C/2025/778

31.1.2025

# Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2025/778)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

[Špecifikácia výrobku v súlade s článkom 7 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 sa nachádza v registri zemepisných označení Únie.]

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**„Aydın Çam Fıstığı“**

**EÚ č.: PDO-TR-02989 – 24.8.2023**

**CHZO ( ) CHOP (X)**

## 1. Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)

„Aydın Çam Fıstığı“

## 2. Členský štát alebo tretia krajina

Turecko

## 3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

### 3.1. *Druh výrobku (uvedený v prílohe XI)*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

### 3.2. *Číselný znak KN*

08 – JEDLÉ OVOCIE A ORECHY; ŠUPKY CITRUSOVÝCH PLODOV ALEBO MELÓNOV

### 3.3. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Aydın Çam Fıstığı“ je plod získavaný z endospermovej časti semien stromu *Pinus pinea Lin*. pestovaného v provincii Aydın, ktorý sa po zbere oddelí od šišky a očistí od membrány a škrupiny, ktorá špicatým koncom na jednej strane a elipsovitým koncom na druhej strane pripomína elipsoid a ktorá takisto obsahuje embryo.

Môže mať svetlokrémovú až tmavokrémovú farbu s veľmi špicatým a mierne špinavožltým koncom a stredne zaobleným telom.

Niektoré senzorické, fyzikálne a chemické vlastnosti plodu „Aydın Çam Fıstığı“:

— farba: svetlokrémová až tmavokrémová

— tvar: veľmi špicatý

— dĺžka (mm): 12,4 – 14,2

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— šírka (mm): 4,1 – 6,1

— hmotnosť 100 kusov (g): 13,3 – 21,2

— vôňa: jemná píniová

— chuť: mierne olejnatá

— textúra: chrumkavá

— vnútorný výnos orechu (v %): 21,3 – 28,6

— vlhkosť (v %): 3,9 – 5,6

— popol (v %): 3,7 – 6,5

— minerálne látky:

  — Fosfor (v %): 1,9 – 3,4

  — draslík (v %): 2,1 – 2,8

  — horčík (v %): 0,9 – 1,6

  — vápnik (v %): 0,18 – 0,46

  — sodík (v %): 0,01 – 0,03

  — zinok (v ppm): 160 – 260

  — mangán (v ppm): 120 – 296

  — železo (ppm): 137 – 276

  — meď (v ppm): 63 – 125

— bielkoviny (v %): 30,3 – 39,6

— skladba mastných kyselín (v %):

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

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

  — kyselina olejová (C 18:1): 34,6 – 38,0

  — kyselina linolová (C 18:2): 47,2 – 51,0

  — kyselina linolénová (C 18:3): 0,70 – 0,90

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

  — celkový obsah nasýtených mastných kyselín (v %): 10,0 – 10,4

  — celkový obsah nenasýtených mastných kyselín (v %): 89,0 – 89,6

  — celkový obsah mononenasýtených mastných kyselín (v %): 35,4 – 37,2

  — celkový obsah polynenasýtených mastných kyselín (v %): 51,7 – 53,2

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

–

3.5. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky kroky súvisiace s produkciou plodov „Aydın Çam Fıstığı“ by sa mali uskutočňovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Medzi tieto kroky patrí najmä pestovanie semenáčikov, výsadba, orezávanie, zavlažovanie, hnojenie, zber, oddeľovanie plodov „Aydın Çam Fıstığı“ od píniových šiškiek a škrupín a poľnohospodárska kontrola.

3.6. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.7. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem povinných údajov stanovených v predpisoch o označovaní a prezentácii potravín sa na etiketách musia uvádzať aj tieto údaje:

— názov označenia „Aydın Çam Fıstığı“,

— obchodné meno a adresa alebo skrátené meno a adresa alebo registrovaná známka výrobcu,

— logo CHOP Európskej únie,

— toto logo:




4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

„Aydın Çam Fıstığı“ sa vyrába v rámci hraníc provincie Aydın. Už odpradávna bola provincia Aydın vďaka svojej geografickej polohe dôležitým centrom osídlenia. Provincia Aydın susedí s provinciou Izmir na severe, provinciou Manisa na severovýchode, provinciou Denizli na východe, provinciou Muğla na juhu a Egejským morom na západe. Pozostáva z hôr, ktoré sa tiahnu kolmo smerom k Egejskému moru, a nížin, ktoré ich oddeľujú. Provincia Aydın má 17 okresov: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim a Yenipazar. Oblasťou s najvýraznejšou produkciou v provincii je okres Koçarlı s 10 000 hektármi borovíc.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

*Špecifickosť zemepisnej oblasti*

67 % provincie Aydın tvoria hory, 15 % tvoria náhorné plošiny a 21 % tvoria nížiny. Hory sa tiahnu kolmo smerom k Egejskému moru. Údolie rieky Büyük Menderes je úžľabina, ktorá sa rozprestiera smerom k moru rovnako ako ďalšie nížiny pri egejskom pobreží. Do vnútrozemia sa tak rýchlo dostávajú vetry, ktoré majú ochladzujúci účinok a prinášajú zrážky. Vďaka severným vetrom je tu chladnejšie než v oblasti Stredozemného mora.

