C/2025/778

31.1.2025

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2025/778)

Hakemuksen julkaisemisen jälkeen jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti esittää komissiolle vastaväitteen kolmen kuukauden kuluessa julkaisupäivästä.

(Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 7 artiklan mukainen tuote-eritelmä on maantieteellisten merkintöjen unionin rekisterissä).

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Aydın Çam Fıstığı”

EU-nro: PDO-TR-02989 – 24.8.2023

SMM ( ) SAN (X)

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Aydın Çam Fıstığı”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Turkki

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji (liitteen XI mukaisesti)*

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2 *CN-koodi*

8 – SYÖTÄVÄT HEDELMÄT JA PÄHKINÄT; SITRUSHEDELMIEN JA MELONIN KUORET

3.3 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Aydın Çam Fıstığı” on Aydınin maakunnassa kasvatetun *Pinus pinea* L. -puun (pinjan) siemenen sisävalkuainen eli siemenydin, joka saadaan kävystä sadonkorjuun jälkeen irrotettavista siemenistä, joista poistetaan kalvo ja kuori. Se on muodoltaan soikea, toisesta päästään terävä ja toisesta soikea, ja se sisältää myös alkion.

Väri vaihtelee vaalean kermanvalkoisesta tummaan kermanvalkoiseen. Siinä on hyvin terävä ja hieman likaisenkeltainen kärki, ja muuten se on muodoltaan kohtalaisen pyöreä.

Joitakin ”Aydın Çam Fıstığı” -siemenydinten aistinvaraisia, fysikaalisia ja kemiallisia ominaisuuksia:

— Väri: vaaleasta kermanvalkoisesta tummaan kermanvalkoiseen

— Muoto: hyvin teräväkärkinen

— Pituus (mm): 12,4–14,2

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Leveys (mm): 4,1–6,1

— 100 kappaleen paino (g): 13,3–21,2

— Tuoksu: lievästi männyntuoksuinen

— Maku: hieman öljyinen

— Rakenne: rapea

— Sisäinen tuotos (%): 21,3–28,6

— Kosteus (%): 3,9–5,6

— Tuhka (%): 3,7–6,5

— Kivennäisaineet:

  — Fosfori (%) 1,9–3,4

  — Kalium (%) 2,1–2,8

  — Magnesium (%): 0,9–1,6

  — Kalsium (%): 0,18–0,46

  — Natrium (%): 0,01–0,03

  — Sinkki (ppm): 160–260

  — Mangaani (ppm): 120–296

  — Rauta (ppm) 137–276

  — Kupari (ppm): 63–125

— Proteiini (%): 30,3–39,6

— Rasvahappokoostumus (%):

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

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

  — Öljyhappo (C 18:1): 34,6–38,0

  — Linolihappo (C 18:2): 47,2–51,0

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

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

  — Tyydyttyneiden rasvahappojen kokonaismäärä (%): 10,0–10,4

  — Tyydyttymättömien rasvahappojen kokonaismäärä (%): 89,0–89,6

  — Kertatyydyttymättömien rasvahappojen kokonaismäärä (%): 35,4–37,2

  — Monityydyttymättömien rasvahappojen kokonaismäärä (%): 51,7–53,2

3.4 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

–

3.5 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

”Aydın Çam Fıstığı” -siemenydinten kaikkien tuotantovaiheiden olisi tapahduttava määritetyllä maantieteellisellä alueella. Näitä vaiheita ovat taimien kasvatus, puiden kasvatus, leikkaaminen, kastelu, lannoitus, sadonkorjuu, ”Aydın Çam Fıstığı” -siemenydinten erottaminen kävyistä ja kuorista sekä maataloustuotantoon liittyvät tarkastukset.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

–

3.7 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Elintarvikkeiden merkintöjä ja esillepanoa koskevan lainsäädännön mukaisten pakollisten mainintojen lisäksi merkinnöissä on oltava seuraavat tiedot:

— alkuperänimitys: ”Aydın Çam Fıstığı”

— tuottajan toiminimi ja osoite tai lyhytnimi ja osoite tai rekisteröity tavaramerkki

— Euroopan unionin SAN-tunnus.

