C/2025/778

31.1.2025

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2025/778)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

(Produktspecifikationen uppfyller kraven i artikel 7 i förordning [EU] nr 1151/2012 och återfinns i unionsregistret över geografiska beteckningar).

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Aydın Çam Fıstığı”

EU-nr: PDO-TR-02989 – 24.8.2023

SGB ( ) SUB (X)

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Aydın Çam Fıstığı”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Turkiet

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp (se bilaga XI)*

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2 *KN-nummer*

08 - ÄTBAR FRUKT SAMT ÄTBARA BÄR OCH NÖTTER; SKAL AV CITRUSFRUKTER ELLER MELONER

3.3 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Aydın Çam Fıstığı” är den frukt som erhålls från frövitan av fröna från *Pinus pinea Lin.*, ett träd som odlas i provinsen Aydın. Frukten separeras från kotten efter skörd och rengörs från sitt membran och skal, som liknar en ellipsoid med en spetsig och en elliptisk ände, och som också innehåller embryot.

Färgen varierar från ljust till mörkt krämfärgad, med en mycket spetsig och något smutsgul topp. Frukten har en måttligt fyllig kropp.

Sensoriska, fysikaliska och kemiska egenskaper hos ”Aydın Çam Fıstığı”:

— Färg: ljust till mörkt krämfärgad

— Form: mycket spetsig

— Längd (mm): 12,4–14,2

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Bredd (mm): 4,1–6,1

— Vikt för 100 stycken (g): 13,3–21,2

— Doft: lätt doft av tall

— Smak: något oljig

— Textur: krispig

— Specifik avkastning (%): 21,3–28,6

— Fukt (%): 3,9–5,6

— Aska (%): 3,7–6,5

— Mineralämnen

  — Fosfor (%): 1,9–3,4

  — Kalium (%): 2,1–2,8

  — Magnesium (%): 0,9–1,6

  — Kalcium (%): 0,18–0,46

  — Natrium (%): 0,01–0,03

  — Zink (ppm): 160–260

  — Mangan (ppm): 120–296

  — Järn (ppm): 137–276

  — Koppar (ppm): 63–125

— Protein (%): 30,3–39,6

— Fettsyrasammansättning (%)

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

  — Stearinsyra ($C_{18:0}$): 3,2–3,5

  — Oljesyra ($C_{18:1}$): 34,6–38,0

  — Linolsyra ($C_{18:2}$): 47,2–51,0

  — Linolensyra ($C_{18:3}$): 0,70–0,90

  — Ekosatriensyra ($C_{20:3}$): 1,5–1,8

  — Totalt mättade fettsyror (%): 10,0–10,4

  — Totalt omättade fettsyror (%): 89,0–89,6

  — Totalt enkelomättade fettsyror (%): 35,4–37,2

  — Totalt fleromättade fettsyror (%): 51,7–53,2

3.4 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

3.5 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla steg i produktionen av ”Aydın Çam Fıstığı” ska äga rum inom den fastställda geografiska gränsen. Dessa steg är främst odling av fröplantor, trädgårdsskötsel, beskärning, bevattning, gödsling, skörd, separering av ”Aydın Çam Fıstığı” från kottar och skal samt jordbrukskontroll.

3.6 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.7 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Utöver den obligatoriska information som föreskrivs i lagstiftningen om märkning och presentation av livsmedel måste etiketterna innehålla följande uppgifter:

— Namnet på beteckningen ”Aydın Çam Fıstığı”.

— Producentens firmanamn och adress, eller kortnamn och adress eller registrerat varumärke.

— EU:s symbol för skyddade ursprungsbeteckningar.

— Följande logotyp:



4. Kort beskrivning av det geografiska området

”Aydın Çam Fıstığı” produceras inom gränserna för provinsen Aydın. Aydın har varit ett viktigt bosättningscentrum sedan urminnes tider på grund av sitt geografiska läge. Provinsen Aydın gränsar till Izmir i norr, Manisa i nordost, Denizli i öster, Muğla i söder och Egeiska havet i väster. Provinsen består av berg som ligger vinkelrätt mot Egeiska havet och slätterna som skiljer dem åt. Provinsen Aydın har 17 distrikt: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim och Yenipazar. I provinsen är produktionen i regionen Koçarlı den mest intensiva med 10 000 hektar tallar.

5. Samband med det geografiska området

Specifika uppgifter om det geografiska området:

67 % av provinsen Aydın består av berg, 15 % av platåer och 21 % av slätter. Bergen ligger vinkelrätt mot Egeiska havet. Büyük Menderes-dalen är en dalgång som öppnar sig mot havet, precis som andra slätter i Egeiska havet. Därför kommer vindarna, som har en kylande effekt och för med sig nederbörd, snabbt in i inlandet. På grund av de nordliga vindarna är det svalare här än i Medelhavsområdet.

