dette giver et produkt, der svarer til det, der opnås ved traditionelle metoder.

Produktets egenart

»Aydın Çam Fıstığı« er lys eller mørk cremefarvet, meget tilspidset i toppen, hvor den har en snavsetgul farve, og den har en let fyldig krop. Sammenlignet med andre pinjekerner, der dyrkes i Tyrkiet, har »Aydın Çam Fıstığı« et lavt indhold af enkeltumættede fedtsyrer, men et højt indhold af flerumættede fedtsyrer, særligt oliesyre. Konsistensen er også mere sprød end ved andre pinjekerner.

Sammenhæng

Det, der giver »Aydın Çam Fıstığı« de helt særlige egenskaber, er klimaet, som er regnfuldt om vinteren, og har lavere relativ luftfugtighed og høje temperaturer om sommeren. De fremherskende vinde skaber relativt køligere forhold for udviklingen af frugten. Da bestøvningen er et af de vigtigste forhold, der påvirker udbyttet af »Aydın Çam Fıstığı«, øger Poyraz-vindene, der blæser fra øst, og İmbat-vindene, der blæser fra vest, derfor frugtudbyttet. I bjerglandsbyer øger de vinde, der blæser i blomstringsperioden, også bestøvningen af pinjetræerne. Sommermånedernes høje temperaturer og lave luftfugtighed gør, at »Aydın Çam Fıstığı«-koglerne åbner sig. Dyrkningen i forskellige højder, høsten der sker over en lang periode, forskelle i træernes alder og beskæringsmetoder samt det, at klimaet er relativt køligere end middelhavsklimaet, gør, at »Aydın Çam Fıstığı« har et lavt indhold af enkeltumættede fedtsyrer, en mindre fyldig krop og en mere sprød konsistens sammenlignet med andre pinjekerner, der dyrkes i Tyrkiet.

Beskæring, høst, adskillelse af kogler og skaller samt tørring er andre faktorer, der bidrager til de særlige egenskaber ved »Aydın Çam Fıstığı«.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)

Officiel bulletin for geografiske betegnelser, oprindelsesbetegnelser og garanterede traditionelle specialiteter fra det tyrkiske patent- og varemærkekontor nr. 106 af 2. august 2021, s. 33.