— seuraava tunnus:



4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

”Aydın Çam Fıstığı” -siemenytimiä tuotetaan Aydınin maakunnan alueella. Aydınin maakunta on ollut merkittävä asutuskeskus jo muinaisista ajoista lähtien maantieteellisen sijaintinsa ansiosta. Aydınin maakunta rajoittuu pohjoisessa Izmirin maakuntaan, koillisessa Manisan maakuntaan, idässä Denizlin maakuntaan, etelässä Muğlan maakuntaan ja lännessä Egeanmereen. Alueella on vuoria, jotka ulottuvat kohtisuorassa linjassa kohti Egeanmerta, ja niiden välissä sijaitsevia tasankoja. Aydınin maakunnassa on 17 piirikuntaa: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim ja Yenipazar. Maakunnan alueella tuotanto on suurinta Koçarlın piirikunnassa, jossa pinjoja viljellään 10 000 hehtaarin alueella.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Maantieteellisen alueen erityisyys

Aydınin maakunnasta 67 prosenttia on vuoristoa, 15 prosenttia ylätasankoja ja 21 prosenttia tasankoja. Vuoristot ulottuvat kohtisuorassa linjassa kohti Egeanmerta. Büyük Menderesin laakso avautuu muiden Egeanmeren tasankojen tavoin merelle päin. Sen vuoksi viilentävät ja sateita mukanaan tuovat tuulet pääsevät nopeasti sisämaahan. Pohjoistuulten vuoksi siellä on viileämpää kuin Välimeren alueella.

”Aydın Çam Fıstığı” -puita kasvaa alueella luonnonvaraisena. Alueella on 500-vuotiaita eläviä ”Aydın Çam Fıstığı” -puita. ”Aydın Çam Fıstığı” -puita kasvaa Büyük Menderes -joen kastelemilla ylätasangoilla lauhkeassa ilmastossa 70 kilometrin päässä merestä ja jopa 860 metrin korkeudessa. Kukinta-aika (huhti–kesäkuu) on ratkaisevan tärkeä ”Aydın Çam Fıstığı” -puiden siementen tuotannon kannalta. Olosuhteet, kuten vuotuinen keskilämpötila (17,7 °C), sademäärä (659,9 mm) ja auringonpaistetuntien keskimääräinen määrä (6,5 tuntia päivässä), ovat alueella tuolloin optimaaliset.

Joulu- ja tammikuussa sataa eniten ja heinä- ja elokuussa vähiten. Auringonvaloa on vähiten joulu–tammikuussa ja eniten heinä–elokuussa. Auringonpaistetuntien pitkän aikavälin keskimääräinen päivittäinen määrä on 6,5 tuntia. Tuuli on voimakkainta (1,6–1,8 m/s) toukokuusta elokuuhun. Suhteellinen ilmankosteus nousee Aydınin maakunnassa 75 prosenttiin talvella ja laskee kesällä alle 50 prosenttiin. Suhteellinen ilmankosteus on alhaisin heinä–elokuussa. Vuorilta tasangoille puhaltava tuuli tehostaa pölytystä.

Ihmisen toimintaan liittyvät tekijät

”Aydın Çam Fıstığı” -siemenytimiä on tuotettu alueella jo vuosisatojen ajan. Tuottajat ovat kehittäneet monia perinteisiä tekniikoita, joita käytetään sekä taimien tuotannossa että ”Aydın Çam Fıstığı” -siemenydinten korjuussa ja tuotannossa. Seuraavassa kuvataan näitä tekniikoita.

— Pinjapuissa on samanaikaisesti kolmenikäisiä käpyjä. Poimijoiden on siis osattava kerätä oikeanikäisiä käpyjä.

— Koska kävyt ovat hyvin tiukasti kiinni oksissa, poimijoilla on oltava kokemusta, jotta he osaavat leikata käpyjä erikoisterällä niitä vahingoittamatta.

