C/2025/778

31.1.2025.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2025/778)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas datuma var iesniegt Komisijai iebildumu.

(Produkta specifikācija, kas atbilst Regulas (ES) Nr. 1151/2012 7. pantam, ir atrodama Savienības ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā).

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Aydın Çam Fıstığı”

ES Nr.: PDO-TR-02989 – 24.8.2023.

AĢIN ( ) ACVN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

“Aydın Çam Fıstığı”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Turcija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids (norādīts XI pielikumā)*

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

3.2. *KN kods*

08 – ĒDAMI AUGĻI UN RIEKSTI; CITRUSAUGĻU UN MELOŅU MIZAS

3.3. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Aydın Çam Fıstığı” ir augļi, ko iegūst no Ajdinas [*Aydın*] ilā audzētu *Pinus pinea* Lin. koku sēklu endospermas daļas, kura pēc ražas novākšanas atdalīta no čiekura un attīrīta no apvalka un čaumalas; tie atgādina elipsoīdu ar vienu smailu galu un otru eliptisku galu, kā arī satur dīgli.

To krāsa ir no gaišas līdz tumšai krēmkrāsai, ar ļoti smailu un nedaudz netīri dzeltenu galu, un tām ir mēreni apaļīga forma.

Dažas “Aydın Çam Fıstığı” organoleptiskās, fizikālās un ķīmiskās īpašības

— Krāsa: gaiša līdz tumša krēmkrāsa

— Forma: ļoti smaila

— Garums (mm): 12,4–14,2

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Platums (mm): 4,1–6,1

— 100 gabalu svars (g): 13,3–21,2

— Smarža: viegla pīniju smarža

— Garša: nedaudz eļļaina

— Tekstūra: kraukšķīga

— Iekšējā ražība (%): 21,3–28,6

— Mitrums (%): 3,9–5,6

— Pelni (%): 3,7–6,5

— Minerālvielas

  — Fosfors (%): 1,9–3,4

  — Kālijs (%): 2,1–2,8

  — Magnijs (%): 0,9–1,6

  — Kalcijs (%): 0,18–0,46

  — Nātrijs (%): 0,01–0,03

  — Cinks (ppm): 160–260

  — Mangāns (ppm): 120–296

  — Dzelzs (ppm): 137–276

  — Varš (ppm): 63–125

— Olbaltumvielas (%): 30,3–39,6

— Taukskābju sastāvs (%)

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

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

  — Oleīnskābe (C 18:1): 34,6–38,0

  — Linolskābe (C18:2): 47,2–51,0

  — Linolēnskābe (C18:3): 0,70–0,90

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

  — Kopējais piesātināto taukskābju saturs (%): 10,0–10,4

  — Kopējais nepiesātināto taukskābju saturs (%): 89,0–89,6

  — Kopējais mononepiesātināto taukskābju saturs (%): 35,4–37,2

  — Kopējais polinepiesātināto taukskābju saturs (%): 51,7–53,2

3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.5. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visiem "Aydın Çam Fıstığı" ražošanas posmiem būtu jānotiek noteiktajā ģeogrāfiskajā teritorijā. Šie posmi galvenokārt ir sējeņu audzēšana, dārzkopība, atzarošana, apūdeņošana, mēslošana, ražas novākšana, "Aydın Çam Fıstığı" atdalīšana no pīnijas čiekuriem un čaumalām un lauksaimniecības kontrole.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.7. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Līdztekus obligātajām norādēm, kas tiesību aktos paredzētas attiecībā uz pārtikas produktu marķēšanu un noformējumu, marķējumā jānorāda:

— nosaukums "Aydın Çam Fıstığı",

— ražotāja pilnais vai saīsinātais nosaukums un adrese vai ražotāja reģistrētā preču zīme,

— Eiropas Savienības ACVN logotips,

— šāds logotips:



4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

"Aydın Çam Fıstığı" ražo Ajdinas ila robežās. Pateicoties ģeogrāfiskajai atrašanās vietai, Ajdina ir bijusi nozīmīga apdzīvota vieta jau kopš seniem laikiem. Ajdinas ils ziemeļos robežojas ar Izmiru, ziemeļaustrumos – ar Manisu, austrumos – ar Denizli, dienvidos – ar Muglu un rietumos – ar Egejas jūru. To veido kalni, kas stiepjas perpendikulāri Egejas jūrai, un līdzenumi, kas tos atdala. Ajdinas ilā ir 17 ilčes: *Efeler*, *Bozdoğan*, *Buharkent*, *Çine*, *Germencik*, *İncirliova*, *Karacasu*, *Karpuzlu*, *Koçarlı*, *Köşk*, *Kuyucak*, *Kuşadası*, *Nazilli*, *Söke*, *Sultanhisar*, *Didim* un *Yenipazar*. *Koçarlı* reģionā, kas atrodas šajā ilā, notiek visintensīvākā ražošana, proti, pīnijas tur tiek audzētas 10 000 ha platībā.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Ajdinas ilā 67 % teritorijas aizņem kalni, 15 % – plakankalnes un 21 % – līdzenumi. Kalni atrodas perpendikulāri Egejas jūrai. *Büyük Menderes* ieleja ir ieplaka, kas atvērta uz jūru tāpat kā citi Egejas jūras līdzenumi. Tāpēc tajā ātri ieplūst vēji, kuriem ir atvēsinoša ietekme un kuri nes nokrišņus. Ziemeļu vēju dēļ tajā ir vēsāks nekā Vidusjūras reģionā.

