C/2025/778

31.1.2025

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2025/778)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

(Määruse (EL) nr 1151/2012 artiklile 7 vastav tootespetsifikaat on esitatud liidu geograafiliste tähiste registris.)

KOONDDOKUMENT

„Aydın Çam Fıstığı“

ELi nr: PDO-TR-02989 – 24.8.2023

KGT ( ) KPN (X)

1. **(KPNi või KGT) nimetus(ed)**

„Aydın Çam Fıstığı“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Türgi

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik (loetletud XI lisas)*

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

3.2. *CN-kood*

08 – SÖÖDAVAD PUUVILJAD, MARJAD JA PÄHKLID; TSITRUSVILJADE JA MELONITE KOOR

3.3. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

„Aydın Çam Fıstığı“ on Aydıni provintsis kasvatatud piinia (*Pinus pinea* Lin.) seemnete endospermist saadud viljad, mis pärast saagikoristust käbist eraldatakse ning millelt eemaldatakse membraan ja kest. Vili on pikerguse kujuga, mille üks ots on terav ja teine elliptiline, ning see sisaldab ka embrüot.

Vili on kreemja värvusega, mis varieerub heledast tumedani. Vilja tipp on teravaotsaline ja kergelt määrdunudkollase värvusega ning vilja kehaosa on mõõdukalt täidlane.

Piiniapähklite „Aydın Çam Fıstığı“ mõned organoleptilised, füüsikalised ja keemilised omadused:

— Värvus: kreemjas, heledast tumedani

— Kuju: väga teravatipuline

— Pikkus (mm): 12,4–14,2

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Laius (mm): 4,1–6,1

— 100 piiniapähkli mass (g): 13,3–21,2

— Lõhn: kergelt männilõhnaline

— Maitse: kergelt õline

— Tekstuur: krõmpsuv

— Saagis (%): 21,3–28,6

— Niiskus (%): 3,9–5,6

— Tuhk (%): 3,7–6,5

— Mineraalained

  — Fosfor (%): 1,9–3,4

  — Kaalium (%): 2,1–2,8

  — Magneesium (%): 0,9–1,6

  — Kaltsium (%): 0,18–0,46

  — Naatrium (%): 0,01–0,03

  — Tsink (ppm): 160–260

  — Mangaan (ppm): 120–296

  — Raud (ppm): 137–276

  — Vask (ppm): 63–125

— Valk (%): 30,3–39,6

— Rasvhappeline koostis (%)

  — Palmithape ($C_{16:0}$): 6,2–6,5

  — Stearhape ($C_{18:0}$): 3,2–3,5

  — Olehape ($C_{18:1}$): 34,6–38,0

  — Linoolhape ($C_{18:2}$): 47,2–51,0

  — Linoleenhape ($C_{18:3}$): 0,70–0,90

  — Ikosatrieenhape ($C_{20:3}$): 1,5–1,8

  — Küllastunud rasvhapete üldsisaldus (%): 10,0–10,4

  — Küllastumata rasvhapete üldsisaldus (%): 89,0–89,6

  — Monoküllastumata rasvhapete üldsisaldus (%): 35,4–37,2

  — Polüküllastumata rasvhapete üldsisaldus (%): 51,7–53,2

3.4. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

—

3.5. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik piiniapähklite „Aydın Çam Fıstığı“ tootmise etapid peaksid toimuma kindlaksmääratud geograafilistes piirides. Need etapid on peamiselt seemikute kasvatamine, taimede kasvatamine, kärpimine, kastmine, väetamine, saagikoristus, piiniapähklite „Aydın Çam Fıstığı“ eraldamine käbidest, puhastamine kestadest ning põllumajanduslik kontroll.

3.6. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

3.7. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Lisaks toiduainete märgistamist ja esitlemist käsitlevates õigusaktides sätestatud kohustuslikele märgetele esitatakse etiketil järgmised andmed:

— päritolunimetus „Aydın Çam Fıstığı“,

— kaubanimi ja aadress või lühinimi ja aadress või tootja registreeritud kaubamärk,

— Euroopa Liidu KPNi sümbol,

— alljärgnev logo



4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Toodet „Aydın Çam Fıstığı“ toodetakse Aydını provintsi piires. Aydın on oma geograafilise asukoha tõttu olnud oluline asustuskeskus juba iidsetest aegadest alates. Aydını provints piirneb Izmiri provintsiga põhjas, Manisaga kirdes, Denizliga idas, Muğlaga lõunas ning Egeuse merega läänes. Provints koosneb ristjoones Egeuse mere suunas kulgevatest mägedest ja nendevahelistest tasandikest. Aydını provintsis on 17 ringkonda: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim ja Yenipazar. Koçarlı ringkonnas toodetakse kõnealust toodet kõige intensiivsemalt. Seal kasvatatakse asjaomaseid piiniaid 10 000 hektaril.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Geograafilise piirkonna eripära

67 % Aydını provintsist on mäed, 15 % platood ja 21 % tasandikud. Mäed kulgevad Egeuse merega risti. Büyük Menderesi org on mere poole avanev vagu, nagu teisedki Egeuse mere tasandikud. Seetõttu jõuavad jahutavad ja sademeid kaasa toovad tuuled kiiresti sisemaale. Põhjatuulte tõttu on see piirkond jahedam kui Vahemereäärsed alad.

