C/2025/778

31.1.2025

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2025/778)

Μετά τη δημοσίευση αυτή, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), μπορούν/-εί να υποβάλουν/-ει ένσταση στην Επιτροπή εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

[Οι προδιαγραφές προϊόντος που είναι σύμφωνες με το άρθρο 7 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 περιλαμβάνονται στο ενωσιακό μητρώο γεωγραφικών ενδείξεων].

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Aydın Çam Fıstığı»

Αριθ. ΕΕ: PDO-TR-02989 — 24.8.2023

ΠΓΕ ( ) ΠΟΠ (X)

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Aydın Çam Fıstığı»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Τουρκία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος (που περιλαμβάνεται στο παράρτημα XI)*

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. *Κωδικός ΣΟ*

08 — ΚΑΡΠΟΙ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ· ΦΛΟΥΔΕΣ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ Ή ΠΕΠΟΝΙΩΝ

3.3. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το προϊόν «Aydın Çam Fıstığı» είναι ο καρπός που λαμβάνεται από το ενδοσπέρμιο των σπόρων του δέντρου *Pinus pinea Lin.*, που καλλιεργείται στην επαρχία Αϊδινίου, διαχωρισμένος από το κουκουνάρι μετά τη συγκομιδή και καθαρισμένος από τη μεμβράνη και το κέλυφός του, το οποίο μοιάζει με ελλειψοειδές με ένα αιχμηρό και ένα ελλειπτικό άκρο, και περιέχει επίσης το έμβρυο.

Το χρώμα του ποικίλλει από ανοιχτό έως σκούρο υπόλευκο, με ιδιαίτερα αιχμηρό και ελαφρώς κιτρινωπό άκρο και έχει μετρίως στρογγυλό σώμα.

Ορισμένες οργανοληπτικές και φυσικοχημικές ιδιότητες του «Aydın Çam Fıstığı»:

— Χρώμα: Ανοιχτό έως σκούρο υπόλευκο

— Σχήμα: Ιδιαίτερα αιχμηρό

— Μήκος (mm): 12,4-14,2

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Πλάτος (mm): 4,1-6,1

— Βάρος 100 τεμαχίων (g): 13,3-21,2

— Οσμή: Ελαφρό άρωμα πεύκου

— Γεύση: Ελαφρώς ελαιώδης

— Υφή: Τραγανή

— Εσωτερική απόδοση (%): 21,3-28,6

— Υγρασία (%): 3,9-5,6

— Τέφρα (%): 3,7-6,5

— Ανόργανα συστατικά

  — Φωσφόρος (%): 1,9-3,4

  — Κάλιο (%): 2,1-2,8

  — Μαγνήσιο (%): 0,9-1,6

  — Ασβέστιο (%): 0,18-0,46

  — Νάτριο (%): 0,01-0,03

  — Ψευδάργυρος (ppm): 160-260

  — Μαγγάνιο (ppm): 120-296

  — Σίδηρος (ppm): 137-276

  — Χαλκός (ppm): 63-125

— Πρωτεΐνη (%): 30,3-39,6

— Σύσταση σε λιπαρά οξέα (%)

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

  — Στεατικό οξύ ($C_{18:0}$): 3,2-3,5

  — Ελαϊκό οξύ (C 18:1): 34,6-38,0

  — Λινελαϊκό οξύ (C 18:2): 47,2-51,0

  — Λινολενικό οξύ (C 18:3): 0,70-0,90

  — Εικοσατριενοϊκό οξύ (C 20:3): 1,5-1,8

  — Ολικά κορεσμένα λιπαρά οξέα (%): 10,0-10,4

  — Ολικά ακόρεστα λιπαρά οξέα (%): 89,0-89,6

  — Ολικά μονοακόρεστα λιπαρά οξέα (%): 35,4-37,2

  — Ολικά πολυακόρεστα λιπαρά οξέα (%): 51,7-53,2

3.4. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.5. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια που σχετίζονται με την παραγωγή του «Aydın Çam Fıstığı» θα πρέπει να εκτελούνται εντός των καθορισμένων γεωγραφικών ορίων. Τα εν λόγω στάδια είναι κυρίως η καλλιέργεια σποροφύτων, η κηπουρική, το κλάδεμα, η άρδευση, η λίπανση, η συγκομιδή, ο διαχωρισμός του «Aydın Çam Fıstığı» από το κουκουνάρι και το κέλυφος, καθώς και ο γεωργικός έλεγχος.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.7. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Εκτός από τις υποχρεωτικές ενδείξεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία περί επισήμανσης και παρουσίασης των τροφίμων, η επισήμανση πρέπει να περιλαμβάνει τα εξής στοιχεία:

— την ονομασία «Aydın Çam Fıstığı»,

— την εμπορική ονομασία και τη διεύθυνση ή τη σύντομη ονομασία και τη διεύθυνση ή το καταχωρισμένο σήμα του παραγωγού,

