C/2025/778

31.1.2025

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2025/778)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio [1] entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

[Il disciplinare di produzione conforme all'articolo 7 del regolamento (UE) n. 1151/2012 figura nel registro delle indicazioni geografiche dell'Unione.]

DOCUMENTO UNICO

«Aydın Çam Fıstığı»

N. UE: PDO-TR-02989 – 24.8.2023

IGP ( ) DOP (X)

1. **Nome (della DOP o IGP)**

«Aydın Çam Fıstığı»

2. **Stato membro o paese terzo**

Turchia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto (cfr. allegato XI)*

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. *Codice NC*

08 – FRUTTA E FRUTTA A GUSCIO COMMESTIBILI; SCORZE DI AGRUMI O DI MELONI

3.3. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

L'«Aydın Çam Fıstığı» è il frutto ottenuto dall'endosperma dei semi di *Pinus pinea Lin.*, albero coltivato nella provincia di Aydın, separato dalla pigna dopo la raccolta e privato della membrana e del guscio; assomiglia a un ellissoide con un'estremità appuntita e l'altra ellittica e contiene anche l'embrione.

Di colore da crema chiaro a crema scuro, presenta un'estremità molto appuntita di colore giallo leggermente sporco e un corpo moderatamente polposo.

Di seguito sono elencate alcune proprietà sensoriali, fisiche e chimiche dell'«Aydın Çam Fıstığı»:

— Colore: da crema chiaro a crema scuro

— Forma: molto appuntita

— Lunghezza (mm): 12,4–14,2

[1] Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Larghezza (mm): 4,1-6,1

— Peso di 100 pezzi (g): 13,3-21,2

— Odore: lieve odore di pino

— Sapore: leggermente oleoso

— Consistenza: croccante

— Resa interna (%): 21,3-28,6

— Umidità (%): 3,9-5,6

— Ceneri (%): 3,7-6,5

— Sostanze minerali

  — Fosforo (%): 1,9-3,4

  — Potassio (%): 2,1-2,8

  — Magnesio (%): 0,9-1,6

  — Calcio (%): 0,18-0,46

  — Sodio (%): 0,01-0,03

  — Zinco (ppm): 160-260

  — Manganese (ppm): 120-296

  — Ferro (ppm): 137-276

  — Rame (ppm): 63-125

— Proteine (%): 30,3-39,6

— Composizione in acidi grassi (%)

  — Acido palmitico (C16:0): 6,2-6,5

  — Acido stearico (C18:0): 3,2-3,5

  — Acido oleico (C18:1): 34,6-38,0

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

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

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

  — Acidi grassi saturi totali (%): 10,0-10,4

  — Acidi grassi insaturi totali (%): 89,0-89,6

  — Acidi grassi monoinsaturi totali (%): 35,4-37,2

  — Acidi grassi polinsaturi totali (%): 51,7-53,2

3.4. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione dell'«Aydın Çam Fıstığı» devono svolgersi entro il confine geografico determinato. Tali fasi sono principalmente la coltivazione delle plantule, le operazioni di coltivazione, la potatura, l'irrigazione, la concimazione, la raccolta, la separazione dell'«Aydın Çam Fıstığı» dalle pigne e dai gusci e il controllo agricolo.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa riguardante l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, l'etichetta deve recare le indicazioni seguenti:

— il nome della denominazione «Aydın Çam Fıstığı»;

— la ragione sociale e l'indirizzo, oppure il nome abbreviato e l'indirizzo, oppure il marchio registrato del produttore;

— il logo DOP dell'Unione europea; e

— il logo seguente:



4. Delimitazione concisa della zona geografica

L'«Aydın Çam Fıstığı» è prodotto entro i confini della provincia di Aydın. Per la sua posizione geografica, Aydın è un importante centro di insediamento fin dall'antichità. La provincia di Aydın confina con le province di Izmir a nord, di Manisa a nord-est, di Denizli a est e di Muğla a sud, nonché con il Mar Egeo a ovest. È costituita da montagne che si estendono perpendicolarmente rispetto al Mar Egeo e dalle pianure che le separano. La provincia di Aydın comprende 17 distretti: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim e Yenipazar. All'interno della provincia, il distretto di Koçarlı registra la produzione più intensiva, con 10 000 ha di pini.

5. Legame con la zona geografica

Specificità della zona geografica

La provincia di Aydın è costituita per il 67 % da montagne, il 15 % da altopiani e il 21 % da pianure. Le montagne si estendono perpendicolarmente rispetto al Mar Egeo. La valle del Meandro è una fenditura che si apre verso il mare, come altre pianure dell'Egeo. Pertanto i venti, che hanno un effetto rinfrescante e provocano precipitazioni, entrano rapidamente all'interno. A causa dei venti settentrionali, tale valle risulta più fredda rispetto alla regione mediterranea.