Stromy „Aydın Çam Fıstığı“ sa v oblasti vyskytujú prirodzene. Sú tam 500-ročné živé stromy tohto druhu. Stromy „Aydın Çam Fıstığı“ rastú v miernom klimatickom pásme na náhorných plošinách, ktoré zavlažuje rieka Büyük Menderes, 70 km od mora smerom do vnútrozemia v nadmorskej výške až do 860 m. Počas obdobia kvitnutia (apríl až jún), ktoré je pre úrodu zo stromov „Aydın Çam Fıstığı“ kľúčové, sú podmienky ako priemerná ročná teplota (17,7 °C), množstvo zrážok (659,9 mm) a priemerná dĺžka slnečného svitu (6,5 hodiny/deň) optimálne.

Najviac zrážok sa vyskytuje v decembri a januári, najmenej v júli a auguste. V decembri a januári je najmenej slnečného svitu, zatiaľ čo v júli a auguste je slnečného svitu najviac. Dlhodobá priemerná dĺžka slnečného svitu je 6,5 hodiny denne. Najsilnejší vietor (1,6 – 1,8 m/s) sa vyskytuje v máji až auguste. Relatívna vlhkosť vzduchu v provincii Aydın v zime stúpa na 75 %, ale v lete klesá pod 50 %. Júl až august sú mesiace, keď je relatívna vlhkosť vzduchu najnižšia. Vietor smerujúci z hôr k nížinám zvyšuje účinok opeľovania.

*Ľudské faktory*

Produkcia plodov „Aydın Çam Fıstığı“ má v tejto oblasti stáročnú tradíciu. Výrobcovia vyvinuli mnoho tradičných techník v rámci pestovania semenáčikov aj v rámci zberu a produkcie plodov „Aydın Çam Fıstığı“. Tieto techniky možno uviesť nasledovne:

— Na píniovom strome sa súčasne nachádzajú šišky v troch odlišných fázach vývoja. Zberači teda musia zozbierať tie správne.

— Keďže šišky priliehajú ku konárom pomerne tesne, na ich odrezanie špeciálnym nožom bez toho, aby sa poškodili, sa vyžaduje ľudská skúsenosť.

— Orezávanie je ďalším dôležitým krokom na zvýšenie výnosu a kvality plodu „Aydın Çam Fıstığı“. Vďaka správnemu rezu môže vietor a slnečný svit dostatočne preniknúť do vnútornej časti píniového stromu, čím sa umožní efektívne opelenie a rast plodov.

— Namáčaním vo vode sa plod „Aydın Çam Fıstığı“ ľahko oddelí od škrupiny bez toho, aby sa poškodil. Dôkladnú pozornosť treba venovať dĺžke namáčania, aby sa predišlo nadmernej hydratácii škrupín a vnútorného jadra.

— Aby sa zabránilo rastu plesní a aby boli plody „Aydın Çam Fıstığı“ chrumkavejšie, je nevyhnutné sušenie.

V rámci moderných výrobných techník sa niektoré kroky nahrádzajú mechanizáciou, najmä pokiaľ ide o oddeľovanie šišiek a škrupín a sušenie, pričom výsledkom je podobný výrobok ako pri tradičných metódach.

*Špecifickosť výrobku*

Plody „Aydın Çam Fıstığı“ sú svetlokrémovej až tmavokrémovej farby, majú veľmi špicatý koniec, ktorý je takmer špinavožltý, a mierne zaoblené telo. V porovnaní s inými píniovými orechmi pestovanými v Turecku majú orechy „Aydın Çam Fıstığı“ nízky obsah mononenasýtených mastných kyselín, ale vysoký obsah polynenasýtených mastných kyselín, najmä kyseliny olejovej. Okrem toho sú z hľadiska textúry chrumkavejšie než iné píniové orechy.

*Príčinná súvislosť*

Plody „Aydın Çam Fıstığı“ získavajú svoje charakteristické vlastnosti vďaka klíme, ktorá je v zime daždivá a v lete poskytuje nízku relatívnu vlhkosť vzduchu a vysoké teploty. Prevládajúce vetry vytvárajú pomerne chladnejšie podmienky na vývoj plodov. Keďže jednou z najdôležitejších podmienok, ktoré ovplyvňujú úrodu plodov „Aydın Çam Fıstığı“, je opelenie, vetry Poyraz fúkajúce z východu a vetry İmbat fúkajúce zo západu zvyšujú výnos. Okrem toho v horských dedinách zvyšuje opelenie píniových stromov bríza fúkajúca v období kvitnutia. V dôsledku vysokých teplôt a nízkej vlhkosti vzduchu počas letných mesiacov šišky s plodmi „Aydın Çam Fıstığı“ popraskajú. Vplyvom pestovania v rôznych nadmorských výškach, dlhotrvajúceho zberu, rozdielneho veku stromov a spôsobov orezávania, ako aj skutočnosti, že klíma je pomerne chladnejšia než tá stredomorská, majú orechy „Aydın Çam Fıstığı“ v porovnaní s inými píniovými orechmi pestovanými v Turecku nízky obsah mononenasýtených mastných kyselín, menej zaoblené telo a chrumkavejšiu textúru.

Ďalšími faktormi, ktoré prispievajú k charakteristickým vlastnostiam plodov „Aydın Çam Fıstığı“, sú orezávanie, zber, oddeľovanie od šišiek a škrupín, ako aj sušenie.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie**

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

Úradný vestník tureckého úradu pre patenty a ochranné známky pre zemepisné označenia, označenia pôvodu a zaručené tradičné špeciality č. 106 z 2. augusta 2021, strana 33.