C/2025/778

2025 1 31

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2025/778)

Per tris mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 17 straipsnį ([1]).

(Produkto specifikacija, atitinkanti Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 7 straipsnį, pateikiama Sąjungos geografinių nuorodų registre).

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Aydın Çam Fıstığı“

ES Nr.: PDO-TR-02989 – 2023 8 24

SGN ( ) SKVN (X)

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Aydın Çam Fıstığı“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Turkija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis (nurodyta XI priede)*

1.6 klasė. Vaisiai, daržovės ir grūdai, švieži arba perdirbti

3.2. *KN kodas*

08 – VALGOMIEJI VAISIAI IR RIEŠUTAI; CITRUSINIŲ VAISIŲ ARBA MELIONŲ ŽIEVELĖS IR LUOBOS

3.3. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

SKNV „Aydın Çam Fıstığı“ žymimos sėklos gaunamos iš Aidino provincijoje auginamo medžio *Pinus pinea Lin* sėklų endospermo dalies; nuėmus derlių sėklos atskiriamos nuo kankorėžių bei išlukštenamos iš membranų ir apvalkalų, panašių į elipsoidus su vienu smailėjančiu ir kitu elipsiniu galu, kuriuose taip pat glūdi embrionai.

Sėklos gali būti nuo šviesios iki tamsiai kreminės spalvos, su labai smailiomis ir kiek purvinai geltonomis viršūnėmis, gana iškilios.

Kai kurios jutiminės, fizinės ir cheminės SKNV „Aydın Çam Fıstığı“ žymimų sėklų savybės yra tokios:

— spalva – nuo šviesios iki tamsiai kreminės;

— forma – labai smaili;

— ilgis (mm) – 12,4–14,2;

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— plotis (mm) – 4,1–6,1;

— 100 vienetų svoris (g) – 13,3–21,2;

— kvapas – lengvas pušų;

— skonis – šiek tiek riebus;

— tekstūra – traški;

— vidinio produkto išeiga (%): 21,3–28,6;

— drėgnis (%) – 3,9–5,6;

— peleningumas (%) – 3,7–6,5;

— mineralinės medžiagos:

  — fosforas (%) – 1,9–3,4;

  — kalis (%) – 2,1–2,8;

  — magnis (%) – 0,9–1,6;

  — kalcis (%) – 0,18–0,46;

  — natris (%) – 0,01–0,03;

  — cinkas (ppm) – 160–260;

  — manganas (ppm) – 120–296;

  — geležis (ppm) – 137–276;

  — varis (ppm) – 63–125;

— baltymai (%) – 30,3–39,6;

— riebalų rūgščių sudėtis (%):

  — palmitino rūgštis (C16:0) – 6,2–6,5;

  — stearino rūgštis (C18:0) – 3,2–3,5;

  — oleino rūgštis (C18:1) – 34,6–38,0;

  — linolo rūgštis (C18:2) – 47,2–51,0;

  — linoleno rūgštis (C18:3) – 0,70–0,90;

  — eikozatrieno rūgštis (C20:3) – 1,5–1,8;

  — bendras sočiųjų riebalų rūgščių kiekis (%) – 10,0–10,4;

  — bendras nesočiųjų riebalų rūgščių kiekis (%) – 89,0–89,6;

  — bendras mononesočiųjų riebalų rūgščių kiekis (%) – 35,4–37,2;

  — bendras polinesočiųjų riebalų rūgščių kiekis (%) – 51,7–53,2.

