C/2025/778

31.1.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2025/778)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

(Het productdossier overeenkomstig artikel 7 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 is opgenomen in het Unieregister van geografische aanduidingen).

ENIG DOCUMENT

“Aydın Çam Fıstığı”

EU-nr.: PDO-TR-02989 – 24.8.2023

BGA ( ) BOB (X)

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

“Aydın Çam Fıstığı”

2. **Lidstaat of derde land**

Turkije

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie (zie bijlage XI)*

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. *GN-code*

08 FRUIT; SCHILLEN VAN CITRUSVRUCHTEN EN VAN MELOENEN

3.3. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

“Aydın Çam Fıstığı” bestaat uit het endosperm van de zaden van de parasolden (*Pinus pinea L.*), een boom die in de provincie Aydın groeit. Na de oogst wordt de pit uit de dennenappel gehaald en worden het membraan en omhulsel verwijderd. Ze heeft aan het ene uiteinde een elliptische vorm en aan het andere einde een punt, en bevat ook de kiem.

De pit is licht tot donker crèmekleurig en tamelijk plat van vorm. De scherpe punt is ietwat vuilgeel.

Sensorische, fysische en chemische kenmerken van “Aydın Çam Fıstığı”:

— Kleur: licht tot donker crèmekleurig

— Vorm: scherpe punt

— Lengte (mm): 12,4-14,2

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Breedte (mm): 4,1-6,1

— Gewicht van 100 stuks (g): 13,3-21,2

— Geur: lichte dennengeur

— Smaak: licht olieachtig

— Textuur: knapperig

— Opbrengst (%): 21,3-28,6

— Vochtgehalte (%): 3,9-5,6

— Asgehalte (%): 3,7-6,5

— Mineralen

  — Fosfor (%): 1,9-3,4

  — Kalium (%): 2,1-2,8

  — Magnesium (%): 0,9-1,6

  — Calcium (%): 0,18-0,46

  — Natrium (%): 0,01-0,03

  — Zink (ppm): 160-260

  — Mangaan (ppm): 120-296

  — IJzer (ppm): 137-276

  — Koper (ppm): 63-125

— Eiwit (%): 30,3-39,6

— Vetzuursamenstelling (%)

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

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

  — Oliezuur ($C_{18:1}$): 34,6-38,0

  — Linolzuur ($C_{18:2}$): 47,2-51,0

  — Linoleenzuur ($C_{18:3}$): 0,70-0,90

  — Eicosatrieenzuur ($C_{20:3}$): 1,5-1,8

  — Totaal verzadigde vetzuren: 10,0-10,4

  — Totaal onverzadigde vetzuren: 89,0-89,6

  — Totaal enkelvoudig onverzadigde vetzuren: 35,4-37,2

  — Totaal meervoudig onverzadigde vetzuren: 51,7-53,2

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle productiestadia van "Aydın Çam Fıstığı" moeten plaatsvinden binnen het afgebakende geografische gebied. Deze stadia zijn voornamelijk zaailingen opkweken, de boomgaard onderhoud, snoeien, irrigatie, bemesting, oogst, "Aydın Çam Fıstığı" uit de dennenappel en het omhulsel verwijderen, en landbouwtoezicht.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Naast de verplichte vermeldingen overeenkomstig de regelgeving inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen moet op de etiketten het volgende staan:

— de benaming "Aydın Çam Fıstığı",

— de handelsnaam en het adres, of de korte naam en het adres, of het geregistreerd handelsmerk van de producent,

— het BOB-logo van de Europese Unie,

— het volgende logo:



4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

"Aydın Çam Fıstığı" wordt geproduceerd in de provincie Aydın. Van oudsher is Aydın vanwege haar geografische ligging een belangrijk vestigingsgebied. De provincie grenst aan İzmir in het noorden, Manisa in het noordoosten, Denizli in het oosten, Muğla in het zuiden en de Egeïsche Zee in het westen. Ze bestaat uit bergen die loodrecht op de Egeïsche Zee uitkomen en de vlakten die de bergen van elkaar scheiden. De provincie Aydın bestaat uit 17 districten: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim en Yenipazar. Koçarlı heeft 10 000 ha dennenbomen en is daarmee het productiefste district in de provincie.

5. **Verband met het geografische gebied**

Specificiteit van het geografische gebied

67 % van de provincie Aydın bestaat uit bergen, 15 % uit plateaus en 21 % uit vlakten. De bergen liggen loodrecht op de Egeïsche Zee. De vallei van de rivier de Meander (Turks: Büyük Menderes) komt uit op zee, net als andere vlakten aan de Egeïsche Zee. De wind waait via de vallei snel het binnenland in en zorgt voor koelte en neerslag. De noordenwinden maken de omgeving koeler dan de rest van het Middellandse Zeegebied.

