



C/2025/778

31.1.2025

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2025/778)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ⁽¹⁾, wnieść sprzeciw do Komisji w terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji.

(Specyfikacja produktu zgodna z art. 7 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 znajduje się w unijnym rejestrze oznaczeń geograficznych).

JEDNOLITY DOKUMENT

„Aydın Çam Fıstığı”

Nr UE: PDO-TR-02989 – 24.8.2023

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Aydın Çam Fıstığı”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Turcja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu (zgodnie z załącznikiem XI)*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. *Kod CN*

08 – OWOCE I ORZECHY JADALNE; SKÓRKI OWOCÓW CYTRUSOWYCH LUB MELONÓW

3.3. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Aydın Çam Fıstığı” jest owocem otrzymywanym z bielma nasion *Pinus pinea* Lin., drzewa uprawianego w prowincji Aydın, oddzielonych od szyszki po zbiorze i oczyszczonych z błony i łuski. Orzech ten ma podłużny kształt z jednym końcem spiczastym, a drugim zaokrąglonym oraz zawiera zarodek.

Jego barwa waha się od jasno do ciemnokremowej, z wyraźnie spiczastą lekko ciemnożółtą końcówką, jego kształt jest lekko zaokrąglony.

Niektóre właściwości sensoryczne, fizyczne i chemiczne „Aydın Çam Fıstığı”:

— Barwa: Od jasnokremowej do ciemnokremowej

— Kształt: Spiczasty

— Długość (mm) 12,4–14,2

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

- Szerokość (mm) 4,1–6,1
- Masa 100 sztuk (g): 13,3–21,2
- Zapach: Lekki zapach sosnowy
- Smak: Lekko oleisty
- Konsystencja: Chrupiąca
- Wydajność wewnętrzna (%): 21,3–28,6
- Wilgotność (%): 3,9–5,6
- Popiół (%): 3,7–6,5
- Składniki mineralne
 - Fosfor (%): 1,9–3,4
 - Potas (%): 2,1–2,8
 - Magnez (%): 0,9–1,6
 - Wapń (%): 0,18–0,46
 - Sód (%): 0,01–0,03
 - Cynk (ppm): 160–260
 - Mangan (ppm): 120–296
 - Żelazo (ppm): 137–276
 - Miedź (ppm): 63–125
- Białko (%): 30,3–39,6
- Skład kwasów tłuszczowych (%)
 - Kwas palmitynowy (C_{16:0}): 6,2–6,5
 - Kwas stearynowy (C_{18:0}): 3,2–3,5
 - Kwas oleinowy (C_{18:1}): 34,6–38,0
 - Kwas linolowy (C_{18:2}): 47,2–51,0
 - Kwas linolenowy (C_{18:3}): 0,70–0,90
 - Kwas eikozatrienowy (C_{20:3}): 1,5–1,8
 - Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (%): 10,0–10,4
 - Kwasy tłuszczowe nienasycone ogółem (%): 89,0–89,6
 - Kwasy tłuszczowe jednonasycone ogółem (%): 35,4–37,2
 - Kwasy tłuszczowe wielonasycone ogółem (%): 51,7–53,2

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy związane z produkcją „Aydın Çam Fıstığı” powinny odbywać się na określonym obszarze geograficznym. Etapy te obejmują głównie uprawę sadzonek, uprawianie, przycinanie, nawadnianie, nawożenie, zbiory, oddzielenie „Aydın Çam Fıstığı” od szyszek i usuwanie łusek oraz kontrolę rolną.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oprócz obowiązkowych elementów określonych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych etykieta zawiera następujące informacje:

- nazwę oznaczenia „Aydın Çam Fıstığı”;
- nazwę handlową i adres lub skrótową nazwę i adres lub zarejestrowany znak towarowy producenta;
- logo ChNP Unii Europejskiej;
- następujące logo:



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

„Aydın Çam Fıstığı” produkuje się w granicach prowincji Aydın. Ze względu na swoje położenie geograficzne od czasów starożytnych prowincja ta była ważnym ośrodkiem osadniczym. Prowincja Aydın sąsiaduje z Izmir na północy, Manisa na północnym wschodzie, Denizli na wschodzie, Muğla na południu i Morzem Egejskim na zachodzie. Tworzą ją góry rozciągające się prostopadle do Morza Egejskiego oraz położone między górami równiny. Prowincja Aydın dzieli się na 17 regionów: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, Incirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim i Yenipazar. Na terenie prowincji produkcja jest najbardziej intensywna w regionie Koçarlı, gdzie uprawia się 10 tys. sosen.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika obszaru geograficznego

67 % prowincji Aydın składa się z gór, 15 % z płaskowyżu i 21 % z równin. Góry rozciągają się prostopadle do Morza Egejskiego. Dolina Büyük Menderes to zagłębienie otwierające się w kierunku morza, podobnie jak inne równiny Morza Egejskiego. W związku z tym wiatry, które przynoszą ochłodzenie i powodują opady, szybko przedostają się do wnętrza lądu. Ze względu na północne wiatry dolina ta jest chłodniejsza niż w regionie Morza Śródziemnego.

