C/2025/778

31.1.2025

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2025/778)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

(Specifikacija proizvoda, ki je v skladu s členom 7 Uredbe (EU) št. 1151/2012, je v registru Unije za geografske označbe).

ENOTNI DOKUMENT

„Aydın Çam Fıstığı“

EU št.: PDO-TR-02989 – 24. avgust 2023

ZGO ( ) ZOP (X)

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Aydın Çam Fıstığı“

2. **Država članica ali tretja država**

Turčija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda (v skladu s Prilogo XI)*

Skupina 1.6. Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2 *Oznaka KN*

08 – UŽITNO SADJE IN OREŠKI; LUPINE AGRUMOV ALI MELON

3.3 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Aydın Çam Fıstığı“ je plod, pridobljen iz endosperma semen *Pinus pinea Lin.*, drevesa, ki raste v provinci Aydın, ki se po obiranju odstrani iz storža, nato pa se mu odstranita membrana in lupina; je elipsoidne oblike, z enim koničastim in drugim eliptičnim koncem, ter vsebuje zarodek.

Je od svetlo do temno kremaste barve, z zelo koničastim in rahlo umazano rumenim vrhom, ter je zmerno odebeljen.

Nekaj senzoričnih, fizičnih in kemijskih lastnosti „Aydın Çam Fıstığı“:

— barva: svetlo do temno kremasta,

— oblika: zelo koničasta,

— dolžina (mm): 12,4–14,2,

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— širina (mm): 4,1–6,1,

— teža 100 kosov (g): 13,3–21,2,

— vonj: pridih pinije,

— okus: rahlo oljnat,

— tekstura: hrustljava,

— delež semen (v %): 21,3–28,6,

— vsebnost vlage (v %): 3,9–5,6,

— vsebnost pepela (v %): 3,7–6,5,

— mineralne snovi:

  — fosfor (v %): 1,9–3,4,

  — kalij (v %): 2,1–2,8,

  — magnezij (v %): 0,9–1,6,

  — kalcij (v %): 0,18–0,46,

  — natrij (v %): 0,01–0,03,

  — cink (v ppm): 160–260,

  — mangan (v ppm): 120–296,

  — železo (v ppm): 137–276,

  — baker (v ppm): 63–125,

— beljakovine (v %): 30,3–39,6,

— sestava maščobnih kislin (v %):

  — palmitinska kislina (C16:0): 6,2–6,5,

  — stearinska kislina (C18:0): 3,2–3,5,

  — oleinska kislina (C18:1): 34,6–38,0,

  — linolna kislina (C18:2): 47,2–51,0,

  — linolenska kislina (C18:3): 0,70–0,90,

  — eikozatrienojska kislina (C20:3): 1,5–1,8,

  — nasičene maščobne kisline skupaj (v %): 10,0–10,4,

  — nenasičene maščobne kisline skupaj (v %): 89,0–89,6,

  — enkrat nenasičene maščobne kisline skupaj (v %): 35,4–37,2,

  — večkrat nenasičene maščobne kisline skupaj (v %): 51,7–53,2.

3.4 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.5 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje semen „Aydın Çam Fıstığı“ morajo potekati znotraj opredeljene geografske meje. Te faze so predvsem gojenje sadik, vrtnarjenje, obrezovanje, namakanje, gnojenje, obiranje, odstranjevanje semen „Aydın Çam Fıstığı“ iz storžev in luščenje ter kmetijski nadzor.

3.6 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.7 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Poleg obveznih navedb, ki jih zahteva zakonodaja o označevanju in predstavitvi živil, se pri označevanju navedejo:

— ime označbe „Aydın Çam Fıstığı“,

— ime podjetja in naslov ali kratko ime in naslov ali registrirana znamka proizvajalca,

— logotip ZOP Evropske unije,

— naslednji logotip



4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Semena „Aydın Çam Fıstığı“ se proizvajajo znotraj meja province Aydın. Aydın je zaradi svoje geografske lege že od nekdaj pomembno naselitveno središče. Na severu meji na provinco Izmir, na severovzhodu na provinco Manisa, na vzhodu na provinco Denizli, na jugu na provinco Muğla, na zahodu pa na Egejsko morje. Provinco sestavljajo gore, ki se razprostirajo pravokotno na Egejsko morje, in ravnine, ki jih ločujejo. Provinca Aydın ima 17 okrožij: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim in Yenipazar. V provinci je gojenje borovcev najintenzivnejše v okrožju Koçarlı, kjer jih je 10 000 ha.

5. Povezava z geografskim območjem

Posebnosti geografskega območja

V provinci Aydın 67 % površine sestavljajo gore, 15 % planote in 21 % ravnine. Gore se razprostirajo pravokotno na Egejsko morje. Dolina Büyük Menderes je kotlina, ki se tako kot druge egejske ravnine odpira proti morju. Zato vetrovi, ki imajo hladilni učinek in prinašajo padavine, hitro pridejo v notranjost. Zaradi severnih vetrov je hladneje kot v sredozemski regiji.