— το λογότυπο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΟΠ,

— το ακόλουθο λογότυπο



4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Το «Aydın Çam Fıstığı» παράγεται εντός των ορίων της επαρχίας Αϊδινίου. Η επαρχία Αϊδινίου, λόγω της γεωγραφικής της θέσης, αποτελεί σημαντικό οικιστικό κέντρο από την αρχαιότητα. Συνορεύει στα βόρεια με την επαρχία Σμύρνης, στα βορειοανατολικά με την επαρχία Μανίσας, στα ανατολικά με την επαρχία Ντενιζλί, στα νότια με την επαρχία Μούγλων και στα δυτικά με το Αιγαίο Πέλαγος. Αποτελείται από βουνά που εκτείνονται κάθετα προς το Αιγαίο Πέλαγος και τις πεδιάδες που τα χωρίζουν. Η επαρχία Αϊδινίου έχει 17 περιφέρειες: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim και Yenipazar. Στην επαρχία, η περιοχή Koçarlı διαθέτει την πιο εντατική παραγωγή με 10 000 εκτάρια πεύκων.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Το 67 % της επαρχίας Αϊδινίου αποτελείται από ορεινούς όγκους, το 15 % από οροπέδια και το 21 % από πεδιάδες. Τα βουνά εκτείνονται κάθετα προς στο Αιγαίο Πέλαγος. Η κοιλάδα Büyük Menderes είναι μια κοιλότητα που εκτείνεται προς τη θάλασσα, όπως και άλλες πεδιάδες του Αιγαίου. Συνεπώς, οι άνεμοι, οι οποίοι έχουν ψυκτική επίδραση και προκαλούν βροχοπτώσεις, εισέρχονται γρήγορα στο εσωτερικό. Λόγω των βόρειων ανέμων, είναι ψυχρότερη από την περιοχή της Μεσογείου.

Τα δέντρα «Aydın Çam Fıstığı» εξαπλώνονται φυσικά στην περιοχή. Υπάρχουν ζωντανά δέντρα «Aydın Çam Fıstığı» ηλικίας 500 ετών. Τα δέντρα «Aydın Çam Fıstığı» αναπτύσσονται σε υψίπεδα που αρδεύονται από τον ποταμό Büyük Menderes σε εύκρατο κλίμα, σε απόσταση 70 km από τη θάλασσα και σε υψόμετρο έως 860 m. Κατά την περίοδο ανθοφορίας (Απρίλιος-Ιούνιος), που είναι η καθοριστική περίοδος για την παραγωγή των δέντρων «Aydın Çam Fıstığı», οι συνθήκες όπως η μέση ετήσια θερμοκρασία (17,7 °C), το ύψος των βροχοπτώσεων (659,9 mm) και ο μέσος χρόνος ηλιοφάνειας (6,5 ώρες/ημέρα) είναι οι βέλτιστες.

Ο Δεκέμβριος και ο Ιανουάριος χαρακτηρίζονται από το μεγαλύτερο ύψος βροχοπτώσεων, ενώ ο Ιούλιος και ο Αύγουστος παρουσιάζουν τις χαμηλότερες βροχοπτώσεις. Κατά τους μήνες Δεκέμβριο και Ιανουάριο η περιοχή έχει τη μικρότερη ηλιοφάνεια, ενώ κατά τους μήνες Ιούλιο και Αύγουστο η ηλιοφάνεια είναι η μεγαλύτερη του έτους. Διαχρονικά, ο μέσος ημερήσιος χρόνος ηλιοφάνειας είναι 6,5 ώρες. Από τον Μάιο έως τον Αύγουστο πνέουν οι ισχυρότεροι άνεμοι (1,6-1,8 m/s). Η σχετική υγρασία στην επαρχία Αϊδινίου αυξάνεται σε 75 % τον χειμώνα, αλλά μειώνεται κάτω από το 50 % το καλοκαίρι. Ο Ιούλιος και ο Αύγουστος είναι οι μήνες κατά τους οποίους η σχετική υγρασία είναι η χαμηλότερη. Οι κινήσεις των ανέμων από τους ορεινούς όγκους προς τις πεδιάδες αυξάνουν το φαινόμενο της επικονίασης.

Ανθρώπινοι παράγοντες

Η παραγωγή του καρπού «Aydın Çam Fıstığı» μετρά ιστορία αιώνων στην περιοχή. Οι μεταποιητές έχουν αναπτύξει πολλές παραδοσιακές τεχνικές τόσο στην παραγωγή σποροφύτων όσο και στη συγκομιδή και την παραγωγή του προϊόντος «Aydın Çam Fıstığı». Οι τεχνικές αυτές μπορούν να απαριθμηθούν ως εξής.

— Στο πευκόδεντρο υπάρχουν ταυτόχρονα κουκουνάρια τριών διαφορετικών ηλικιών. Επομένως, οι συλλέκτες κουκουναρόσπορου πρέπει να συλλέγουν το σωστό κουκουνάρι.

