C/2025/778

31.1.2025

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2025/778)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

[El pliego de condiciones que cumple lo dispuesto en el artículo 7 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 figura en el registro de indicaciones geográficas de la Unión].

DOCUMENTO ÚNICO

«Aydın Çam Fıstığı»

UE N.º: PDO-TR-02989 de 24.8.2023

IGP ( ) DOP (X)

1. **Nombre(s) (de la DOP o IGP)**

«Aydın Çam Fıstığı»

2. **Estado miembro o tercer país**

Turquía

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto (enumerado en el anexo XI)*

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. *Código NC*

08 - FRUTAS Y FRUTOS COMESTIBLES; CORTEZAS DE AGRIOS (CÍTRICOS), MELONES O SANDÍAS

3.3. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Aydın Çam Fıstığı» es el fruto que se obtiene de la parte endosperma de las semillas del *Pinus pinea* Lin., un árbol que se cultiva en la provincia de Aydın, una vez que se separa de la piña tras la cosecha y se le retiran la membrana y la cáscara, que se asemeja a un elipsoide con un extremo puntiagudo y otro elíptico, y contiene también el embrión.

Su color varía de crema claro a crema oscuro, con un extremo amarillo sucio muy puntiagudo, y tiene una forma ligeramente redondeada.

Propiedades sensoriales, físicas y químicas del «Aydın Çam Fıstığı»:

— Color: crema claro a oscuro

— Forma: muy puntiaguda

— Longitud (mm): 12,4-14,2

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L 2024/1143 de 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Anchura (mm): 4,1-6,1

— Peso de 100 unidades (g): 13,3-21,2

— Olor: ligero aroma a pino

— Fase gustativa: ligeramente oleoso

— Textura: crujiente

— Rendimiento en piñón (%): 21,3-28,6

— Humedad (%): 3,9-5,6

— Ceniza (%): 3,7-6,5

— Sustancias minerales

  — Fósforo (%): 1,9-3,4

  — Potasio (%): 2,1-2,8

  — Magnesio (%): 0,9-1,6

  — Calcio (%): 0,18-0,46

  — Sodio (%): 0,01-0,03

  — Cinc (ppm): 160-260

  — Manganeso (ppm): 120-296

  — Hierro (ppm): 137-276

  — Cobre (ppm): 63-125

— Proteínas (%): 30,3-39,6

— Composición de ácidos grasos (%):

  — Ácido palmítico ($C_{16:0}$): 6,2-6,5

  — Ácido esteárico ($C_{18:0}$): 3,2-3,5

  — Ácido oleico (C18:1): 34,6-38,0

  — Ácido linoleico (C18:2): 47,2-51,0

  — Ácido linoleico (C18:3): 0,70-0,90

  — Ácido eicosatrienoico (C20:3): 1,5-1,8

  — Total de ácidos grasos saturados (%): 10,0-10,4

  — Total de ácidos grasos insaturados (%): 89,0-89,6

  — Total de ácidos grasos monosaturados (%): 35,4-37,2

  — Total de ácidos grasos polisaturados (%): 51,7-53,2

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la producción del «Aydın Çam Fıstığı» deben tener lugar dentro de la zona geográfica definida. Estas fases son principalmente el cultivo de plántulas, la horticultura, la poda, el riego, la fertilización, la cosecha, la separación del «Aydın Çam Fıstığı» de las piñas y las cáscaras, y el control agrícola.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Además de las indicaciones obligatorias contempladas en la normativa sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios, las etiquetas deben incluir lo siguiente:

— el nombre de la denominación «Aydın Çam Fıstığı»;

— el nombre comercial y la dirección o el nombre abreviado y la dirección o la marca registrada del productor;

— el símbolo DOP de la Unión Europea;

— el logotipo siguiente:



4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

El «Aydın Çam Fıstığı» se produce dentro de los límites de la provincia de Aydın. Aydın ha sido un importante centro de asentamiento desde la antigüedad debido a su ubicación geográfica. La provincia de Aydın limita con Esmirna al norte, con Manisa al nordeste, con Denizli al este, con Muğla al sur y con el mar Egeo al oeste. Está constituida por montañas que se extienden perpendicularmente hacia el mar Egeo y las llanuras que las separan. La provincia de Aydın tiene 17 distritos: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim y Yenipazar. Koçarli es la región que posee la mayor capacidad de producción de la provincia, con 10 000 hectáreas de pinos.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Carácter específico de la zona geográfica

El 67 % de la provincia de Aydın está constituido por montañas, el 15 % por mesetas y el 21 % por llanuras. Las montañas se extienden perpendicularmente al mar Egeo. El valle de Büyük Menderes se abre hacia el mar, al igual que otras llanuras del Egeo. Por lo tanto, los vientos, que tienen un efecto de enfriamiento y provocan precipitaciones, entran rápidamente en el interior. Debido a los vientos del norte, es una región más fresca que la mediterránea.

