C/2025/778

2025.1.31.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2025/778)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkével ([1]) összhangban.

(Az 1151/2012/EU rendelet 7. cikkének megfelelő termékleírás a földrajzi árujelzők uniós nyilvántartásában található).

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Aydın Çam Fıstığı”

EU-szám: PDO-TR-02989 – 2023.8.24.

OFJ ( ) OEM (X)

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Aydın Çam Fıstığı”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Törökország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa (a XI. mellékletben szereplő felsorolás alapján)*

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. *KN-kód*

08 – ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS GYÜMÖLCS ÉS DIÓFÉLÉK; CITRUSFÉLÉK VAGY A DINNYEFÉLÉK HÉJA

3.3. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

Az „Aydın Çam Fıstığı” az Aydın tartományban termesztett *Pinus pinea Lin.* magjának endospermium részéből nyert termés, amelyet a betakarítást követően a toboztól elválasztanak, majd megtisztítanak a hártyától és a héjtól. Az alakja ellipszoidhoz hasonló, egyik vége hegyes, a másik pedig tojásdad, és a csírát is tartalmazza.

Színe a világos krémszíntől a sötét krémszínig terjed, a vége nagyon hegyes és kissé piszkos sárga színű, alakja viszonylag gömbölyded.

Az „Aydın Çam Fıstığı” érzékszervi, fizikai és kémiai tulajdonságai:

— Szín: A világos krémszíntől a sötét krémszínig terjed

— Alak: Nagyon hegyes

— Hosszúság (mm): 12,4–14,2

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=hu).

— Szélesség (mm): 4,1–6,1

— 100 darab tömege (g): 13,3–21,2

— Illat: Enyhe fenyőillat

— Íz: Enyhén olajos

— Állaga: Ropogós

— Termésen belüli arány (%): 21,3–28,6

— Nedvesség (%): 3,9–5,6

— Hamu (%): 3,7–6,5

— Ásványi anyagok:

  — Foszfor (%): 1,9–3,4

  — Kálium (%): 2,1–2,8

  — Magnézium (%): 0,9–1,6

  — Kalcium (%): 0,18–0,46

  — Nátrium (%): 0,01–0,03

  — Cink (ppm): 160–260

  — Mangán (ppm): 120–296

  — Vas (ppm): 137–276

  — Réz (ppm): 63–125

— Fehérje (%): 30,3–39,6

— Zsírsavösszetétel (%)

  — Palmitinsav ($C_{16:0}$): 6,2–6,5

  — Sztearinsav ($C_{18:0}$): 3,2–3,5

  — Olajsav (C 18:1): 34,6–38,0

  — Linolsav (C 18:2): 47,2–51,0

  — Linolénsav (C 18:3): 0,70–0,90

  — Eikozatriénsav (C 20:3): 1,5–1,8

  — Összes telített zsírsav (%): 10,0–10,4

  — Összes telítetlen zsírsav (%): 89,0–89,6

  — Összes egyszeresen telítetlen zsírsav (%): 35,4–37,2

  — Összes többszörösen telítetlen zsírsav (%): 51,7–53,2

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

—

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az „Aydın Çam Fıstığı” előállításának valamennyi műveletét a meghatározott földrajzi határon belül kell elvégezni. E műveletek közé elsősorban a magoncok nevelése, a kertészet, a metszés, az öntözés, a trágyázás, a betakarítás, az „Aydın Çam Fıstığı” fenyőtoboztól és héjtól való elválasztása, valamint a mezőgazdasági ellenőrzés tartozik.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.7. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Az élelmiszerek címkézéséről és kiszereléséről szóló jogszabályban előírt kötelező információkon felül a címkén a következőket kell feltüntetni:

— az „Aydın Çam Fıstığı” elnevezés és megjelölés,

— a gyártó kereskedelmi neve és címe, vagy rövidített neve és címe, vagy bejegyzett védjegye,

— az Európai Unió OEM logója,

— az alábbi logó:



4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az „Aydın Çam Fıstığı” előállítása Aydın tartomány határain belül történik. Aydın a földrajzi elhelyezkedése miatt ősi idők óta fontos tartomány. Aydın tartományt északon Izmir, északkeleten Manisa, keleten Denizli, délen Muğla, nyugaton pedig az Égei-tenger határolja. A tartományt az Égei-tengerhez képest merőlegesen elhelyezkedő hegyek és az ezeket elválasztó síkságok alkotják. Aydın tartomány 17 körzetből áll: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim, és Yenipazar. A tartományon belül a Koçarlı régióban folyik a legintenzívebb termelés, itt 10 000 fenyőfa található.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi terület sajátosságai

Aydın tartomány 67 %-át hegyek, 15 %-át fennsíkok, 21 %-át pedig síkságok alkotják. A hegyek merőlegesen helyezkednek el az Égei-tengerhez viszonyítva. A Büyük Menderes folyó völgye az Égei-tengerhez közeli más síkságokhoz hasonlóan a tenger felé nyitott. Ezért a hűsítő hatású és csapadékot hozó szelek gyorsan eljutnak a terület belső részébe. Az északi szelek miatt hűvösebb van, mint a földközi-tengeri térségben.

