

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2015/C 299/07)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«AYDIN İNCİRİ»

Αριθ. ΕΕ: TR-PDO-0005-01116 — 11.6.2013

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία

Aydın İnciri

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Τουρκία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Η ονομασία «Aydın İnciri» καλύπτει τα ξερά σύκα Sarılor. Τα σύκα Sarılor είναι ποικιλία του *Ficus carica domestica* (θηλυκό σύκο). Αποτελούν τύπο του *Ficus carica erinosyce*, υποείδος του *Ficus carica* L., υπογένος του *Ficus* L.

Φυσικά χαρακτηριστικά:

Περίβλημα: Υπόλευκο κίτρινο χρώμα, λεπτό και μαλακό.

Σπόροι: οι σπόροι έχουν γεμάτοι.

Μέγεθος: ο αριθμός καρπών ανά χιλιόγραμμο, θα πρέπει να είναι 90.

Χημικές ιδιότητες:

Σύσταση 100 γραμμαρίων αποξηραμένων σύκων: υγρασία (μέγιστο) 20 %, ενέργεια (ελάχιστο) 213 kcal, ολικά σάκχαρα (ελάχιστο) 50 %, ασβέστιο (Ca) (ελάχιστο) 120 mg.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: η ψίχα έχει λεία και παχύρρευστη υφή, σχεδόν μελιτώδη και παχύρρευστη αφήνει ιδιαίτε-
τως γλυκιά γεύση και έχει γλυκιά οσμή.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Όλα τα στάδια της παραγωγής, από την καλλιέργεια και τη συγκομιδή έως την ξήρανση του «Aydın İnciri» πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Οι ακόλουθες πληροφορίες πρέπει να είναι γραμμένες ή τυπωμένες στη συσκευασία του Aydın İnciri, με ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- εμπορική ονομασία και διεύθυνση, σύντομη ονομασία και διεύθυνση ή καταχωρισμένο εμπορικό σήμα της εταιρείας,
- αριθμός παρτίδας,
- ονομασία του προϊόντος — Aydın İnciri, και
- τα ακόλουθα λογότυπα:



4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Όλες οι περιφέρειες και οι κοινότητες της επαρχίας Aydın

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Το «Aydın İnciri» είναι ποικιλία αποξηραμένου σύκου. Οι οικολογικοί και ανθρώπινοι παράγοντες που χαρακτηρίζουν τη διαδικασία ωρίμασης και ξήρανσης, του προσδίδουν το λεπτό φλοιό, τη μαλακή υφή και το λευκωπό-κίτρινο χρώμα της επιδερμίδας. Η μέθοδος ξήρανσης των σύκων που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του προϊόντος «Aydın İnciri» το διακρίνει από τα αποξηραμένα σύκα που παράγονται σε άλλες περιοχές. Τα σύκα ξηραίνονται στον ήλιο, από ειδικευμένους και πεπειραμένους εργαζόμενους, με παραδοσιακές μεθόδους και σε εντελώς φυσικό περιβάλλον.

Η περιοχή στην οποία παράγεται το «Aydın İnciri» χαρακτηρίζεται από βαθιά, αμμοπηλώδη εδάφη, εμπλουτισμένα με οργανικές ύλες και άσβεστο προερχόμενα από γνευσιακό ή σχιστολιθικό μητρικό πέτρωμα. Η αμμοπηλώδης φύση του εδάφους περιορίζει την κατακράτηση ύδατος, με αποτέλεσμα να αποτρέπεται η ανάπτυξη νόσων βακτηριακής και μηκυτιακής προέλευσης και να παράγονται προϊόντα υψηλής ποιότητας.