— Puiden leikkaaminen on myös tärkeä toimenpide ”Aydın Çam Fıstığı” -siemenydinten sadon ja laadun parantamisen kannalta. Oikea leikkaamistekniikka varmistaa sen, että tuuli ja auringonvalo pääsevät niin syvälle pinjapuiden oksistoon, että pölytys on tehokasta ja kävyt kasvavat paremmin.

— Kun ”Aydın Çam Fıstığı” -siementä liotetaan vedessä, ydin on helppo irrottaa kuoresta sitä vahingoittamatta. Liottamisajan pituutta olisi tarkkailtava huolellisesti, jotta kuori ja ydin eivät kostuisi liikaa.

— Kuivatus on olennaisen tärkeää, sillä se ehkäisee homeen kasvua ja sen avulla ”Aydın Çam Fıstığı” -siemenytimestä tulee rapeampi.

Nykyaikaisissa tuotantotekniikoissa joitakin vaiheita, erityisesti siementen irrottaminen kävyistä ja kuorien irrottaminen siemenistä sekä kuivattaminen, suoritetaan koneellisesti. Niiden tuloksena saadaan perinteisillä menetelmillä saatua tuotetta vastaava tuote.

Tuotteen erityisyys

”Aydın Çam Fıstığı” on väriltään vaalean kermanvalkoinen tai tumman kermanvalkoinen, sen toinen pää on hyvin terävä ja lähes likaisenkeltainen, ja sen keskiosa on pieni ja muodoltaan pyöreä. Muihin Turkissa viljeltyihin pinjansiemeniin verrattuna ”Aydın Çam Fıstığı” -siemenytimissä on vain vähän kertatyydyttymättömiä rasvahappoja mutta paljon monityydyttymättömiä rasvahappoja, erityisesti öljyhappoa. Se on myös rakenteeltaan rapeampi kuin muut pinjansiemenet.

Syy-seuraussuhde

Alueella sataa talvisin, kun taas kesäisin suhteellinen ilmankosteus on alhaisempi ja lämpötilat korkeammat. Tällainen ilmasto antaa ”Aydın Çam Fıstığı” -siemenytimille niiden erityisominaisuudet. Vallitsevien tuulten ansiosta siemenet saavat kehittyä suhteellisen viileissä olosuhteissa. Koska yksi tärkeimmistä ”Aydın Çam Fıstığı” -siemenydinten tuotantoon vaikuttavista olosuhteista on pölytys, idästä puhaltavat Poyraz-tuulet ja lännestä puhaltavat İmbat-tuulet parantavat satoa. Myös kukinta-aikaan puhaltava tuulenvire parantaa pinjapuiden pölytystä vuoristokylissä. Kesäkuukausina korkeat lämpötilat ja alhainen ilmankosteus saavat ”Aydın Çam Fıstığı” -kävyt avautumaan. Puiden kasvupaikat sijaitsevat eri korkeuksilla, niiden satoa kerätään pitkän ajan kuluessa, ne ovat eri-ikäisiä ja niiden leikkaamisessa käytetään erilaisia leikkaamistekniikoita. Lisäksi ilmasto on alueella suhteellisesti viileämpi kuin Välimeren ilmasto. Näistä syistä ”Aydın Çam Fıstığı” -siemenydinten kertatyydyttymättömien rasvahappojen pitoisuus on alhainen ja ne ovat muodoltaan vähemmän pyöreitä ja rapeampia kuin muut Turkissa viljellyt pinjansiemenet.

”Aydın Çam Fıstığı” -siemenydinten erityisominaisuuksiin vaikuttavat myös puiden leikkaaminen, sadonkorjuu, erottaminen kävyistä ja kuoresta sekä kuivattaminen.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

Turkin patentti- ja tavaramerkkiviraston maantieteellisiä merkintöjä, alkuperänimityksiä ja aitoja perinteisiä tuotteita käsittelevä virallinen lehti, nro 106, 2. elokuuta 2021, s. 33.