A régió az „Aydın Çam Fıstığı”-t termő fák természetes elterjedési területe. Itt 500 éves élő, „Aydın Çam Fıstığı”-t termő fák is találhatók. Az „Aydın Çam Fıstığı”-t termő fák a Büyük Menderes folyóból öntözött fennsíkokon, mérsékelt éghajlaton, a tengertől 70 km-re és akár 860 méteres tengerszint feletti magasságban is élnek. A virágzási időszakban (április–június), az „Aydın Çam Fıstığı”-t termő fák termesztésének kritikus időszakában optimálisak a körülmények, úgymint az éves átlaghőmérséklet (17,7 °C), a csapadékmennyiség (659,9 mm) és a napsütéses órák átlagos száma (6,5 óra/nap).

Decemberben és januárban esik a legtöbb csapadék, júliusban és augusztusban pedig a legkevesebb. Decemberben és januárban a legkevesebb a napfény, júliusban és augusztusban pedig a legtöbb. A sokévi átlag alapján a napsütéses órák száma 6,5. Májustól augusztusig a legerősebb a szél (1,6–1,8 m/s). Aydın tartományban a relatív páratartalom télen 75 %-ra emelkedik, nyáron azonban 50 % alá csökken. Júliustól augusztusig a legalacsonyabb a relatív páratartalom. A hegyekből a síkságok felé tartó szél hatékonyabbá teszi a beporzást.

Emberi tényezők

Az „Aydın Çam Fıstığı” termesztése több évszázados múltra tekint vissza a régióban. A gyártók számos hagyományos technikát fejlesztettek ki mind a magoncok nevelése, mind az „Aydın Çam Fıstığı” betakarítása és termesztése kapcsán. Ezeket a technikákat a következőképpen lehet felsorolni.

— A mandulafenyőn egyidejűleg három különböző korú toboz van jelen. A termést betakarítóknak tehát a megfelelő tobozokat kell összegyűjteniük.

— Mivel a tobozok nagyon szorosan kapcsolódnak az ágakhoz, nagy tapasztalat szükséges ahhoz, hogy a tobozokat úgy vágják le egy speciális pengével, hogy ne okozzanak bennük sérülést.

— Az „Aydın Çam Fıstığı” terméshozamának növelése és minőségének javítása szempontjából egy másik alapvető művelet a metszés. A helyes metszés révén a szél és a napfény kellő mértékben bejuthat a mandulafenyők belső részébe, lehetővé téve a hatékony beporzást és a termés növekedését.

— Vízben történő áztatással az „Aydın Çam Fıstığı” könnyen elválasztható a héjától anélkül, hogy megsérülne. Az áztatás időtartamát gondosan be kell tartani a héj és a belső mag túlzott hidratációjának megelőzése érdekében.

— A szárítás elengedhetetlen a penész kialakulásának megelőzése és az „Aydın Çam Fıstığı” ropogósabbá tétele érdekében.

A modern termesztési technikák bizonyos műveleteket gépesítéssel helyettesítenek, különösen a tobozok és a héjak szétválasztását és a szárítást, ami a hagyományos módszerekkel előállítotthoz hasonló terméket eredményez.

A termék sajátosságai

Az „Aydın Çam Fıstığı” színe a világos krémszíntől a sötét krémszínig terjed, a vége hegyes és kissé piszkos sárga színű, mérete kicsi, alakja viszonylag gömbölyded. A Törökországban termesztett többi fenyőmaggal összehasonlítva az „Aydın Çam Fıstığı” egyszeresen telítetlen zsírsavakban szegény, de többszörösen telítetlen zsírsavakban, különösen olajsavban gazdag. Ezenkívül az állagát tekintve a többi fenyőmaghoz képest ropogósabb.

Ok-okozati kapcsolat

A téli esőzések, az alacsony relatív páratartalom és a nyári magas hőmérséklet által jellemzett éghajlatnak tulajdoníthatók az „Aydın Çam Fıstığı” jellegzetes tulajdonságai. Az uralkodó szelek viszonylag hűvösebb körülményeket teremtenek a termés fejlődéséhez. Mivel az „Aydın Çam Fıstığı” terméshozamát befolyásoló egyik legfontosabb feltétel a beporzás, a keletről fújó Poyraz szelek és a nyugatról fújó İmbat szelek növelik a terméshozamot. A hegyvidéki falvakban a virágzás idején fújó szellő is segíti a mandulafenyők beporzását. A nyári hónapokban a magas hőmérséklet és az alacsony páratartalom miatt az „Aydın Çam Fıstığı” tobozai szétnyílnak. A különböző tengerszint feletti magasságokon történő termesztés, a hosszú ideig tartó betakarítás, a fák életkorában és a metszési módokban megfigyelhető különbségek, valamint a mediterrán éghajlatnál viszonylag hűvösebb éghajlat miatt az „Aydın Çam Fıstığı” alacsony egyszeresen telítetlen zsírsavtartalommal rendelkezik, kevésbé gömbölyded, és ropogósabb a Törökországban termesztett többi fenyőmaghoz képest.

Az „Aydın Çam Fıstığı” sajátos tulajdonságaihoz hozzájáruló egyéb tényezők közé tartozik a metszés, a betakarítás, a toboztól és héjtól való elválasztás, valamint a szárítás.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

Hivatalos földrajzi jelzés, eredetmegjelölés és hagyományos különleges termék – A Török Szabadalmi és Védjegyhivatal 106. sz. Közleménye, 2021. augusztus 2., 33. o.