

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU)
č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(2015/C 299/07)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„AYDIN İNCİRİ“

EU č.: TR-PDO-0005-01116 – 11.6.2013

CHZO () CHOP (X)

1. **Název**

Aydın İnciri

2. **Členský stát nebo třetí země**

Turecko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potravin**3.1. *Druh produktu*

Třída 1.6. Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Aydın İnciri je název sušených fíků *Sarilop*. Fíky *Sarilop* jsou odrůdou fíkovníku *ficus carica domestica* (samičí plod fíkovníku). Jedná se o druh fíkovníku *ficus carica erinosyce*, poddruh fíkovníku *ficus carica* L., podrodu fíkovníku *ficus* L.

Fyzikální vlastnosti:

Slupka: bělavě žlutá, tenká a jemná.

Semena: semena jsou plná.

Velikost: na jeden kilogram by mělo připadat nejvýše 90 plodů.

Chemické vlastnosti:

Složení 100 gramů sušených fíků: voda (nejvýše) 20 %, energetická hodnota (nejméně) 213 kcal, celkový obsah cukru (nejméně) 50 %, vápník (Ca) (nejméně) 120 mg.

Organoleptické vlastnosti: dužnina má hladkou a viskózní konzistenci, je takřka medové chuti; konzumací po ní zůstává zvlášť sladká chuť a vyznačuje se sladkou vůní.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Veškeré postupy od produkce po sklizeň sušení fíků Aydın İnciri musí probíhat v zeměpisné oblasti uvedené v článku 4.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

(¹) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Na obalu fíků Aydın İnciri musí být čitelně a nesmazatelným způsobem napsány nebo vytištěny tyto informace:

- obchodní název a adresa, zkrácený název nebo registrovaná ochranná známka společnosti,
- číslo šarže,
- název zboží – Aydın İnciri a
- následující loga:



4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Všechny okresy a vesnice provincie Aydın.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

Aydın İnciri je odrudou sušených fíků. Proces zrání a sušení je poznamenán ekologickými a lidskými faktory, díky nimž má produkt tenkou slupku, měkkou konzistenci a bělavě žluté zabarvení. Pro sušení fíků produkovaných pod názvem Aydın İnciri se používá jiná metoda než v jiných regionech. Fíky suší na slunci kvalifikovaní a zkušení pracovníci, kteří používají tradiční metody ve zcela přírodním prostředí.

Pro region, kde se produkují fíky Aydın İnciri, jsou příznačné hluboké jílovito-písčité půdy obohacené o organické materiály a vápno pocházející z ruly, břidlicové ruly nebo mateřské horniny z ruly. Díky jílovito-písčité povaze půdy dochází k omezení množství zadržené vody, což brání množení bakteriálních chorob a mykóz a umožňuje to produkci vysoce kvalitních plodů.

Zimy jsou teplé a léta horká a suchá. Průměrná roční teplota se pohybuje mezi 18 °C a 20 °C. Zásadní význam pro sušení fíků Aydın İnciri mají teploty, které při procesu zrání a sušení dosahují až 30 až 32 °C. Průměrný roční úhrn srážek činí v daném regionu 625–675 mm. Je třeba, aby během období zrání a sušení bylo suché a bezmračné počasí, neboť srážky jsou hlavní příčinou zhoršení jakosti sušených fíků. Nízká vlhkost vede ke kompaktnosti slupky, zatímco při vysoké vlhkosti mají plody tmavší zabarvení a dochází k jejich popraskání, a tedy i ke snížení jejich jakosti. V oblasti Aydın dochází ke značným srážkám v listopadu a červnu, zatímco v srpnu a září činí průměrné srážky přibližně 41 až 98 mm. Díky topografické struktuře regionu, v němž se hory svisle svažují k moři, se vlhké počasí může přesunovat od moře do vnitrozemí, zatímco suché počasí může postupovat z vnitrozemí k moři. Na produkci sušených fíků v tomto regionu má zásadní vliv proudění větrů převažujících v údolích Büyük a Küçük Menderes, jimiž je vymezena oblast, v níž lze fíky pěstovat. Pro zrání a sušení fíků je velmi důležitý severovýchodní vítr, který vane ráno. Díky vlhké mořské bríze vanoucí odpoledne od západu dosahují fíky velkého růstu a mají tenkou slupku. Souběžné vanutí obou druhů větrů z různých směrů vede k tomu, že fíky jsou vysušeny způsobem, jenž zajistí vysokou jakost produktu.

V dané oblasti byly fíky Aydın İnciri produkovány již po tisíce let. Botanický název fíkovníku *figus carica* L. je odkazem na pěstování fíků v regionu Caria v oblasti západní Anatólie a prokazuje dávnověkost i význam kultury pěstování fíků v Egejské oblasti. Produkce, sklizeň a sušení fíků se odvíjelo podle stejných tradičních přírodních metod po mnoho let. Fíky byly vždy součástí každodenního života obyvatel. Produkování fíků se v daném regionu stalo pro obyvatele i jistým uměním, a to natolik, že příslušné postupy pro pěstování fíků předávali svým dětem již v raném věku a v tomto trendu pokračují. Produkce kvalitních sušených fíků závisí na práci kvalifikovaných a zkušených pěstitelů, kteří sušení fíků kontrolují časně zrána nebo pozdě odpoledne. Večer se fíky nakupí na hromadu a přikryjí silnou plachtou, jež je chrání před hmyzem a případnou rosou. Tento proces se opakuje každodenně do doby, než fíky uschnou na správný stupeň vlhkosti.

Fíky Aydın İnciri jsou obzvláště důležité pro provincii Aydın a jsou symbolem této oblasti. Návsí a náměstí v této provincii často zdobí motivy s vyobrazením fíků. Na jednom z hlavních náměstí též stojí socha s fíky. V provincii Aydın je na oslavu fíků pořádáno mnoho festivalů, například fíkový festival ve městě Germencik a festival zlatého fíku ve městě İncirliova. Tyto festivaly jsou tradičně pořádány každý rok a v daných městech či vesnicích probíhají v této souvislosti různé akce.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

Turecká vláda zahájila vnitrostátní řízení o námitce tím, že žádost o uznání fíků Aydın İnciri jako produktu s CHOP zveřejnila v Úředním věstníku Turecké republiky č. 26234 ze dne 20. července 2006. Produkt Aydın İnciri byl následně oficiálně zapsán Tureckým patentovým úřadem.

Znění specifikace lze rovněž nalézt na internetové adrese Tureckého patentového úřadu <http://www.tpe.gov.tr/TurkPatentEnstitusu/geographicalRegisteredList/> po kliknutí na „Aydın İnciri“.
