C/2025/778

31.1.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2025/778)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

(Die Produktspezifikation gemäß Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ist im Unionsregister der geografischen Angaben enthalten).

EINZIGES DOKUMENT

„Aydın Çam Fıstığı“

EU-Nr.: PDO-TR-02989 – 24.8.2023

g. g. A. ( ) g. U. (X)

1. **Name(n) (der g. U. oder der g. g. A.)**

„Aydın Çam Fıstığı“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Türkei

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses (gemäß Anhang XI)*

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. *KN-Code*

08 – GENIEßBARE FRÜCHTE UND NÜSSE, SCHALEN VON ZITRUSFRÜCHTEN ODER VON MELONEN

3.3. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Das Erzeugnis mit der g. U. „Aydın Çam Fıstığı“ ist die Frucht, die aus dem Endosperm des Samens des in der Provinz Aydın angebauten Baumes mit dem botanischen Namen *Pinus pinea* L. gewonnen wird. Sie wird nach der Ernte vom Zapfen gelöst und von dem Samenhäutchen und der Schale befreit, die einem Ellipsoid mit einem spitzen und einem elliptischen Ende ähnelt und auch den Keimling enthält.

Die Farbe von „Aydın Çam Fıstığı“ variiert von hell- bis dunkelcremefarben, das eine Ende ist sehr spitz und leicht schmutzig-gelb, der Körper ist leicht rundlich.

„Aydın Çam Fıstığı“ weist unter anderem die folgenden sensorischen, physikalischen und chemischen Eigenschaften auf:

— Farbe: hell- bis dunkelcremefarben

— Form: sehr spitz

— Länge (mm): 12,4-14,2

[1] Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Breite (mm): 4,1-6,1

— Gewicht von 100 Stück (g): 13,3-21,2

— Geruch: leichter Kiefernduft

— Geschmack: leicht ölig

— Konsistenz: knackig

— Interner Ertrag (%): 21,3-28,6

— Feuchtigkeit (%): 3,9-5,6

— Asche (%): 3,7-6,5

— Mineralstoffe

  — 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

  — Eisen (ppm): 137-276

  — Kupfer (ppm): 63-125

— Eiweiß (%): 30,3-39,6

— Zusammensetzung der Fettsäuren (%):

  — Palmitinsäure (16:0): 6,2-6,5

  — Stearinsäure (18:0): 3,2-3,5

  — Ölsäure (18:1): 34,6-38,0

  — Linolsäure (18:2): 47,2-51,0

  — Linolensäure (18:3): 0,70-0,90

  — Eicosatriensäure (20:3): 1,5-1,8

  — Gesättigte Fettsäuren gesamt (%): 10,0-10,4

  — Ungesättigte Fettsäuren gesamt (%): 89,0 bis 89,6

  — Einfach ungesättigte Fettsäuren gesamt (%): 35,4-37,2

  — Mehrfach ungesättigte Fettsäuren gesamt (%): 51,7-53,2

3.4. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.5. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Schritte im Zusammenhang mit der Erzeugung von „Aydın Çam Fıstığı“ sollten innerhalb der festgelegten geografischen Grenzen erfolgen. Sie umfassen im Wesentlichen die Anzucht der Sämlinge, die Pflege, den Baumschnitt, die Bewässerung, die Düngung, die Ernte, das Lösen des Erzeugnisses „Aydın Çam Fıstığı“ von Pinienzapfen und Schale sowie die landwirtschaftliche Kontrolle.