3.4. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

—

3.5. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi su SKNV „Aydın Çam Fıstığı“ žymima produkcija susiję etapai turėtų vykti nustatytos geografinės vietovės ribose. Šie etapai iš esmės yra sėjinukų auginimas, sodinimas, genėjimas, drėkinimas, tręšimas, derliaus nuėmimas, SKNV „Aydın Çam Fıstığı“ žymimų sėklų atskyrimas nuo pušų kankorėžių ir apvalkalų.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.7. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Be privalomos informacijos, numatytos teisės aktuose dėl maisto produktų ženklinimo ir pateikimo, etiketėse turi būti pateikta ši informacija:

— nuorodos pavadinimas „Aydın Çam Fıstığı“;

— gamintojo prekinis pavadinimas ir adresas arba trumpasis pavadinimas ir adresas arba gamintojo registruotas prekės ženklas;

— Europos Sąjungos SKVN logotipas;

— logotipas:



4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

SKVN „Aydın Çam Fıstığı“ žymimas produktas auginamas Aidino provincijos ribose. Dėl savo geografinės padėties Aidinas nuo seniausių laikų yra svarbus gyvenvietės centras. Šiaurėje Aidino provincija ribojasi su Izmyru, šiaurės rytuose – su Manisa, rytuose – su Denizliu, pietuose – su Muhla, o vakaruose – su Egėjo jūra. Vietovę sudaro link Egėjo jūros statmenai ištįsę kalnai ir juos skiriančios lygumos. Aidino provinciją sudaro 17 rajonų: Efeleras, Bozdohanas, Bucharkentas, Činė, Germendžikas, Indžirliova, Karadžasu, Karpuzlu, Kočarli, Keskas, Kujudžakas, Kušadasis, Nazilis, Sekė, Sultanchisaras, Didimas ir Jenipazaras. Daugiausia provincijoje produkcijos užauginama Kočarli regione, 10 000 hektarų pušų plote.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Geografinės vietovės ypatumai

67 proc. Aidino provincijos sudaro kalnai, 15 proc. – plynaukštės ir 21 proc. – lygumos. Kalnai statmenai driekiasi link Egėjo jūros. Didžiojo Mendereso slėnis – į jūrą atsiverianti (kaip ir kitos lygumos prie Egėjo jūros) griova. Taip pat, šaltį ir kritulius nešantys vėjai greitai pasiekia vietovės gilumą. Dėl pučiančių šiaurinių vėjų klimatas vėsesnis nei Vidužemio jūros regione.

SKVN „Aydın Çam Fıstığı“ žymimi medžiai regione plinta natūraliai. Vietovėje yra 500 metų augančių SKVN „Aydın Çam Fıstığı“ žymimų medžių. SKVN „Aydın Çam Fıstığı“ žymimi medžiai auga plynaukštėse, drėkinamose Didžiojo Mendereso upės vidutinio klimato sąlygomis, 70 km nuo jūros iki 860 m aukštyje virš jūros lygio. Augalų žydėjimo laikotarpiu (balandžio–birželio mėn.), kritiniu SKVN „Aydın Çam Fıstığı“ žymimų medžių auginimo metu, sąlygos, kaip antai vidutinė metinė temperatūra (17,7 °C), kritulių kiekis (659,9 mm) ir vidutinis saulėtų valandų skaičius (6,5 val. per dieną), yra optimalios.

Daugiausia kritulių iškrenta gruodį ir sausį, o mažiausiai – liepą ir rugpjūtį. Gruodžio–sausio mėn. vietovė gauna mažiausiai saulės šviesos, o liepos–rugpjūčio mėn. – daugiausiai. Ilgalaikis vidutinis saulėtų valandų per dieną skaičius – 6,5 val. Gegužės–rugpjūčio mėn. pučia stipriausias (1,6–1,8 m/s) vėjas. Žiemą santykinis drėgnis Aidino provincijoje padidėja iki 75 proc., tačiau vasarą sumažėja iki mažiau kaip 50 proc. Liepos–rugpjūčio mėn. santykinis drėgnis žemiausias. Iš kalnų į lygumas judantys vėjo srautai paskatina apdulkinimą.

Žmogiškieji veiksniai

SKVN „Aydın Çam Fıstığı“ žymima produkcija regione auginama jau ne vieną šimtmetį. Augintojai sukūrė daug tradicinių metodų, kurie yra taikomi tiek auginant sodinukus, tiek nuimant SKVN „Aydın Çam Fıstığı“ žymimų sėklų derlių, tiek ir produkcijoje. Šiuos metodus galima išvardyti taip:

— ant pinijos vienu metu auga trys skirtingo amžiaus kankorėžiai. Taigi, raškytojams reikia atrinkti tinkamą;

— kadangi kankorėžiai prisitvirtinę labai arti šakų, juos nupjauti reikia su specialia geležte, jų nepažeidžiant, o tam reikia žmogiškosios patirties.