Drzewa „Aydın Çam Fıstığı” rozprzestrzeniają się w naturalny sposób w regionie, gdzie można znaleźć ich 500-letnie okazy. Drzewa „Aydın Çam Fıstığı” rosną na płaskowyżach nawadnianych przez rzeki doliny Büyük Menderes, w umiarkowanym klimacie, 70 km w głębi lądu i na wysokości do 860 m n.p.m. W okresie kwitnienia (kwiecień-czerwiec), który jest kluczowym okresem dla produkcji drzew „Aydın Çam Fıstığı”, występują tam optymalne warunki, takie jak średnia roczna temperatura (17,7 °C), ilość opadów (659,9 mm) i średni czas nasłonecznienia (6,5 godziny/dzień).

Najwięcej opadów deszczu odnotowano w grudniu i styczniu, a w lipcu i sierpniu opady są najniższe. W grudniu i styczniu nasłonecznienie jest najmniejsze, natomiast w lipcu i sierpniu region ten otrzymuje najwięcej światła słonecznego. Długoterminowy średni dzienny czas słoneczny wynosi 6,5 godziny. W okresie od maja do sierpnia siła wiatru jest największa (1,6–1,8 m/s). Wilgotność względna w prowincji Aydın wzrasta do 75 % zimą, ale latem spada do poniżej 50 %. Lipiec i sierpień to miesiące, w których wilgotność względna jest najniższa. Kierunek wiatru z gór na równiny zwiększa efekt zapylenia.

Czynniki ludzkie

Produkcja „Aydın Çam Fıstığı” ma w regionie wielowiekową tradycję. Producenci opracowali wiele tradycyjnych technik zarówno w produkcji sadzonek, jak i w zbiorach i produkcji „Aydın Çam Fıstığı”. Techniki te można opisać w następujący sposób:

- Na sosnach jednocześnie występują szyszki o trzech różnych stopniach dojrzałości. Dlatego też osoby zbierające muszą zebrać właściwe szyszki.
- Ponieważ szyszki są mocno przyłączone do gałęzi, odcinanie szyszek specjalnym ostrzem, nie uszkadzając szyszek, wymaga doświadczenia.
- Przycinanie jest kolejnym istotnym krokiem pozwalającym na zwiększenia wydajności i jakości produkcji „Aydın Çam Fıstığı”. Dzięki prawidłowemu przycinaniu wiatr i światło słoneczne mogą w wystarczającym stopniu dostać się do wewnętrznej części sosen, umożliwiając skuteczne zapylenie i wzrost owoców.
- Poprzez zamoczenie w wodzie „Aydın Çam Fıstığı” można łatwo oddzielić od łuski bez ich uszkodzenia. Należy uważnie przestrzegać czasu trwania zamaczania, aby zapobiec nadmiernemu nawilżeniu łuski i znajdującego się wewnątrz ziarna.
- Suszenie ma zasadnicze znaczenie dla uniknięcia pojawienia się pleśni oraz w celu zwiększenia kruchości „Aydın Çam Fıstığı”.

Nowoczesne techniki produkcji zastępują niektóre etapy poprzez mechanizację, w szczególności oddzielenie szyszek i łusek oraz suszenie, co daje produkt podobny do produktu uzyskiwanego tradycyjnymi metodami.

Specyfika produktu

Barwa „Aydın Çam Fıstığı” waha się od jasno do ciemnokremowej, z wyraźnie spiczastą ciemnożółtą końcówką, orzeszki mają lekko zaokrąglony kształt. W porównaniu z innymi orzeszkami piniowymi uprawianymi w Turcji „Aydın Çam Fıstığı” charakteryzują się niską zawartością jednonienasyconych kwasów tłuszczowych, ale wysoką zawartością wielonienasyconych, zwłaszcza kwasu oleinowego. Pod względem konsystencji są one również bardziej chrupiące niż inne orzeszki piniowe.

Związek przyczynowy

Klimat charakteryzujący się deszczową zimą oraz niższą wilgotnością względną i wysokimi temperaturami latem, nadaje „Aydın Çam Fıstığı” ich szczególne właściwości. Dominujące wiatry tworzą stosunkowo chłodniejsze warunki dla rozwoju owoców. Jednym z najważniejszych warunków wpływających na plony „Aydın Çam Fıstığı” jest zapylenie, a ułatwiają je wiejące ze wschodu Poyraz oraz wiejące z zachodu İmbat, zwiększając plony. Ponadto w górskich wsiach bryzy w okresie kwitnienia zwiększają zapylenie drzew orzechowych. W miesiącach letnich wysokie temperatury i niska wilgotność powodują otwarcie się szyszek „Aydın Çam Fıstığı”. Występowanie na różnych wysokościach, zbiory przez długi okres, różnice w wieku drzew i przycinanie, a także fakt, że klimat jest stosunkowo chłodniejszy niż klimat śródziemnomorski, powodują, że orzeszki „Aydın Çam Fıstığı” charakteryzują się niską zawartością jednonienasyconych kwasów tłuszczowych, mniej zaokrąglonym kształtem i bardziej chrupiącą konsystencją w porównaniu z innymi orzeszkami piniowymi uprawianymi w Turcji.

Przycinanie, zbiory i oddzielanie od szyszek i łusek oraz suszenie to pozostałe czynniki, które przyczyniają się do szczególnych właściwości „Ayдын Çam Fıstığı”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

Chronione Oznaczenie Geograficzne, Chroniona Nazwa Pochodzenia oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność tureckiego Urzędu Patentów i Znaków Towarowych nr 106 z dnia 2 sierpnia 2021 r., s. 33.
