C/2025/778

31.1.2025

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2025/778)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

[Le cahier des charges conforme à l'article 7 du règlement (UE) nº 1151/2012 figure dans le registre des indications géographiques de l'Union].

DOCUMENT UNIQUE

«Aydın Çam Fıstığı»

Nº UE: PDO-TR-02989 – 24.8.2023

IGP ( ) AOP (X)

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Aydın Çam Fıstığı»

2. **État membre ou pays tiers**

Turquie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit (voir annexe XI)*

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales, en l'état ou transformés

3.2. *Code NC*

08 - FRUITS COMESTIBLES; ÉCORCES D'AGRUMES OU DE MELONS

3.3. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L'«Aydın Çam Fıstığı» est le fruit obtenu à partir de l'endosperme des graines de *Pinus pinea Lin.*, arbre cultivé dans la province d'Aydın. Après la récolte, ce fruit à l'allure ellipsoïdale, dont l'une des extrémités est pointue et l'autre elliptique, porteur de l'embryon, est extrait de son cône et débarrassé de sa membrane et de sa coque.

Sa couleur varie du crème clair au crème foncé, son extrémité est très pointue et d'un jaune légèrement sale, et son corps est modérément charnu.

Propriétés sensorielles, physiques et chimiques de l'«Aydın Çam Fıstığı»

— Couleur: crème clair à foncé

— Forme: très pointue

— Longueur (mm): 12,4 à 14,2

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Largeur (mm): 4,1 à 6,1

— Poids de 100 fruits (g): 13,3 à 21,2

— Odeur: légère odeur de pin

— Saveur: légèrement huileux

— Consistance: croquant

— Rendement interne (%): 21,3 à 28,6

— Humidité (%): 3,9 à 5,6

— Cendres (%): 3,7 à 6,5

— Substances minérales

  — Phosphore (%): 1,9 à 3,4

  — Potassium (%): 2,1 à 2,8

  — Magnésium (%): 0,9 à 1,6

  — Calcium (%): 0,18 à 0,46

  — Sodium (%): 0,01 à 0,03

  — Zinc (ppm): 160 à 260

  — Manganèse (ppm): 120 à 296

  — Fer (ppm): 137 à 276

  — Cuivre (ppm): 63 à 125

— Protéines (%): 30,3 à 39,6

— Composition en acides gras (%)

  — Acide palmitique ($C_{16:0}$): 6,2 à 6,5

  — Acide stéarique ($C_{18:0}$): 3,2 à 3,5

  — Acide oléique (C 18:1): 34,6 à 38,0

  — Acide linoléique (C18:2): 47,2 à 51,0

  — Acide linolénique (C18:3): 0,70 à 0,90

  — Acide eicosatriénoïque (C 20:3): 1,5 à 1,8

  — Acides gras saturés totaux (%): 10,0 à 10,4

  — Acides gras insaturés totaux (%): 89,0 à 89,6

  — Acides gras monoinsaturés totaux (%): 35,4 à 37,2

  — Acides gras polyinsaturés totaux (%): 51,7 à 53,2

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes liées à la production de l'«Aydın Çam Fıstığı» doivent avoir lieu au sein du territoire géographique délimité. Parmi ces étapes figurent principalement la culture de plants, la plantation, la taille, l'irrigation, la fertilisation, la récolte, la séparation de l'«Aydın Çam Fıstığı» de la pomme de pin et de sa coque protectrice, ainsi que le contrôle agricole.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc. du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.7. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte les indications suivantes:

— la dénomination «Aydın Çam Fıstığı»,

— la dénomination commerciale et l'adresse ou la dénomination abrégée et l'adresse ou la marque déposée du producteur,

— le symbole AOP de l'Union européenne,

— le logo suivant:



4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'«Aydın Çam Fıstığı» est produit sur le territoire délimité de la province d'Aydın. Aydın est un centre important depuis des temps anciens en raison de sa situation géographique. La province d'Aydın est située à proximité d'Izmir, au nord, de Manisa, au nord-est, de Denizli, à l'est, de Muğla, au sud et de la mer Égée, à l'ouest. Elle se compose de montagnes s'étendant perpendiculairement à la mer Égée et de plaines qui les séparent. La province d'Aydın compte 17 districts: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim et Yenipazar. La production la plus intensive de la province se situe dans la région de Koçarlı, où se trouvent 10 000 hectares de pins.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Spécificité de l'aire géographique

La province d'Aydın est composée à 67 % de montagnes, à 15 % de plateaux et à 21 % de plaines. Les montagnes s'étendent perpendiculairement à la mer Égée. Tout comme d'autres plaines égéennes, la vallée de Büyük Menderes est une gorge qui s'ouvre vers la mer. Par conséquent, les vents, qui produisent un effet de refroidissement et provoquent des précipitations, pénètrent rapidement à l'intérieur des terres. En raison des vents du nord, il y fait plus frais que dans la région méditerranéenne.