”Aydın Çam Fıstığı”-träden visar ett naturligt spridningsområde i regionen. Det finns 500 år gamla levande ”Aydın Çam Fıstığı”-träd. ”Aydın Çam Fıstığı”-träden växer på platåer som bevattnas från Büyük Menderes-floden i ett tempererat klimat, 70 km inåt landet från havet och på upp till 860 meters höjd. Under blomningsperioden (april–juni), som är den kritiska tiden för produktionen av ”Aydın Çam Fıstığı”-träden, är förhållandena optimala. Exempelvis är den årliga medeltemperaturen 17,7 °C, nederbördsmängden 659,9 mm och den genomsnittliga solskenstiden 6,5 timmar per dag.

Mest nederbörd faller i december och januari och minst i juli och augusti. December och januari får minst solljus, medan juli och augusti får mest solljus. Det långsiktiga genomsnittet för antalet soltimmar per dag är 6,5 timmar. Maj till augusti är den period då vinden blåser som starkast (1,6–1,8 m/s). Den relativa luftfuktigheten i provinsen Aydın stiger till 75 % på vintern men sjunker till under 50 % på sommaren. Juli och augusti är de månader då den relativa luftfuktigheten är som lägst. Vindar som rör sig från berg till slätter ökar pollineringseffekten.

Mänskliga faktorer

Produktionen av ”Aydın Çam Fıstığı” går flera hundra år tillbaka i tiden i regionen. Producenterna har utvecklat många traditionella metoder både för produktion av fröplantor och för skörd och produktion av ”Aydın Çam Fıstığı”. Dessa metoder kan sammanfattas på följande sätt:

— Det finns kottar i tre olika åldrar samtidigt på ett pinjeträd. Det gäller alltså att samla in rätt kotte.

— Eftersom kottarna sitter mycket tätt på grenarna krävs det personlig erfarenhet för att skära av kottarna med en speciell kniv utan att skada kottarna.

— Beskärning är ett annat viktigt steg för att öka avkastningen och kvaliteten på ”Aydın Çam Fıstığı”. Genom korrekt beskärning kan vinden och solljuset nå tallarnas inre delar, vilket möjliggör en effektiv pollinering och frukttillväxt.

— Genom att blötläggas i vatten kan ”Aydın Çam Fıstığı” lätt skiljas från sitt skal utan att skadas. Blötläggningstiden bör följas noga för att förhindra att skalen och den inre kärnan blir alltför fuktiga.

— Torkning är viktigt för att förhindra mögelbildning och göra ”Aydın Çam Fıstığı” mer krispig.

Moderna produktionsmetoder ersätter vissa steg med mekanisering, särskilt separeringen av kottar och skal och torkningen, vilket ger en liknande produkt som den som erhålls med traditionella metoder.

Specifika uppgifter om produkten

”Aydın Çam Fıstığı” är ljust till mörkt krämfärgad, mycket spetsig i toppen, närmast smutsgul i den spetsiga änden och har en måttligt fyllig kropp. Jämfört med andra pinjenötter som odlas i Turkiet har ”Aydın Çam Fıstığı” låg halt av enkelomättade fettsyror men hög halt av fleromättade fettsyror, särskilt oljesyra. Den är också krispigare än andra pinjenötter i fråga om textur.

Orsakssamband

Klimatet, med regn på vintern med lägre relativ luftfuktighet och höga temperaturer på sommaren, ger ”Aydın Çam Fıstığı” dess utmärkande egenskaper. De rådande vindarna skapar relativt svala förhållanden för fruktens utveckling. Eftersom pollinering är en av de viktigaste faktorerna som påverkar avkastningen av ”Aydın Çam Fıstığı”, ökar Poyrazvindarna som blåser från öster och İmbatvindarna som blåser från väster avkastningen. I bergsbyar ökar också vindarna som blåser under blomningsperioden pollineringen i pinjeträden. Under sommarmånaderna gör höga temperaturer och låg luftfuktighet att kottarna på ”Aydın Çam Fıstığı” spricker upp. Odling på olika höjder, skörd under en lång period, skillnader i trädens ålder och beskärningsmetoder samt det faktum att klimatet är svalare än klimatet i Medelhavsområdet gör att ”Aydın Çam Fıstığı” har låg halt av enkelomättade fettsyror, mindre fyllig kropp och är krispigare jämfört med andra pinjenötter som odlas i Turkiet.

Beskärning, skörd och separering från kottar och skal samt torkning är andra faktorer som bidrar till de utmärkande egenskaperna hos ”Aydın Çam Fıstığı”.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

Officiell geografisk beteckning, ursprungsbeteckning och garanterad traditionell specialitet, Bulletinen för Turkiets patent- och varumärkesverk nr 106 av den 2 augusti 2021, s. 33.