C/2025/778

31.1.2025

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2), il-punt (a), tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2025/778)

Wara din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew ta' persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, jistgħu jippreżentaw, f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill [1], oppożizzjoni lill-Kummissjoni fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

(L-ispeċifikazzjoni tal-prodott li tikkonforma mal-Artikolu 7 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tinsab fir-reġistru tal-Unjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi).

DOKUMENT UNIKU

"Aydın Çam Fıstığı"

Nru tal-UE: PDO-TR-02989 – 24.8.2023

IĠP ( ) DOP (X)

1. **Isem/Ismijiet (tad-DOP jew tal-IĠP)**

"Aydın Çam Fıstığı"

2. **Stat Membru jew Pajjiż Terz**

It-Turkija

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott (bħal fl-Anness XI)*

Klassi 1.6. Frott, ħaxix u ċereali, friski jew ipproċessati

3.2. *Kodiċi NM*

08 – FROTT U ĠEWŻ TAJBIN GĦALL-IKEL; QOXRA TAL-FROTT TAĊ-ĊITRU JEW TAL-BETTIEĦ

3.3. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

L-"Aydın Çam Fıstığı" huwa l-frott miksub mill-parti tal-endosperma taż-żrieragħ tal-*Pinus pinea Lin.*, is-siġra mkabbra fil-Provinċja ta' Aydın, separat mill-prinjola wara l-ħsad u mnaddaf mill-membrana u mill-qoxra tiegħu, li jixbah lil ellissojde b'tarf wieħed ippuntat u t-tarf l-ieħor ellittiku, u jikkonsisti wkoll mis-sufara.

Il-kulur tiegħu jvarja minn lewn il-krema ċar jagħti fl-iskur, bil-parti ta' fuq ippuntata sew u ta' lewn kemxejn safrani maħmuġ, u għandu l-forma tiegħu ġejja kemxejn għat-tond.

Xi karatteristiċi sensorjali, fiżiċi u kimiċi tal-"Aydın Çam Fıstığı":

— Kulur: Lewn il-krema ċar jagħti fl-iskur

— Forma: Ippuntat sew

— Tul (mm): 12,4-14,2

[1] Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Wisa' (mm): 4,1-6,1

— Piż ta' 100 biċċa (g): 13,3-21,2

— Riħa: Riħa ħafifa ta' arżnu

— Togħma: Kemxejn żejtni

— Sawra: Iqarmeċ

— Rendiment intern (%): 21,3-28,6

— Indewwa (%): 3,9-5,6

— Irmied (%): 3,7-6,5

— Sustanzi minerali

  — Fosforu (%): 1,9-3,4

  — Potassju (%): 2,1-2,8

  — Manjeżju (%): 0,9-1,6

  — Kalċju (%): 0,18-0,46

  — Sodju (%): 0,01-0,03

  — Żingu (ppm): 160-260

  — Manganiż (ppm): 120-296

  — Ħadid (ppm): 137-276

  — Ram (ppm): 63-125

— Proteini (%): 30,3-39,6

— Kompożizzjoni tal-aċidu grass (%)

  — Aċidu palmitiku ($C_{16:0}$): 6,2-6,5

  — Aċidu stearikuu ($C_{18:0}$): 3,2-3,5

  — Aċidu olejku (C 18:1): 34,6-38,0

  — Aċidu linolejku (C 18:2): 47,2-51,0

  — Aċidu linolejku (C 18:3): 0,70-0,90

  — Aċidu ekosatrijenojku (C 20:3): 1,5-1,8

  — Total tal-aċidi grassi saturati (%): 10,0-10,4

  — Total tal-aċidi grassi mhux saturati (%): 89,0-89,6

  — Total tal-aċidi grassi monoinsaturati (%): 35,4-37,2

  — Total tal-aċidi grassi poliinsaturati (%): 51,7-53,2

3.4. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

–

3.5. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

L-istadji kollha relatati mal-produzzjoni tal-"Aydın Çam Fıstığı" jenħtieġ li jsiru fil-fruntiera ġeografika ddeterminata. Dawn l-istadji jinkludu prinċipalment il-kultivazzjoni tan-nebbieta, il-ġardinaġġ, iż-żbir, it-tisqija, il-fertilizzazzjoni, il-ħsad, is-separazzjoni tal-"Aydın Çam Fıstığı" mill-prinjol u mill-qxur, u l-kontroll agrikolu.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-imballaġġ, eċċ.*

–

3.7. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Minbarra l-informazzjoni obbligatorja prevista mil-leġiżlazzjoni dwar it-tikkettar u l-preżentazzjoni tal-oġġetti tal-ikel, it-tikketti jridu jinkludu dan li ġej:

— L-isem tad-denominazzjoni "Aydın Çam Fıstığı",

— L-isem kummerċjali u l-indirizz jew l-isem qasir u l-indirizz jew il-marka rreġistrata tal-produttur,

— Il-logo tad-DOP tal-Unjoni Ewropea

— Il-logo li ġej



4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

L-"Aydın Çam Fıstığı" jiġi prodott fil-limiti tal-Provinċja ta' Aydın. Aydın ilha ċentru ta' insedjament importanti minn żmien il-qedem minħabba l-pożizzjoni ġeografika tagħha. Il-Provinċja ta' Aydın tmiss ma' Izmir fit-Tramuntana, ma' Manisa fil-Grigal, ma' Denizli fil-Lvant, ma' Muğla fin-Nofsinhar, u mal-Baħar Eġew fil-Punent. Din tikkonsisti f'muntanji li jestendu b'mod perpendikulari għall-Baħar Eġew u għall-pjanuri li jisseparawhom. Il-Provinċja ta' Aydın għandha 17-il distrett: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim u Yenipazar. Fil-Provinċja, ir-reġjun ta' Koçarlı jipproduċi l-aktar produzzjoni intensiva b'10 000 siġra taż-żnuber.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Speċifiċità taż-żona ġeografika

67 % tal-Provinċja ta' Aydın tikkonsisti f'muntanji, 15 % fi qraten, u 21 % fi pjanuri. Il-muntanji jestendu b'mod perpendikulari għall-Baħar Eġew. Il-wied ta' Büyük Menderes huwa kanal li, bħal pjanuri oħra tal-Eġew, jiftaħ lejn il-baħar. Għalhekk, l-irjieħ li jkollhom effett ta' tkessiħ u li jġibu magħhom il-preċipitazzjoni, malajr jidħlu fiż-żoni interni. Minħabba l-irjieħ tat-Tramuntana, hawnhekk huwa iksaħ mir-reġjun tal-Mediterran.

Is-siġar tal-"Aydın Çam Fıstığı" jikbru u jinfirxu b'mod naturali fir-reġjun kollu. Xi siġar tal-"Aydın Çam Fıstığı" fir-reġjun għandhom aktar minn 500 sena u għadhom ħajjin. Is-siġar tal-"Aydın Çam Fıstığı" jikbru fi klima moderata fi qraten imsaqqija mix-Xmara Büyük Menderes, 70 km 'l ġewwa mill-baħar, u f'altitudni sa 860 m. Matul il-perjodu tal-fjoritura (April-Ġunju), li huwa ż-żmien kritiku fil-produzzjoni tas-siġar tal-"Aydın Çam Fıstığı", il-kundizzjonijiet bħat-temperatura medja annwali (17,7 °C), l-ammont ta' preċipitazzjoni (659,9 mm) u l-medja tal-ħin ta' xemx (6,5 siegħat/jum) huma ottimali.

L-ogħla ammont ta' xita jagħmel f'Diċembru u Jannar, filwaqt li l-inqas jagħmel f'Lulju u Awwissu. F'Diċembru u Jannar ikun hemm l-inqas dawl tax-xemx, filwaqt li f'Lulju u Awwissu jkun hemm l-aktar. Il-medja tal-ħin ta' xemx kuljum fuq perjodu twil hija ta' 6,5 siegħat. Ir-riħ jonfoħ l-aktar b'saħħtu (1,6-1,8 m/s) minn Mejju sa Awwissu. L-umdità relattiva fil-Provinċja ta' Aydın titla' għal 75 % fix-xitwa iżda tonqos għal taħt il-50 % fis-sajf. L-umdità relattiva tkun l-aktar baxxa fix-xhur ta' Lulju u Awwissu. Il-movimenti tar-riħ mill-muntanji għall-pjanuri jżidu l-effett tad-dakkir.

Fatturi Umani

Il-produzzjoni tal-"Aydın Çam Fıstığı" tmur lura għal sekli sħaħ fir-reġjun. Il-manifatturi żviluppaw ħafna tekniki tradizzjonali kemm fil-produzzjoni tan-nebbieta kif ukoll fil-ħsad u fil-produzzjoni tal-"Aydın Çam Fıstığı". Huwa possibbli li dawn it-tekniki jiġu elenkati kif ġej.

— Prinjol ta' tliet etajiet differenti jikber fuq is-siġra tal-arżnu fl-istess perjodu ta' żmien. Għalhekk, dawk li jiġbru l-prinjol għandhom jiġbru l-prinjol it-tajjeb.