"Aydın Çam Fıstığı" koki reģionā izplatās dabiski. Tur ir 500 gadus veci dzīvi "Aydın Çam Fıstığı" koki. "Aydın Çam Fıstığı" koki aug plakankalnēs, kas apūdeņotas no *Büyük Menderes* upes, mērenā klimatā, iekšzemē 70 km no jūras un līdz 860 m augstumā virs jūras līmeņa. Ziedēšanas periodā (no aprīļa līdz jūnijam), kas ir izšķirošais laiks "Aydın Çam Fıstığı" koku audzēšanā, tādi apstākļi kā gada vidējā temperatūra (17,7 °C), nokrišņu daudzums (659,9 mm) un vidējais saules gaismas laiks (6,5 stundas dienā) ir optimāli.

Decembrī un janvārī ir vislielākais nokrišņu daudzums, bet jūlijā un augustā – vismazākais nokrišņu daudzums. Decembrī un janvārī ir vismazāk saules gaismas, savukārt jūlijā un augustā ir visvairāk saules gaismas. Ilgtermiņa vidējais dienas saulainais laiks ir 6,5 stundas. No maija līdz augustam vējš pūš visspēcīgāk (1,6–1,8 m/s). Relatīvais mitrums Ajdinas ilā ziemā pieaug līdz 75 %, bet vasarā samazinās zem 50 %. Jūlijs un augusts ir mēneši, kad relatīvais mitrums ir viszemākais. Vēja kustības no kalniem uz līdzenumiem veicina apputeksnēšanos.

Cilvēkfaktori

"Aydın Çam Fıstığı" ražošana šajā reģionā tiek veikta gadsimtiem ilgi. Ražotāji ir izstrādājuši daudzus tradicionālus paņēmienus gan sējeņu audzēšanā, gan "Aydın Çam Fıstığı" ražas novākšanā un ražošanā. Šos paņēmienus var uzskaitīt, kā norādīts turpmāk.

— Uz pīnijas vienlaikus ir trīs dažāda vecuma čiekuri. Tāpēc lasītājiem ir jāsavāc pareizie čiekuri.

— Tā kā čiekuri ļoti cieši piesaistās zariem, čiekuru griešanai ar speciālu asmeni, nesabojājot čiekurus, ir nepieciešama cilvēka pieredze.

— Vēl viens būtisks pasākums "Aydın Çam Fıstığı" ražas un kvalitātes palielināšanai ir apgriešana. Pareiza apgriešana nodrošina, ka vējš un saules gaisma var pietiekami iekļūt pīnijas koka iekšējā daļā, kas tādējādi veicina efektīvu apputeksnēšanu un augļu augšanu.

— Pēc mērcēšanas ūdenī "Aydın Çam Fıstığı" ir viegli atdalīt no čaumalas, tos nesabojājot. Mērcēšanas ilgums ir rūpīgi jānovēro, lai nepieļautu čaumalu un kodolu pārmērīgu hidratāciju.

— Būtiska ir žāvēšana, kas novērš pelējuma veidošanos un padara "Aydın Çam Fıstığı" kraukšķīgākus.

Mūsdienīgos ražošanas paņēmienos daži posmi ir aizstāti ar mehanizāciju, jo īpaši čiekuru un čaulu atdalīšana un žāvēšana, kas nodrošina līdzīgu produktu tam, ko iegūst, izmantojot tradicionālās metodes.

Produkta specifikācija

"Aydın Çam Fıstığı" ir gaišā līdz tumšā krēmkrāsā, ar ļoti smailu galu, smailajā galā gandrīz netīri dzeltenā krāsā, un tam ir ieapaļa forma. Salīdzinājumā ar citiem Turcijā audzētiem pīniju riekstiem "Aydın Çam Fıstığı" satur maz mononepiesātināto taukskābju, bet daudz polinepiesātināto taukskābju, jo īpaši oleīnskābi. Konsistences ziņā tas ir arī kraukšķīgāks nekā citi pīniju rieksti.

Cēloniskā saikne

Klimats, kas ziemā ir lietains, ar zemāku relatīvo mitrumu un augstu temperatūru vasarā, piešķir "Aydın Çam Fıstığı" raksturīgās īpašības. Dominējošie vēji rada salīdzinoši vēsākus apstākļus augļu attīstībai. Tā kā viens no svarīgākajiem "Aydın Çam Fıstığı" ražu ietekmējošiem apstākļiem ir apputeksnēšana, *Poyraz* vēji, kas pūš no austrumiem, un *İmbat* vēji, kas pūš no rietumiem, palielina ražu. Arī kalnu ciematos vēsmas, kas pūš ziedēšanas laikā, veicina pīniju apputeksnēšanu. Vasaras mēnešos augstā temperatūra un zemais mitrums veicina "Aydın Çam Fıstığı" čiekuru atvēršanos. Audzēšana dažādos augstumos, ražas novākšana ilgā periodā, koku vecuma atšķirības un apgriešanas veidi, kā arī tas, ka klimats ir salīdzinoši vēsāks nekā Vidusjūras klimats, nodrošina to, ka "Aydın Çam Fıstığı" salīdzinājumā ar citiem Turcijā audzētiem pīniju riekstiem ir ar zemu mononepiesātināto taukskābju saturu, mazāk apaļīgu formu un kraukšķīgāki.

"Aydın Çam Fıstığı" raksturīgās īpašības ietekmē arī apgriešana, ražas novākšana un atdalīšana no čiekuriem un čaumalām, kā arī žāvēšana.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

Turcijas Patentu un preču zīmju biroja 2021. gada 2. augusta Oficiālais ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, cilmes vietas nosaukumu un garantēto tradicionālo īpatnību biļetens Nr. 106, 33. lpp.