— Genėjimas – kitas svarbus veiksmas, norint padidinti SKVN „Aydın Çam Fıstığı“ žymimo produkto išeigą ir pagerinti jo kokybę. Teisingai genint vėjui ir saulės šviesai suteikiama galimybė patekti į vidinę *pinus* medžio dalį, o tai sudaro sąlygas veiksmingam apdulkinimui ir sėklų augimui.

— Mirkomos vandenyje SKVN „Aydın Çam Fıstığı“ žymimos sėklos iš apvalkalo išsilukštena lengvai ir be sužalojimų. Mirkymo trukmė turėtų būti kruopščiai prižiūrima, siekiant išvengti apvalkalų ir viduje esančių sėklų perteklinės hidratacijos.

— Kad neaugtų pelėsiai ir SKVN „Aydın Çam Fıstığı“ žymimos sėklos būtų traškesnės, būtina jas džiovinti.

Kai kurie veiksmai, ypač kankorėžių atrinkimas ir sėklų išėmimas iš apvalkalų bei jų džiovinimas, pakeičiami šiuolaikinėmis mechanizuotomis gamybos technologijomis, kurias taikant gaunamas panašus (lyginant su tradiciniais metodais) produktas.

Produkto ypatumai

SKVN „Aydın Çam Fıstığı“ žymimų sėklų spalva – nuo šviesios iki tamsiai kreminės, viršūnės labai smailios, kurių galiukai artimi purvinai geltonai spalvai. Sėklos mažos ir iškilios. SKVN „Aydın Çam Fıstığı“ žymimose sėklose, palyginti su kitomis Turkijoje auginamomis pušų sėklomis, yra nedaug mononesočiųjų riebalų rūgščių, tačiau daug polinesočiųjų, ypač oleino rūgšties. Be to, jų tekstūra traškesnė už kitų pušų sėklų.

Priežastinis ryšys

Dėl klimato, pasižyminčio lietingomis žiemomis ir mažesniu santykiniu drėgniu bei aukšta temperatūra vasarą, SKVN „Aydın Çam Fıstığı“ žymimos sėklos įgauna išskirtinių savybių. Vyraujantys vėjai sudaro santykinai vėsesnes sąlygas sėkloms augti. Apdulkinimas – viena svarbiausių sąlygų, darančių įtaką SKVN „Aydın Çam Fıstığı“ žymimo produkto išeigai, kurią padidina rytiniai Poyraz ir vakariniai İmbat vėjai. Be to, žydėjimo laikotarpiu kalnų kaimeliuose pučiantys švelnūs vėjai paskatina pinijų apdulkinimą. Dėl vasaros mėnesiais esančios aukštos temperatūros ir nedidelės drėgmės SKVN „Aydın Çam Fıstığı“ žymimi kankorėžiai atsiveria. Dėl auginimo skirtingame aukštyje, ilgo derliaus nuėmimo laiko, skirtingo medžių amžiaus ir jų genėjimo praktikos bei to, kad klimatas santykinai vėsesnis už Viduržemio jūros klimatą, SKVN „Aydın Çam Fıstığı“ sėklose mažai mononesočiųjų riebalų rūgščių, sėklos mažiau iškilios, bet traškesnės už kitas Turkijoje užaugintas pušų sėklas.

Genėjimas, derliaus nuėmimas, kankorėžių atrinkimas ir sėklų išėmimas bei džiovinimas yra kiti SKVN „Aydın Çam Fıstığı“ produkto išskirtines savybes lemiantys veiksniai.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

2021 m. rugpjūčio 2 d. Turkijos patentų ir prekių ženklų biuro oficialus Geografinės nuorodos, kilmės vietos nuorodos ir garantuoto tradicinio gaminio biuletenis Nr. 106, p. 33.