3.6. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.7. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Neben den in den Rechtsvorschriften für die Kennzeichnung und Verpackung von Lebensmitteln vorgesehenen obligatorischen Angaben muss das Etikett die folgenden Elemente enthalten:

— Name des Erzeugnisses, also „Aydın Çam Fıstığı“

— Handelsname und Anschrift oder Kurzname und Anschrift oder eingetragener Handelsname des Erzeugers

— g. U.-Logo der Europäischen Union

— folgendes Logo:



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

„Aydın Çam Fıstığı“ wird innerhalb der Grenzen der Provinz Aydın erzeugt. Aydın ist aufgrund seiner geografischen Lage seit der Antike ein wichtiges Siedlungszentrum. Die Provinz Aydın grenzt im Norden an Izmir, im Nordosten an Manisa, im Osten an Denizli, im Süden an Muğla und im Westen an das Ägäische Meer. Sie besteht aus im rechten Winkel zur Küste verlaufenden Gebirgen und dem Flachland, das diese voneinander trennt. Die Provinz Aydın umfasst 17 Landkreise: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim und Yenipazar. Die Erzeugung von „Aydın Çam Fıstığı“ in der Provinz erfolgt größtenteils in der Region Koçarlı auf einer Fläche von 10 000 Hektar.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Besonderheit des geografischen Gebiets

Die Provinz Aydın besteht zu 67 % aus Gebirge, zu 15 % aus Hochebenen und zu 21 % aus Flachland. Die Gebirge verlaufen quer zum Ägäischen Meer. Bei dem Tal des Großen Mäander (türkisch: Büyük Menderes) handelt es sich um eine Furche, die sich wie andere Ebenen im ägäischen Raum zum Meer hin öffnet. Dadurch dringen die Winde, die kühlend wirken und Niederschläge bringen, schnell ins Landesinnere vor. Aufgrund der Nordwinde ist es hier kühler als in der Mittelmeerregion.

Die Region ist ein natürliches Verbreitungsgebiet der Pinie, aus der das Erzeugnis mit der g. U. „Aydın Çam Fıstığı“ gewonnen wird. Einige dieser Bäume sind 500 Jahre alt. Die zur Erzeugung von „Aydın Çam Fıstığı“ genutzten Pinien wachsen auf vom Großen Mäander bewässerten Hochebenen in einem gemäßigten Klima, 70 km landeinwärts vom Meer entfernt und in einer Höhe von bis zu 860 m. Während der Blütezeit der Bäume (April-Juni), die für die Erzeugung von „Aydın Çam Fıstığı“ entscheidend ist, herrschen mit einer durchschnittlichen Jahrestemperatur von 17,7 °C, einer Niederschlagsmenge von 659,9 mm und einer durchschnittlichen Sonnenscheindauer von 6,5 Stunden/Tag optimale Bedingungen.

Im Dezember und Januar fallen die meisten Niederschläge, Juli und August sind die trockensten Monate. Im Dezember und Januar ist die Sonneneinstrahlung am geringsten, während sie im Juli und August am höchsten ist. Die tägliche Sonnenscheindauer beträgt im langfristigen Durchschnitt 6,5 Stunden. Von Mai bis August treten die stärksten Winde auf (1,6-1,8 m/s). Die relative Luftfeuchtigkeit in der Provinz Aydın steigt im Winter auf 75 %, sinkt aber im Sommer auf unter 50 %. Die Monate Juli und August sind die Monate mit der niedrigsten relativen Luftfeuchtigkeit. Die Windbewegungen von den Bergen in die Ebenen sorgen für eine breitere Bestäubung.

Menschliche Faktoren

Die Erzeugung von „Aydın Çam Fıstığı“ in der Region reicht Jahrhunderte zurück. Die Hersteller haben viele traditionelle Techniken sowohl für die Erzeugung von Sämlingen als auch für die Ernte und Erzeugung von „Aydın Çam Fıstığı“ entwickelt. Diese Techniken lassen sich wie folgt auflisten.

— An der Pinie befinden sich gleichzeitig Zapfen dreier verschiedener Altersstufen. Die Pflücker müssen also die richtigen Zapfen einsammeln.

— Da die Zapfen sehr fest mit den Zweigen verbunden sind, erfordert das beschädigungsfreie Abtrennen der Zapfen mit einem speziellen Messer Expertise.