Οι χειμώνες είναι ζεστοί και τα καλοκαίρια θερμά και ξηρά. Η ετήσια μέση θερμοκρασία κυμαίνεται μεταξύ 18 °C και 20 °C. Η θερμοκρασία των 30-32 °C που καταγράφεται κατά τη διάρκεια των περιόδων ωρίμασης και ξήρανσης είναι ουσιαστικής σημασίας για την ξήρανση του Aydın İnciri. Το μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων στην περιοχή είναι 625-675 mm. Είναι σημαντικό να είναι ο καιρός στεγνός και ανεφής κατά την περίοδο ωρίμασης και ξήρανσης, καθώς η βροχή αποτελεί τον κύριο παράγοντα που προκαλεί υποβάθμιση της ποιότητας των ξηρών σύκων. Όταν η ατμοσφαιρική υγρασία είναι χαμηλή οι καρποί αποκτούν παχύτερο φλοιό ενώ όταν είναι υψηλή γίνονται πιο βαθύχρωμοι και διαρρηγνύονται, επομένως η ποιότητά τους υποβαθμίζεται. Στην περιοχή Aydın οι βροχοπτώσεις είναι σημαντικές τον Νοέμβριο και τον Ιούνιο, αλλά ο μέσος όρος βροχοπτώσεων τον Αύγουστο και τον Σεπτέμβριο είναι περίπου 41-98 mm. Η τοπογραφική δομή της περιοχής επιτρέπει στον υγρό καιρό να μετακινείται από τη θάλασσα προς την ενδοχώρα και στον άνυδρο καιρό να μετακινείται από την ενδοχώρα προς την ακτογραμμή, ενώ η ορογραμμή είναι κάθετη στην ακτογραμμή. Τα συστήματα ανέμου που επικρατούν στις κοιλάδες Büyüik και Küçüik Menderes είναι κρίσιμης σημασίας για την παραγωγή ξηρών σύκων υψηλής ποιότητας στην περιοχή, και επομένως οριοθετούν την περιοχή στην οποία μπορούν να αναπτυχθούν τα σύκα. Ο βορειοανατολικός άνεμος που πνέει τις πρωινές ώρες είναι πολύ σημαντικός για την ωρίμαση και ξήρανση των σύκων. Ταυτοχρόνως, χάρη στην υγρή θαλασσινή αύρα που πνέει από τα δυτικά τα απογεύματα τα σύκα αποκτούν μεγάλο μέγεθος και λεπτό φλοιό. Το γεγονός ότι πνέουν συγχρόνως δύο άνεμοι, από διαφορετικές κατευθύνσεις, έχει ως αποτέλεσμα τα σύκα να ξηραίνονται με τρόπο ώστε το προϊόν που παράγεται να είναι υψηλής ποιότητας.

Το προϊόν «Aydın İnciri» παράγεται στην περιοχή επί χιλιάδες χρόνια. Το γεγονός ότι τα σύκα που παράγονται στην Caria της δυτικής Ανατολίας αναφέρονται με τη βοτανική ονομασία *Ficus carica* L. αποδεικνύει την παλαιότητα και τη σημασία της συκοκαλλιέργειας στην περιοχή του Αιγαίου. Η παραγωγή, συγκομιδή και ξήρανση των σύκων εκτελούνται σύμφωνα με τις ίδιες παραδοσιακές, φυσικές μεθόδους για πολλά χρόνια. Τα σύκα ανέκαθεν αποτελούν τμήμα της καθημερινής ζωής των ανθρώπων. Η παραγωγή σύκων έχει αναδειχθεί σε τέτοια τέχνη για τους λαούς της περιοχής ώστε αυτοί δίδαξαν και εξακολουθούν να δίδασκουν τις τεχνικές της συκοκαλλιέργειας στα παιδιά τους σε νεαρή ηλικία. Η παραγωγή αποξηραμένων σύκων υψηλής ποιότητας εξαρτάται από την εργασία εξειδικευμένων και έμπειρων συκοκαλλιεργητών, οι οποίοι ελέγχουν τα σύκα που ξηραίνονται νωρίς το πρωί και αργά το απόγευμα. Τα σύκα στοιβάζονται το βράδυ και καλύπτονται με παχύ φύλλο ώστε να προστατεύονται από τα έντομα και την ενδεχόμενη δρόσο. Η διαδικασία αυτή επαναλαμβάνεται καθημερινά ώσπου τα σύκα να έχουν ξηρανθεί έως το ορθό επίπεδο υγρασίας.

Το προϊόν «Aydın İnciri» έχει ιδιαίτερη σημασία για την επαρχία Aydın, και αποτελεί το σύμβολο της περιοχής. Διάφορα σχέδια σύκων εμφανίζονται συχνά στη διακόσμηση που απαντάται σε πλατείες χωριών και πόλεων στην επαρχία. Υπάρχει επίσης ένα γλυπτό σε μία από τις κυριότερες πλατείες που απεικονίζει σύκα. Πολυάριθμες εκδηλώσεις διοργανώνονται στο Aydın για τον εορτασμό της συκιάς, συμπεριλαμβανομένου του φεστιβάλ του σύκου στο Germencik και του φεστιβάλ του χρυσού σύκου στο İncirliova. Τα φεστιβάλ αυτά παραδοσιακά διοργανώνονται σε ετήσια βάση, ενώ διάφορες εκδηλώσεις πραγματοποιούνται στην πόλη ή το χωριό.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(Άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

Η εθνική διαδικασία ένστασης ενεργοποιήθηκε με τη δημοσίευση της αίτησης αναγνώρισης του «Aydın İnciri» ως προϊόντος με ΠΟΠ στην Επίσημη Εφημερίδα της Τουρκικής Δημοκρατίας, αριθ. 26234, της 20ής Ιουλίου 2006. Το προϊόν Aydın İnciri ακολούθως καταχωρίστηκε επισήμως στο Τουρκικό Ινστιτούτο Διπλωμάτων Ευρεσιτεχνίας.

Το κείμενο των προδιαγραφών μπορεί επίσης να αναζητηθεί στον δικτυακό τόπο του Τουρκικού Ινστιτούτου Διπλωμάτων Ευρεσιτεχνίας <http://www.tpe.gov.tr/TurkPatentEnstitusu/geographicalRegisteredList/> επιλογή «Aydın İnciri».