Gli alberi dell'«Aydın Çam Fıstığı» hanno nella regione una zona di diffusione naturale e possono vivere fino a 500 anni. Crescono sugli altipiani irrigati dal fiume Meandro in un clima temperato, a 70 km dal mare e fino a 860 m di altitudine. Durante il periodo di fioritura (da aprile a giugno), il momento critico per la produzione degli alberi dell'«Aydın Çam Fıstığı», le condizioni, come la temperatura media annua (17,7 °C), la quantità di precipitazioni (659,9 mm) e il tempo medio di soleggiamento (6,5 ore al giorno), risultano ottimali.

Dicembre e gennaio sono i mesi più piovosi, mentre luglio e agosto sono quelli più secchi. Dicembre e gennaio sono anche i mesi con meno luce solare, mentre luglio e agosto sono quelli in cui la luce solare è maggiore. Il tempo di soleggiamento medio giornaliero sul lungo periodo è di 6,5 ore. Quello compreso tra maggio e agosto è il periodo in cui il vento soffia più forte (1,6-1,8 m/s). L'umidità relativa nella provincia di Aydın sale al 75 % in inverno, ma scende al di sotto del 50 % in estate. Luglio e agosto sono i mesi in cui l'umidità relativa è più bassa. I movimenti del vento dalle montagne verso le pianure aumentano l'effetto di impollinazione.

Fattori umani

L'«Aydın Çam Fıstığı» è prodotto da secoli nella regione. I produttori hanno sviluppato svariate tecniche tradizionali sia per la produzione delle plantule che per la raccolta e la produzione dell'«Aydın Çam Fıstığı». Tali tecniche possono essere illustrate come segue.

— Sui pini sono presenti allo stesso tempo pigne di tre diverse età. Pertanto i raccoglitori devono raccogliere le pigne giuste.

— Poiché le pigne sono attaccate molto vicino ai rami, staccarle con un'apposita lama senza danneggiarle richiede esperienza da parte dei raccoglitori.

— La potatura è un'altra fase essenziale per aumentare la resa e la qualità dell'«Aydın Çam Fıstığı». Grazie a una corretta potatura, il vento e la luce solare riescono a penetrare a sufficienza nella parte interna dei pini, consentendo un'impollinazione e una crescita dei frutti efficienti.

— L'«Aydın Çam Fıstığı» è facilmente separato dal guscio senza essere danneggiato mediante immersione in acqua. La durata dell'immersione deve essere osservata attentamente onde evitare un'eccessiva idratazione dei gusci e del seme interno.

— L'essiccazione è essenziale per evitare la formazione di muffa e rendere l'«Aydın Çam Fıstığı» più croccante.

Le moderne tecniche di produzione sostituiscono alcune fasi meccanizzandole, in particolare la separazione delle pigne e dei gusci e l'essiccazione, dando vita a un prodotto simile a quello ottenuto con i metodi tradizionali.

Specificità del prodotto

L'«Aydın Çam Fıstığı» è di colore da crema chiaro a crema scuro e presenta un'estremità molto appuntita, di un colore tendente al giallo sporco, e un corpo polposo di piccole dimensioni. Rispetto ad altri pinoli coltivati in Turchia, l'«Aydın Çam Fıstığı» è povero di acidi grassi monoinsaturi ma ricco di acidi grassi polinsaturi, in particolare di acido oleico. In termini di consistenza, è anche più croccante rispetto ad altri pinoli.

Legame causale

A conferire all'«Aydın Çam Fıstığı» le sue caratteristiche distintive è il clima, caratterizzato da precipitazioni consistenti in inverno, con un'umidità relativa inferiore, e temperature elevate in estate. I venti dominanti creano condizioni relativamente più fresche per lo sviluppo del frutto. Poiché uno dei fattori principali per la resa dell'«Aydın Çam Fıstığı» è l'impollinazione, il Poyraz, che soffia da est, e l'İmbat, che soffia da ovest, aumentano la resa. Inoltre, nei villaggi di montagna, le brezze che soffiano durante il periodo di fioritura aumentano l'impollinazione dei pini. Durante i mesi estivi, le temperature elevate e la bassa umidità provocano l'apertura delle pigne dell'«Aydın Çam Fıstığı». La coltivazione ad altitudini diverse, il lungo periodo di raccolta, le differenze di età degli alberi e la potatura, così come il fatto che il clima sia relativamente più fresco di quello mediterraneo, fanno sì che l'«Aydın Çam Fıstığı» abbia un basso tenore di acidi grassi monoinsaturi e un corpo meno polposo e più croccante rispetto ad altri pinoli coltivati in Turchia.

La potatura, la raccolta, la separazione dalle pigne e dai gusci e l'essiccazione sono gli altri fattori che contribuiscono alle proprietà distintive dell'«Aydın Çam Fıstığı».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Bollettino delle indicazioni geografiche ufficiali, delle denominazioni di origine e delle specialità tradizionali garantite dell'Ufficio turco dei brevetti e dei marchi n. 106 del 2 agosto 2021, pag. 33.