— Ein weiterer wichtiger Schritt zur Steigerung des Ertrags und der Qualität von „Aydın Çam Fıstığı“ ist der Baumschnitt. Wird dieser sachgemäß durchgeführt, können Wind und Sonnenlicht in ausreichendem Maße das Innere der Pinienbäume erreichen, was eine effiziente Bestäubung und das Fruchtwachstum ermöglicht.

— Durch Einweichen in Wasser lassen sich die Pinienkerne mit der g. U. „Aydın Çam Fıstığı“ leicht und beschädigungsfrei von ihrer Schale lösen. Die Einweichdauer sollte sorgfältig eingehalten werden, um eine übermäßige Hydratation der Schale und des inneren Kerns zu vermeiden.

— Um Schimmelbildung zu verhindern, müssen die Pinienkerne „Aydın Çam Fıstığı“ zwingend getrocknet werden. So erhalten sie zudem eine knackigere Konsistenz.

Im Rahmen moderner Erzeugungsverfahren wurden inzwischen einige Schritte mechanisiert, insbesondere das Lösen der Pinienkerne von Zapfen und Schale sowie die Trocknung. Dabei wird ein vergleichbares Erzeugnis gewonnen wie bei den traditionellen Methoden.

Besonderheit des Erzeugnisses

Das Erzeugnis mit der g. U. „Aydın Çam Fıstığı“ ist hell- bis dunkelcremefarben und an einem Ende sehr spitz und leicht schmutzig-gelb. Es hat einen kleinen rundlichen Körper. Im Vergleich zu anderen in der Türkei angebauten Pinienkernen weist das Erzeugnis „Aydın Çam Fıstığı“ einen niedrigen Gehalt an einfach ungesättigten Fettsäuren und einen hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, insbesondere Ölsäure, auf. Außerdem verfügt das Erzeugnis über eine knackigere Konsistenz als andere Pinienkerne.

Ursächlicher Zusammenhang

Das durch regnerische Winter mit niedriger relativer Luftfeuchtigkeit und heiße Sommer gekennzeichnete Klima verleiht dem Erzeugnis „Aydın Çam Fıstığı“ seine charakteristischen Eigenschaften. Die vorherrschenden Winde schaffen vergleichsweise kühle Bedingungen für die Fruchtentwicklung. Die Bestäubung ist einer der wichtigsten Faktoren für den Ertrag von „Aydın Çam Fıstığı“. Dementsprechend sorgen der Ostwind Poyraz und der İmbat-Wind aus dem Westen für einen höheren Ertrag. Ferner fördern in den Bergdörfern die leichten Winde, die während der Blütezeit wehen, die Bestäubung der Pinienbäume. In den Sommermonaten führen die hohen Temperaturen und die niedrige Luftfeuchtigkeit dazu, dass die Zapfen von „Aydın Çam Fıstığı“ aufplatzen. Aufgrund des Wachstums der Bäume in unterschiedlichen Höhenlagen, der langen Erntezeit, des unterschiedlichen Alters der Bäume und der unterschiedlichen Schnitttechniken sowie des im Vergleich zum mediterranen Klima eher kühlen Klimas weisen die Pinienkerne mit der g. U. „Aydın Çam Fıstığı“ im Vergleich zu anderen in der Türkei erzeugten Pinienkernen einen niedrigen Gehalt an einfach ungesättigten Fettsäuren, einen weniger rundlichen Körper und eine knackigere Konsistenz auf.

Der Schnitt, die Ernte, das Lösen der Pinienkerne von Zapfen und Schale sowie die Trocknung sind die anderen Faktoren, die zu den besonderen Eigenschaften von „Aydın Çam Fıstığı“ beitragen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

Amtliches Bulletin des Türkischen Patent- und Markenamtes Nr. 106 vom 2. August 2021 über geografische Angaben, Ursprungsbezeichnungen und garantiert traditionelle Spezialitäten, Seite 33.