Les arbres produisant l'«Aydın Çam Fıstığı» poussent naturellement dans une zone de la région. Certains de ces arbres y vivent jusqu'à 500 ans. Ils poussent sur des plateaux irrigués par la rivière Büyük Menderes dans un climat tempéré, à 70 km de la mer et jusqu'à 860 mètres d'altitude. Au cours de la période de floraison (d'avril à juin), qui représente le moment déterminant de la production des arbres à l'origine de l'«Aydın Çam Fıstığı», les conditions, telles que la température moyenne annuelle (17,7 °C), la quantité de précipitations (659,9 mm) et la durée moyenne d'ensoleillement (6,5 heures/jour), sont optimales.

Décembre et janvier sont les mois les plus pluvieux, tandis que juillet et août sont les plus secs. Décembre et janvier sont les mois les moins ensoleillés, tandis que juillet et août sont les plus ensoleillés. La durée moyenne d'ensoleillement journalier mesurée sur une longue période est de 6,5 heures. Les mois compris entre mai et août sont ceux où le vent souffle le plus fort (1,6 à 1,8 m/s). L'humidité relative dans la province d'Aydın atteint 75 % en hiver mais chute à moins de 50 % en été. Juillet et août sont les mois où l'humidité relative est la plus faible. Les mouvements des vents des montagnes vers les plaines augmentent l'effet de pollinisation.

Facteurs humains

La production d'«Aydın Çam Fıstığı» remonte à plusieurs siècles dans la région. Les producteurs ont mis au point de nombreuses techniques traditionnelles, tant pour la production de plants que pour la récolte et la production d'«Aydın Çam Fıstığı». Ces techniques sont décrites ci-après.

— Des cônes de trois âges différents sont présents simultanément sur le pin. Les cueilleurs doivent donc récolter les bons cônes.

— Étant donné que les cônes sont très étroitement attachés aux branches, les détacher à l'aide d'une lame spéciale sans les endommager requiert un savoir-faire.

— La taille constitue une autre étape importante pour accroître le rendement et la qualité de l'«Aydın Çam Fıstığı». Une taille soignée permet au vent et à la lumière du soleil de pénétrer suffisamment à l'intérieur de l'arbre, ce qui favorise la pollinisation et la croissance des fruits.

— Après l'avoir fait tremper dans l'eau, la coque de l'«Aydın Çam Fıstığı» est facilement retirable sans dommage pour le fruit. La durée de trempage doit être scrupuleusement respectée afin d'éviter une hydratation excessive de la coque et de l'amande se trouvant à l'intérieur.

— Le séchage est essentiel pour éviter la formation de moisissures et pour faire en sorte que l'«Aydın Çam Fıstığı» soit plus croquant.

Les techniques de production modernes remplacent certaines étapes par la mécanisation, notamment le retrait des cônes et des coques ainsi que le séchage, ce qui permet d'obtenir un produit similaire à celui issu des méthodes traditionnelles.

Spécificité du produit

L'«Aydın Çam Fıstığı» présente une couleur crème clair à clair foncé, son extrémité est très pointue et d'un jaune légèrement sale, et son corps est légèrement charnu. Par rapport à d'autres pignons de pin produits en Turquie, l'«Aydın Çam Fıstığı» contient peu d'acides gras monoinsaturés mais une grande quantité d'acides gras polyinsaturés, en particulier de l'acide oléique. Sa consistance est également plus croquante que celle des autres pignons de pin.

Lien causal

Le climat, caractérisé par des pluies en hiver, une humidité relative moindre et des températures élevées en été, confère à l'«Aydın Çam Fıstığı» ses propriétés singulières. Les vents dominants créent un environnement relativement frais pour le développement des fruits. Le rendement de l'«Aydın Çam Fıstığı» est accru par les vents de Poyraz, soufflant de l'est, et par ceux d'İmbat, soufflant de l'ouest, la pollinisation constituant l'un des facteurs les plus importants du rendement. De même, dans les villages de montagne, la brise qui souffle au cours de la période de floraison augmente la pollinisation des pins. Pendant les mois d'été, les températures élevées et la faible humidité provoquent l'ouverture des cônes de l'«Aydın Çam Fıstığı». Le fait que les arbres poussent à différentes altitudes, que la période de récolte soit étendue, que le climat soit relativement plus frais que le climat méditerranéen, ainsi que la différence d'âge entre les arbres et de taille, font que l'«Aydın Çam Fıstığı» a une faible teneur en acides gras monoinsaturés et un corps moins charnu mais plus croquant que celui des autres pignons de pin produits en Turquie.

La taille, la récolte, le retrait des cônes et des coques ainsi que le séchage sont les autres facteurs qui contribuent à conférer à l'«Aydın Çam Fıstığı» ses propriétés singulières.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa du présent règlement)

Bulletin officiel des indications géographiques, des appellations d'origine et des spécialités traditionnelles garanties de l'Office turc des brevets et des marques n° 106 du 2 août 2021, page 33.