C/2025/778

31.1.2025.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2025/778)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

(Specifikacija proizvoda u skladu s člankom 7. Uredbe (EU) br. 1151/2012 nalazi se u Unijinu registru oznaka zemljopisnog podrijetla).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Aydın Çam Fıstığı”

EU br.: PDO-TR-02989 – 24.8.2023.

ZOZP ( ) ZOI (X)

1. **Naziv (nazivi) (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Aydın Çam Fıstığı”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Turska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda (vidjeti Prilog XI.)*

Razred 1.6.: Voće, povrće i žitarice, svježi ili prerađeni

3.2. *Oznaka KN*

08 – JESTIVO VOĆE I ORAŠASTI PLODOVI; KORE AGRUMA ILI DINJA I LUBENICA

3.3. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Aydın Çam Fıstığı” je plod dobiven iz endospermnog dijela sjemena *Pinus pinea Lin.*, stabla koje raste u pokrajini Aydın, koji se nakon branja odvaja od češera i čisti od ovojnice i ljuske. Sliči elipsoidu koji je s jedne strane zašiljen, a s druge eliptičan, te sadrži i embrij.

Njegova boja varira od svijetle do tamne krem boje, s vrlo šiljastim i blago prljavožutim vrškom te umjereno zaobljenim tijelom.

Neka osjetilna, fizička i kemijska svojstva pinjola „Aydın Çam Fıstığı”:

— Boja: od svijetle do tamne krem boje

— Oblik: vrlo šiljast

— Duljina (mm): 12,4 – 14,2

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Širina (mm): 4,1 – 6,1

— Težina 100 komada (g): 13,3 – 21,2

— Miris: blagi miris bora

— Okus: blago uljasti

— Tekstura: hrskava

— Udio jezgre (%): 21,3 – 28,6

— Vlaga (%): 3,9 – 5,6

— Pepeo (%): 3,7 – 6,5

— Mineralne tvari

  — Fosfor (%): 1,9 – 3,4

  — Kalij (%): 2,1 – 2,8

  — Magnezij (%): 0,9 – 1,6

  — Kalcij (%): 0,18 – 0,46

  — Natrij (%): 0,01 – 0,03

  — Cink (ppm): 160 – 260

  — Mangan (ppm): 120 – 296

  — Željezo (ppm): 137 – 276

  — Bakar (ppm): 63 – 125

— Bjelančevine (%): 30,3 – 39,6

— Sastav masnih kiselina (%)

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

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

  — Oleinska kiselina (C 18:1): 34,6 – 38,0

  — Linolna kiselina (C 18:2): 47,2 – 51,0

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

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

  — Ukupne zasićene masne kiseline (%): 10,0 – 10,4

  — Ukupne nezasićene masne kiseline (%): 89,0 – 89,6

  — Ukupne mononezasićene masne kiseline (%): 35,4 – 37,2

  — Ukupne polinezasićene masne kiseline (%): 51,7 – 53,2

3.4. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.5. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje pinjola „Aydın Çam Fıstığı” trebale bi se odvijati unutar utvrđenih zemljopisnih granica. Te faze su u prvom redu uzgoj sadnica, obrađivanje tla, rezidba, navodnjavanje, gnojidba, berba, odvajanje pinjola „Aydın Çam Fıstığı” od borovih češera i ljuski te poljoprivredna kontrola.

3.6. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.7. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Osim obveznih informacija utvrđenih propisima o označivanju i prezentiranju prehrambenih proizvoda na etiketi se moraju nalaziti i sljedeće informacije:

— naziv oznake „Aydın Çam Fıstığı”,

— trgovački naziv i adresa ili kratki naziv i adresa ili registrirani žig proizvođača,

— logotip zaštićene oznake izvornosti (ZOI) Europske unije,

— sljedeći logotip:



4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

„Aydın Çam Fıstığı” proizvodi se unutar granica pokrajine Aydın. Pokrajina Aydın zbog svojeg geografskog položaja od davnine privlači doseljenike. Pokrajina Aydın graniči s pokrajinama Izmir na sjeveru, Manisa na sjeveroistoku, Denizli na istoku i Muğla na jugu te Egejskim morem na zapadu. Tvore je planine koje se okomito protežu prema Egejskom moru i nizine koje ih razdvajaju. Pokrajina Aydın ima 17 okruga: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim i Yenipazar. Najintenzivnija proizvodnja pokrajine odvija se u regiji Koçarlı, s 10 000 ha borove šume.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Posebnosti zemljopisnog područja

U pokrajini Aydın 67 % površine čine planine, 15 % visoravni, a 21 % nizine. Planine se protežu okomito na Egejsko more. Dolina Büyük Menderes je usjeklina koja se otvara prema moru kao ostale egejske nizine. Iz tog razloga vjetrovi koji imaju učinak hlađenja i donose oborine brzo ulaze u unutrašnjost. Zbog sjevernih vjetrova hladnije je nego u sredozemnoj regiji.