— Δεδομένου ότι τα κουκουνάρια είναι πολύ σφιχτά συνδεδεμένα με τα κλαδιά, η κοπή τους με ειδική λεπίδα χωρίς να καταστρέφεται το κουκουνάρι απαιτεί ανθρώπινη πείρα.

— Το κλάδεμα είναι ένα ακόμη σημαντικό στάδιο για την αύξηση της απόδοσης και της ποιότητας του «Aydın Çam Fıstığı». Με το σωστό κλάδεμα, ο άνεμος και το ηλιακό φως μπορούν να εισέρχονται επαρκώς στο εσωτερικό τμήμα του πεύκου, ώστε να καθίσταται δυνατή η αποτελεσματική επικονίαση και η ανάπτυξη των καρπών.

— Με εμβάπτιση στο νερό, το προϊόν «Aydın Çam Fıstığı» διαχωρίζεται εύκολα από το κέλυφός του χωρίς να υφίσταται βλάβη. Η διάρκεια της εμβάπτισης θα πρέπει να παρακολουθείται προσεκτικά, ώστε να αποφεύγεται η υπερβολική ενυδάτωση του κελύφους και του εσωτερικού πυρήνα.

— Η ξήρανση είναι απαραίτητη για την πρόληψη της δημιουργίας μούχλας και την αύξηση της τραγανότητας του «Aydın Çam Fıstığı».

Οι σύγχρονες τεχνικές παραγωγής αντικαθιστούν ορισμένα στάδια εκμηχάνισης, ιδίως τον διαχωρισμό των κουκουναριών από τα κελύφη και την ξήρανση, και παράγουν ένα προϊόν παρόμοιο με εκείνο που λαμβάνεται με παραδοσιακές μεθόδους.

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Το προϊόν «Aydın Çam Fıstığı» έχει χρώμα ανοιχτό-σκούρο υπόλευκο, είναι ιδιαίτερα αιχμηρό στην άκρη, ελαφρώς κιτρινωπό στο αιχμηρό άκρο του, με μετρίως στρογγυλό σώμα. Το προϊόν «Aydın Çam Fıstığı», σε σύγκριση με άλλα είδη κουκουναρόσπορου που καλλιεργούνται στην Τουρκία, έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε μονοακόρεστα λιπαρά οξέα, αλλά υψηλή περιεκτικότητα σε πολυακόρεστα, ιδίως ελαϊκό οξύ. Είναι επίσης πιο τραγανό από ό,τι άλλα είδη κουκουναρόσπορου όσον αφορά την υφή.

Αιτιώδης σχέση

Το κλίμα, το οποίο χαρακτηρίζεται από βροχοπτώσεις τον χειμώνα, με χαμηλότερη σχετική υγρασία και υψηλές θερμοκρασίες το καλοκαίρι, προσδίδει στο προϊόν «Aydın Çam Fıstığı» τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του. Οι επικρατούντες άνεμοι δημιουργούν σχετικά ψυχρότερες συνθήκες για την ανάπτυξη των καρπών. Δεδομένου ότι μία από τις σημαντικότερες προϋποθέσεις για την απόδοση του προϊόντος «Aydın Çam Fıstığı» είναι η επικονίαση, οι άνεμοι Poyraz που πνέουν από τα ανατολικά και οι άνεμοι İmbat που πνέουν από τα δυτικά αυξάνουν την απόδοση. Επίσης, στα ορεινά χωριά, οι αύρες που πνέουν κατά τη διάρκεια της περιόδου ανθοφορίας ενισχύουν την επικονίαση των πευκοδένδρων. Κατά τους θερινούς μήνες, οι υψηλές θερμοκρασίες και η χαμηλή υγρασία προκαλούν το άνοιγμα των κουκουναριών «Aydın Çam Fıstığı». Η καλλιέργεια σε διαφορετικά υψόμετρα, η παρατεταμένη περίοδος συγκομιδής, οι διαφορές στις ηλικίες των δέντρων και στις μεθόδους κλαδέματος, καθώς και το γεγονός ότι το κλίμα είναι σχετικά ψυχρότερο από το μεσογειακό προσδίδουν στον καρπό «Aydın Çam Fıstığı» χαμηλή περιεκτικότητα σε μονοακόρεστα λιπαρά οξέα, λιγότερο στρογγυλό σώμα και περισσότερη τραγανότητα σε σύγκριση με άλλα είδη κουκουναρόσπορου που καλλιεργούνται στην Τουρκία.

Το κλάδεμα, η συγκομιδή και ο διαχωρισμός από τα κουκουνάρια και τα κελύφη, καθώς και η ξήρανση είναι οι άλλοι παράγοντες που συμβάλλουν στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Aydın Çam Fıstığı».

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

Δελτίο Επίσημης Γεωγραφικής Ένδειξης, Ονομασίας Προέλευσης και Εγγυημένου Παραδοσιακού Ιδιότυπου Προϊόντος του Τουρκικού Γραφείου Διπλωμάτων Ευρεσιτεχνίας και Εμπορικών Σημάτων αριθ. 106 της 2ας Αυγούστου 2021, σελίδα 33.