— Peress li l-prinjol huwa mqabbad sew mal-friegħi, jeħtieġ li dan jinqata' b'xafra speċjali minn persuna b'esperjenza sabiex ma ssirlux ħsara.

— Iż-żbir huwa pass essenzjali ieħor biex jiżdiedu r-rendiment u l-kwalità tal-"Aydın Çam Fıstığı". Meta jinżabru tajjeb, ir-riħ u d-dawl tax-xemx ikunu jistgħu jippenetraw sew fil-parti ġewwinija tas-siġar taż-żnuber, u b'hekk jippermettu dakkir u tkabbir tal-frott effiċjenti.

— Meta jitgħaddas fl-ilma, l-"Aydın Çam Fıstığı" jiġi sseparat faċilment mill-qoxra tiegħu mingħajr ma ssirlu l-ebda ħsara. Jenħtieġ li meta jitgħaddas wieħed joqgħod attent kemm idewmu fl-ilma sabiex il-qxur u ż-żerriegħa li tkun fuq ġewwa ma jispiċċawx idratati żżejjed.

— It-tnixxif huwa essenzjali biex jiġi evitat li tikber il-moffa u biex l-"Aydın Çam Fıstığı" jiġi jqarmeċ aktar.

It-tekniki moderni tal-produzzjoni jissostitwixxu ċerti stadji bil-mekkanizzazzjoni, b'mod partikolari s-separazzjoni tal-prinjol u tal-qxur u t-tnixxif, li twassal għal prodott simili għal dak miksub bil-metodi tradizzjonali.

Speċifiċità tal-prodott

L-"Aydın Çam Fıstığı" hu ta' lewn il-krema ċar jagħti fl-iskur, bil-parti ta' fuq ippuntata sew, ta' lewn kemxejn safrani maħmuġ fit-tarf ippuntat tiegħu, u għandu l-forma tiegħu ġejja kemxejn għat-tond. Meta mqabbel ma' żrieragħ oħra tal-prinjol imkabbra fit-Turkija, l-"Aydın Çam Fıstığı" għandu aċidi grassi monoinsaturati baxxi iżda aċidi grassi poliinsaturati għoljin, speċjalment l-aċidu olejku. F'termini ta' konsistenza, huwa wkoll aktar iqarmeċ minn żrieragħ oħra tal-prinjol.

Rabta Kawżali

Il-klima, bix-xita fix-xitwa, b'umdità relattiva aktar baxxa, u b'temperaturi għoljin fis-sajf, tagħti lill-"Aydın Çam Fıstığı" l-karatteristiċi distintivi tiegħu. L-irjieħ prevalenti joħolqu kundizzjonijiet relattivament aktar kesħin għall-iżvilupp tal-frott. Peress li waħda mill-aktar kundizzjonijiet importanti li taffettwa r-rendiment tal-"Aydın Çam Fıstığı" hija d-dakkir, l-irjieħ Poyraz li jonfħu mil-Lvant u l-irjieħ İmbat li jonfħu mill-Punent, iżidu r-rendiment. Barra minn hekk, fl-irħula fil-muntanji, l-irjieħ ħfief li jonfħu matul il-perjodu tal-fjoritura jżidu d-dakkir fis-siġar tal-arżnu. Matul ix-xhur tas-sajf, it-temperaturi għoljin u l-umdità baxxa jwasslu biex il-prinjol tal-"Aydın Çam Fıstığı" jinfetaħ. Il-fatt li jitkabbar f'altitudnijiet differenti, jinħasad fuq perjodu twil, b'differenzi fl-etajiet tas-siġar u fl-applikazzjonijiet taż-żbir, u l-fatt li l-klima hija relattivament aktar kiesħa mill-klima Mediterranja, jwasslu biex l-"Aydın Çam Fıstığı" ikollu kontenut baxx ta' aċidu grass monoinsaturat, forma inqas ġejja għat-tond u jkun iqarmeċ aktar meta mqabbel ma' żrieragħ oħra tal-prinjol imkabbra fit-Turkija.

Iż-żbir, il-ħsad, u s-separazzjoni mill-prinjol u mill-qxur, u t-tnixxif huma l-fatturi l-oħra li jikkontribwixxu għall-karatteristiċi distintivi tal-“Aydın Çam Fıstığı”.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

(it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1) ta’ dan ir-Regolament)

L-Indikazzjoni Ġeografika Uffiċjali, id-Denominazzjoni ta’ Oriġini u l-Ispeċjalità Tradizzjonali Garantita, Bullettin tal-Uffiċċju Tork tal-Privattivi u t-Trademarks Nru 106 tat-2 ta’ Awwissu 2021, paġna 33.