Stabla „Aydın Çam Fıstığı” pokazuju prirodno područje rasprostiranja u regiji. Postoje živa stabla „Aydın Çam Fıstığı” stara 500 godina. Stabla „Aydın Çam Fıstığı” rastu u umjerenoj klimi na visoravnima koje se navodnjavaju iz rijeke Büyük Menderes, 70 km od mora prema unutrašnjosti i do 860 m nadmorske visine. Tijekom razdoblja cvatnje (od travnja do lipnja), ključnog razdoblja za rast stabala „Aydın Çam Fıstığı”, uvjeti kao što su prosječna godišnja temperatura (17,7 °C), količina oborina (659,9 mm) i prosječno trajanje osunčavanja (6,5 sati dnevno) su optimalni.

U prosincu i siječnju je najviše padalina, a u srpnju i kolovozu najmanje. Od prosinca do siječnja količina sunčeve svjetlosti je najmanja, a od srpnja do kolovoza najveća. Dugoročna prosječna dnevna osunčanost iznosi 6,5 sati. Od svibnja do kolovoza vjetar puše najjače (1,6 – 1,8 m/s). Relativna vlažnost u pokrajini Aydın zimi raste do 75 %, ali se ljeti smanjuje ispod 50 %. Srpanj i kolovoz su mjeseci u kojima je relativna vlažnost najniža. Kretanja vjetra od planina prema nizinama povećavaju učinak oprašivanja.

Ljudski čimbenici

Proizvodnja pinjola „Aydın Çam Fıstığı” u regiji traje stoljećima. Proizvođači su razvili brojne tradicionalne tehnike i u proizvodnji sadnica i u berbi i proizvodnji pinjola „Aydın Çam Fıstığı”. Te tehnike se mogu navesti na sljedeći način:

— Na piniji se istovremeno nalaze češeri triju različitih starosti. Sakupljači stoga moraju ubrati pravi.

— Budući da se češeri čvrsto drže na grani, za njihovo je rezanje bez oštećivanja posebnom oštricom nužno je ljudsko iskustvo.

— Rezidba je drugi bitan korak za povećanje prinosa i kakvoće pinjola „Aydın Çam Fıstığı”. Ako je rezidba obavljena pravilno, vjetar i sunčeva svjetlost mogu dovoljno prodrijeti do unutrašnjosti pinija, što omogućava učinkovitije oprašivanje i rast ploda.

— Namakanjem u vodi pinjoli „Aydın Çam Fıstığı” lako se odvajaju od ljuske bez oštećivanja. Trajanje namakanja potrebno je pažljivo pratiti kako bi se spriječio višak vode u ljuskama i unutrašnjim košticama.

— Sušenje je ključno kako bi se spriječio rast prijesni i kako bi pinjoli „Aydın Çam Fıstığı” bili hrskaviji.

Moderne tehnike proizvodnje mehanizacijom su zamijenile neke postupke, posebno odvajanje češera i ljuski te sušenje, što daje proizvod sličan onome dobivenom tradicionalnim metodama.

Posebnosti proizvoda

Pinjoli „Aydın Çam Fıstığı” su svijetle do tamne krem boje, vrlo šiljasti pri vrhu, gotovo prljavožuti na šiljastom kraju i blago su zaobljenog oblika. U usporedbi s ostalim pinjolima koji se uzgajaju u Turskoj, pinjoli „Aydın Çam Fıstığı” siromašni su mononezasićenim masnim kiselinama, ali su bogati polinezasićenima, posebice oleinskom kiselinom. Također, u pogledu teksture, hrskaviji su od ostalih pinjola.

Uzročna povezanost

Klima, koja se odlikuje kišnim zimama i nižom relativnom vlažnošću te visokim temperaturama ljeti, pinjolima „Aydın Çam Fıstığı” daje prepoznatljiva svojstva. Prevladavajući vjetrovi stvaraju relativno hladnije uvjete za razvoj ploda. Budući da oprašivanje gotovo najviše utječe na prinos pinjola „Aydın Çam Fıstığı”, prinos povećavaju istočni vjetar Poyraz i zapadni vjetar İmbat. Također, povjetarci koji u planinskim selima pušu tijekom razdoblja cvatnje potiču oprašivanje pinija. Tijekom ljetnih se mjeseci zbog visoke temperature i niske vlažnosti češeri pinjola „Aydın Çam Fıstığı” rastvaraju. Zbog rasta na različitim nadmorskim visinama, dugog razdoblja berbe, različite starosti stabala i primjena rezidbe te činjenice da je klima relativno hladnija od mediteranske pinjoli „Aydın Çam Fıstığı” sadrže malo mononezasićenih masnih kiselina, manje su zaobljeni i hrskaviji su u usporedbi s ostalim pinjolima koji rastu u Turskoj.

Rezidba, berba, i odvajanje od češera i ljuski te sušenje ostali su faktori koji pridonose prepoznatljivim svojstvima pinjola „Aydın Çam Fıstığı”.

Upućivanje na objavu specifikacije

(Članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

Službeni glasnik o oznakama zemljopisnog podrijetla, oznakama izvornosti i zajamčeno tradicionalnim specijalitetima turskog Ureda za patente i žigove br. 106 od 2. kolovoza 2021., str. 33.