„Aydın Çam Fıstığı“ puud levivad piirkonnas looduslikult. Seal leidub 500-aastaseid kasvavaid „Aydın Çam Fıstığı“ puid. „Aydın Çam Fıstığı“ puud kasvavad mõõdukas kliimas asuvatel platoodel, mis asuvad 70 km kaugusel merest ja mida niisutab Büyük Menderesi jõgi ning mis ulatuvad kuni 860 m kõrguseni. Õitsemisperioodil (aprill-juuni), mis on kõnealuste puude toodangu suhtes kriitiline aeg, on sellised tingimused nagu aasta keskmine temperatuur (17,7 °C), sademete hulk (659,9 mm) ja keskmine päikesepaisteaeg (6,5 tundi päevas) puude jaoks optimaalsed.

Detsembris ja jaanuaris on seal sademeid kõige rohkem ning juulis ja augustis kõige vähem. Detsembris ja jaanuaris on seal kõige vähem päikesevalgust ning juulis ja augustis kõige rohkem. Pikaajaline keskmine päikesepaisteaeg päevas on 6,5 tundi. Maist augustini on tuuled kõige tugevamad, 1,6–1,8 m/s. Suhteline õhuniiskus tõuseb Aydıni provintsis talvel 75 %-ni, kuid langeb suvel alla 50 %. Juulist augustini on suhteline õhuniiskus kõige väiksem. Tuule liikumine mägedest tasandikele suurendab tolmeldamisefekti.

Inimtegurid

Toote „Aydın Çam Fıstığı“ tootmine selles piirkonnas ulatub sajandite taha. Tootjad on välja töötanud palju traditsioonilisi meetodeid nii seemikute kasvatamiseks kui ka toote „Aydın Çam Fıstığı“ korjamiseks ja tootmiseks. Neid meetodeid võib loetleda järgnevalt.

— Piiniapuul on samaaegselt kolmes eri vanuses käbisid. Seega peavad saagikogujad korjama õige käbi.

— Kuna käbid kinnituvad okstele väga lähedalt, on vaja kogemusi, et eemaldada käbid spetsiaalse lõiketeraga ilma neid vigastamata.

— Veel üks oluline etapp toote „Aydın Çam Fıstığı“ saagikuse ja kvaliteedi tõstmiseks on puude kärpimine. Õige kärpimise korral pääsevad tuul ja päike piiniapähklipuu võra sisse, mis võimaldab tõhusat tolmlemist ja viljade kasvu.

— Toode „Aydın Çam Fıstığı“ eraldatakse vees leotamisega kergesti oma kestast ilma kahjustuseta. Leotamise kestust tuleb hoolikalt jälgida, et vältida kestade ja sisetuumade liigset veesisaldust.

— Väga oluline etapp on kuivatamine, et hoida ära hallituse teke ning muuta „Aydın Çam Fıstığı“ krõmpsuvamaks.

Mõne etapi puhul on kasutusele võetud tänapäevased tootmismeetodid, eelkõige pähklite eraldamisel käbidest, nende puhastamisel kestadest ning kuivatamisel, millega saavutatakse traditsioonilistel meetoditel toodetud tootega sarnane toode.

Toote eripära

Toode „Aydın Çam Fıstığı“ on värvuselt kreemjas, varieerudes heledast tumedani, teravatipuline, määrdunudkollase värvusega teravatipulises otsas ning väikese täidlase kehaga. Võrreldes teiste Türgis kasvatatavate piiniapähklitega on tootel „Aydın Çam Fıstığı“ madal monoküllastumata rasvhapete tase, kuid kõrge polüküllastumata rasvhapete, eriti olehappe tase. See on ka tekstuuri poolest krõmpsum kui muud piiniapähklid.

Põhjuslik seos

Piiniapähklite „Aydın Çam Fıstığı“ iseloomulikud omadused tulenevad kliimast, mis on talvel vihmane, kuid suvel madalama suhtelise õhuniiskuse ja kõrge temperatuuriga. Valdavad tuuled loovad viljade arenguks suhteliselt jahedamad tingimused. Kuna üks olulisemaid tingimusi, mis mõjutab piiniapähklite „Aydın Çam Fıstığı“ saagikust, on tolmlemine, tulevad saagikuse suurendamisele eriliselt kasuks idast puhuvad *Poyraz*i tuuled ja läänest puhuvad *İmbat*i tuuled. Samuti suurendab mägikülades tolmlemist õitsemisperioodil puhuvad briisid. Suvekuudel põhjustavad kõrged temperatuurid ja madal niiskus „Aydın Çam Fıstığı“ käbide avanemist. Piiniapähklite „Aydın Çam Fıstığı“ madalam monoküllastumata rasvhapete sisaldus, keha väiksem täidlus ning suurem krõmpsuvus võrreldes muude Türgis kasvatatavate piiniapähklitega tuleneb sellest, et neid kasvatatakse muudest piiniapähklitest erineval kõrgusel, saaki kogutakse pika ajavahemiku jooksul, puud on eri vanustes ning kasutatakse erinevaid kärpimisviise, ning samuti asjaolust, et kliima on toote kasvukohas jahedam kui Vahemereäärsetel aladel.

Piiniapähklite „Aydın Çam Fıstığı“ iseloomulike omaduste tekkele aitab kaasa ka see, kuidas neid kärbitakse, kogutakse, eraldatakse käbidest ja eemaldatakse kestad ning kuivatatakse.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Asjaomase määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

Ametlik geograafiline tähis, päritolunimetus ja garanteeritud traditsiooniline toode vastavalt Türgi patendi- ja kaubamärgiameti 2. augusti 2021. aasta bülletäänile nr 106 (lk 33).