Los árboles del «Aydın Çam Fıstığı» se propagan de forma natural en la región. Hay árboles de esta especie vivos que alcanzan los quinientos años. Los árboles del «Aydın Çam Fıstığı» crecen en mesetas, regadas desde el río Büyük Menderes, con un clima templado, situadas a 70 km hacia el interior y hasta 860 m de altitud. Durante el período de floración (de abril a junio), que es el momento crítico en la producción de los árboles del «Aydın Çam Fıstığı», condiciones tales como la temperatura media anual (17,7 °C), la cantidad de precipitaciones (659,9 mm) y la insolación media (6,5 horas/día) son óptimas.

Diciembre y enero son los meses más lluviosos, mientras que julio y agosto son los más secos. De diciembre a enero recibe la menor cantidad de luz solar, mientras que en julio y agosto es cuando más recibe. La insolación media diaria a lo largo del año es de 6,5 horas. De mayo a agosto, el viento sopla más fuerte (1,6-1,8 m/s). La humedad relativa en la provincia de Aydın aumenta hasta el 75 % en invierno, pero disminuye por debajo del 50 % en verano. Durante los meses de julio y agosto, la humedad relativa es la más baja. Las corrientes de viento desde las montañas hasta las llanuras favorecen la polinización.

Factores humanos

La producción del «Aydın Çam Fıstığı» en esta región se remonta a siglos atrás. Los fabricantes han desarrollado muchas técnicas tradicionales, tanto para la producción de plántulas como para la recolección y producción del «Aydın Çam Fıstığı». Las técnicas pueden resumirse como sigue:

— En el pino conviven piñas de tres edades diferentes. Los recolectores deben, por lo tanto, recoger la piña correcta.

— Las piñas están fuertemente unidas a las ramas, por lo que, para no dañarla, se requiere experiencia y realizar el corte con una hoja especial.

— La poda es otro paso esencial para aumentar la producción y la calidad del «Aydın Çam Fıstığı». Si la poda es correcta, el viento y la luz solar podrán llegar hasta la parte interior del árbol lo suficiente como para permitir una polinización eficiente y el crecimiento del fruto.

— Al sumergirse en agua, el «Aydın Çam Fıstığı» se separa fácilmente de su cáscara sin sufrir daños. La duración de la inmersión debe controlarse para evitar el exceso de hidratación de la cáscara y la semilla en su interior.

— El secado es esencial para evitar la aparición de moho y hacer que el «Aydın Çam Fıstığı» sea más crujiente.

Las técnicas de producción modernas contemplan la mecanización de algunas fases, en particular la separación de las piñas y las cáscaras, y el secado, logrando un producto similar al obtenido mediante los métodos tradicionales.

Carácter específico del producto

El «Aydın Çam Fıstığı», es de color crema claro a oscuro, con un extremo amarillo sucio muy puntiagudo, y una forma ligeramente redondeada. En comparación con otros piñones cultivados en Turquía, el «Aydın Çam Fıstığı» presenta un nivel bajo de ácidos grasos monoinsaturados, pero un alto nivel de ácidos grasos poliinsaturados, especialmente de ácido oleico. Su textura también es más crujiente que la de otros piñones.

Relación causal

El clima, lluvioso en invierno, con menor humedad relativa y altas temperaturas en verano, confiere al «Aydın Çam Fıstığı» sus características distintivas. Los vientos dominantes crean unas condiciones relativamente más frescas para el desarrollo de los frutos. Una de las condiciones más importantes que afectan a la productividad del «Aydın Çam Fıstığı» es la polinización, y los vientos de Poyraz desde el este y los vientos de İmbat desde el oeste la favorecen, como también lo hacen los vientos suaves durante el período de floración en las zonas de montaña. Durante los meses de verano, las altas temperaturas y la baja humedad hacen que las piñas del «Aydın Çam Fıstığı» se abran. El cultivo a diferentes altitudes, la larga duración de la recolección, las diferencias en las edades de los árboles y en los procesos de poda, y el hecho de que el clima sea relativamente más fresco que el mediterráneo hacen que el «Aydın Çam Fıstığı» tenga un bajo contenido de ácidos grasos monosaturados, una forma menos redondeada y una textura más crujiente en comparación con otros piñones cultivados en Turquía.

La poda, la recolección, la separación de las piñas y las cáscaras, y el secado son otros de los factores que otorgan al «Aydın Çam Fıstığı» sus propiedades distintivas.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

Boletín de indicaciones geográficas oficiales, denominaciones de origen y especialidades tradicionales garantizadas de la Oficina Turca de Patentes y Marcas n.º 106, de 2 de agosto de 2021, p. 33.