Drevesa „Aydın Çam Fıstığı“ se na območju province naravno širijo, tam pa je mogoče najti 500 let stara živa tovrstna drevesa. Drevesa „Aydın Çam Fıstığı“ rastejo v zmernem podnebju na planotah, ki jih namaka reka Büyük Menderes, in ležijo v notranjosti province, 70 km od morja, na nadmorski višini do 860 m. V času cvetenja (med aprilom in junijem), ki je pri gojenju dreves „Aydın Çam Fıstığı“ ključnega pomena, so razmere, kot so povprečna letna temperatura (17,7 °C), količina padavin (659,9 mm) in povprečno število ur sončne svetlobe (6,5 ure/dan), optimalne.

Največ padavin je decembra in januarja, najmanj pa julija in avgusta. Decembra in januarja je najmanj sončne svetlobe, julija in avgusta pa največ. Dolgoročno povprečje sončne svetlobe na dan je 6,5 ure. Najmočnejši veter (1,6 do 1,8 m/s) piha od maja do avgusta. Relativna vlažnost v provinci Aydın se pozimi zviša na 75 %, poleti pa zniža pod 50 %. Relativna vlažnost je najnižja julija in avgusta. Pihanje vetrov z gora na ravnine poveča učinek opraševanja.

Človeški dejavniki

Semena „Aydın Çam Fıstığı“ se v regiji proizvajajo že stoletja. Pridelovalci so razvili številne tradicionalne tehnike tako za gojenje sadik kot za obiranje in proizvodnjo semen „Aydın Çam Fıstığı“. Te tehnike je mogoče našteti na naslednji način:

— na piniji hkrati rastejo storži treh različnih starosti. Obiralci morajo tako izbrati pravilen storž;

— ker se storži zelo tesno držijo vej, so za rezanje storžev s posebnim rezilom potrebne človeške izkušnje, da jih ne bi poškodovali;

— obrezovanje je še en bistven korak za povečanje donosa in kakovosti semen „Aydın Çam Fıstığı“. S pravilnim obrezovanjem se omogoči prodor vetra in sončne svetlobe v notranji del pinij, kar zagotavlja učinkovito opraševanje in rast plodov;

— semena „Aydın Çam Fıstığı“ se z namakanjem v vodi zlahka ločijo od lupine, ne da bi se pri tem poškodovala. Čas namakanja je treba natančno nadzorovati, da se prepreči pretirana hidracija lupin in notranjega jedrca;

— sušenje je bistveno, da se prepreči razvoj plesni in da semena „Aydın Çam Fıstığı“ postanejo bolj hrustljava.

Pri sodobnih tehnikah proizvodnje so nekateri koraki mehanizirani, zlasti odstranjevanje iz storžev in luščenje ter sušenje, pri čemer se pridobi podoben proizvod kot s tradicionalnimi metodami.

Posebnosti proizvoda

Semena „Aydın Çam Fıstığı“ so svetlo kremaste barve, z zelo koničastim in rahlo umazano rumenim vrhom, ter so zmerno odebeljena. V primerjavi z drugimi pinjolami, gojenimi v Turčiji, imajo nizko vsebnost enkrat nenasičenih maščobnih kislin, vendar visoko vsebnost večkrat nenasičenih maščobnih kislin, zlasti oleinske kisline. Prav tako so bolj hrustljava kot druge pinjole.

Vzročna povezava

Posebne lastnosti semen „Aydın Çam Fıstığı“ so rezultat podnebja, ki je pozimi deževno, z nižjo relativno vlažnostjo in visokimi poletnimi temperaturami. Prevladujoči vetrovi ustvarjajo relativno hladnejše pogoje za razvoj plodov. Eden od najpomembnejših pogojev, ki vplivajo na donos semen „Aydın Çam Fıstığı“, je opraševanje, zato vetrovi Poyraz (severni ali severovzhodni vetrovi), ki pihajo z vzhoda, in vetrovi İmbat (hladni egejski poletni vetrovi), ki pihajo z zahoda, povečajo donos. Vetrovi, ki pihajo v času cvetenja, povečajo opraševanje pinij tudi v gorskih vaseh. V poletnih mesecih se storži s semeni „Aydın Çam Fıstığı“ zaradi visokih temperatur in nizke vlažnosti razpočijo. Semena „Aydın Çam Fıstığı“ imajo zaradi gojenja na različnih nadmorskih višinah, obiranja v daljšem obdobju, dreves različnih starosti in različnih načinov obrezovanja ter dejstva, da je podnebje razmeroma hladnejše od sredozemskega, nizko vsebnost enkrat nenasičenih maščobnih kislin, so manj odebeljena in bolj hrustljava v primerjavi z drugimi pinjolami, gojenimi v Turčiji.

Drugi dejavniki, ki prispevajo k posebnim lastnostim semen „Aydın Çam Fıstığı“, so obrezovanje, obiranje, odstranjevanje iz storžev in luščenje ter sušenje.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

Uradna geografska označba, označba porekla in zajamčena tradicionalna posebnost, uradni list turškega urada za patente in blagovne znamke, št. 106 z dne 2. avgusta 2021, str. 33.