De bomen van de “Aydın Çam Fıstığı” hebben zich op natuurlijke wijze in de regio verspreid. Sommige zijn vijfhonderd jaar oud. Ze groeien 70 km landinwaarts en tot op een hoogte van 860 m in een gematigd klimaat, op plateaus die door de Meander worden bevloeid. De bloeiperiode van de boom loopt van april tot juni en is cruciaal voor de productie van “Aydın Çam Fıstığı”. Dan zijn de omstandigheden – zoals de temperatuur (jaargemiddelde: 17,7 °C), de hoeveelheid neerslag en het aantal uren zonlicht – optimaal.

De gemiddelde hoeveelheid neerslag per jaar bedraagt 659,9 mm; in december en januari valt de meeste regen, in juli en augustus de minste. December en januari krijgen het minste zonlicht, juli en augustus het meeste. Op jaarbasis schijnt de zon gemiddeld 6,5 uur per dag. De wind waait het sterkst van mei tot augustus (1,6-1,8 m/s). De relatieve vochtigheid in de provincie Aydın stijgt in de winter tot 75 %, maar daalt in de zomer tot onder de 50 % en is in juli en augustus het laagst. De wind die van de bergen naar de vlakten waait, zorgt voor een betere bestuiving.

Menselijke factoren

“Aydın Çam Fıstığı” wordt al eeuwenlang in de regio geproduceerd. De fabrikanten hebben veel traditionele technieken ontwikkeld, zowel voor zaailingen als voor de oogst en productie van “Aydın Çam Fıstığı”. Deze technieken zien er als volgt uit.

— Aan de parasolden groeien dennenappels van drie verschillende leeftijden tegelijkertijd. De verzamelaars moeten dus de juiste dennenappels vinden.

— Aangezien die erg dicht op de takken groeien, moeten ze handmatig met een speciaal mes geoogst worden, zodat ze niet beschadigd raken.

— Snoeien is een andere essentiële stap om de opbrengst en de kwaliteit van “Aydın Çam Fıstığı” te verhogen. Met de juiste snoeimethode dringen wind en zonlicht voldoende tot in de parasolden door en zorgen ze voor een goede bestuiving en vruchtgroei.

— Door de “Aydın Çam Fıstığı” in water te weken is de pit gemakkelijk van het omhulsel te scheiden zonder ze te beschadigen. Ze mag niet te lang ondergedompeld worden, want anders zuigen het omhulsel en de pit te veel vocht op.

— Drogen is essentieel om schimmel te voorkomen en de “Aydın Çam Fıstığı” knapperiger te maken.

Moderne, mechanische productietechnieken vervangen bepaalde traditionele stappen, met name het verwijderen van de kegels en omhulsels en het drogen. Het eindproduct is vergelijkbaar met dat van de traditionele procedés.

Specificiteit van het product

“Aydın Çam Fıstığı” zijn licht tot donker crèmekleurig, tamelijk plat en hebben een erg scherpe punt die ietwat vuilgeel is. Vergeleken met andere pijnboompitten uit Turkije bevat deze weinig enkelvoudig maar veel meervoudig onverzadigde vetzuren, vooral oliezuur. Qua textuur is “Aydın Çam Fıstığı” knapperiger dan andere pijnboompitten.

Causaal verband

“Aydın Çam Fıstığı” heeft zijn onderscheidende eigenschappen te danken aan het regenachtige klimaat in de winter en een lage relatieve vochtigheid en hoge temperaturen in de zomer. De heersende winden zorgen voor relatief koelere omstandigheden waarin de vruchten zich ontwikkelen. De oosten- en westenwinden (de Poyraz en de İmbat) zorgen voor meer bestuiving en zodoende voor een grotere opbrengst van “Aydın Çam Fıstığı”. Ook in bergdorpen dragen de zachte winden tijdens de bloeiperiode bij tot de bestuiving van de bomen. Onder invloed van de hoge temperaturen en de lage relatieve vochtigheid vouwen de dennenappels van “Aydın Çam Fıstığı” zich ’s zomers open. “Aydın Çam Fıstığı” heeft een laag gehalte aan enkelvoudig onverzadigde vetzuren en een plattere vorm en knapperigere textuur in vergelijking met andere pijnboompitten uit Turkije. Dat komt omdat de bomen op verschillende hoogten groeien en verschillende leeftijden hebben, de oogst over een lange periode wordt gespreid, verschillende snoeimethoden worden toegepast en er een relatief koeler klimaat heerst dan het gewone mediterrane klimaat.

De snoei, oogst, verwijdering van de dennenappels en omhulsels, en droging zijn de andere factoren die bijdragen tot de onderscheidende eigenschappen van "Aydın Çam Fıstığı".

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

Officieel bulletin inzake geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten van het Turkse octrooi- en merkenbureau nr. 106 van 2 augustus 2021, blz. 33.