C/2025/778

31.1.2025

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2025/778)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

[O caderno de especificações, em conformidade com o artigo 7.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, consta do registo das indicações geográficas da União].

DOCUMENTO ÚNICO

«Aydın Çam Fıstığı»

N.º UE: PDO-TR-02989 – 24.8.2023

IGP ( ) DOP (X)

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Aydın Çam Fıstığı»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Turquia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto (em conformidade com o anexo XI)*

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. *Código NC*

08 – FRUTAS; CASCAS DE CITRINOS E DE MELÕES

3.3. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

«Aydın Çam Fıstığı» designa o fruto obtido a partir do endosperma das sementes de *Pinus pinea* L., árvore cultivada na província de Aydın, separado da pinha após a colheita e limpo da membrana e da casca; assemelha-se a um elipsoide, com uma extremidade pontiaguda e a outra elíptica, contendo igualmente o embrião.

De cor creme-claro a creme-escuro, apresenta uma extremidade muito pontiaguda, de cor próxima do amarelo-sujo, e um corpo moderadamente grosso.

Algumas propriedades organoléticas, físicas e químicas do «Aydın Çam Fıstığı»:

— Cor: de creme-claro a creme-escuro

— Forma: muito pontiaguda

— Comprimento (mm): entre 12,4 e 14,2

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Largura (mm): entre 4,1 e 6,1

— Peso de 100 unidades (g): entre 13,3 e 21,2

— Aroma: ligeiro aroma de pinheiro

— Sabor: ligeiramente untuoso

— Textura: estaladiça

— Rendimento interno (%): entre 21,3 e 28,6

— Humidade (%): entre 3,9 e 5,6

— Cinzas (%): entre 3,7 e 6,5

— Substâncias minerais

  — Fósforo (%): entre 1,9 e 3,4

  — Potássio (%): entre 2,1 e 2,8

  — Magnésio (%): entre 0,9 e 1,6

  — Cálcio (%): entre 0,18 e 0,46

  — Sódio (%): entre 0,01 e 0,03

  — Zinco (ppm): entre 160 e 260

  — Manganês (ppm): entre 120 e 296

  — Ferro (ppm): entre 137 e 276

  — Cobre (ppm): entre 63 e 125

— Proteínas (%): entre 30,3 e 39,6

— Composição em ácidos gordos (%)

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

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

  — Ácido oleico ($C_{18:1}$): entre 34,6 e 38,0

  — Ácido linoleico ($C_{18:2}$): entre 47,2 e 51,0

  — Ácido linolénico ($C_{18:3}$): entre 0,70 e 0,90

  — Ácido eicosatrienóico ($C_{20:3}$): entre 1,5 e 1,8

  — Ácidos gordos saturados totais (%): entre 10,0 e 10,4

  — Ácidos gordos insaturados totais (%): entre 89,0 e 89,6

  — Ácidos gordos monoinsaturados totais (%): entre 35,4 e 37,2

  — Ácidos gordos polinsaturados totais (%): entre 51,7 e 53,2

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases relacionadas com a produção do «Aydın Çam Fıstığı» devem ter lugar na área geográfica delimitada. Estas fases são principalmente a cultura das plântulas, as operações de cultivo, a poda, a irrigação, a fertilização, a colheita, a separação do «Aydın Çam Fıstığı» das pinhas e das cascas e o controlo agrícola.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Além da informação obrigatória prevista na legislação em matéria de rotulagem e de apresentação dos alimentos, os rótulos devem ostentar:

— o nome da denominação «Aydın Çam Fıstığı»,

— o nome comercial e o endereço ou a denominação abreviada e o endereço ou a marca registada do produtor,

— o logótipo DOP da União Europeia,

— o logótipo *infra*.



4. **Delimitação concisa da área geográfica**

O «Aydın Çam Fıstığı» é produzido dentro dos limites da província de Aidem, que é, desde tempos remotos e graças à sua localização geográfica, um importante centro de povoamento. A província de Aidem confina com as províncias de Esmirna, a norte, de Manissa, a nordeste, de Denizli, a leste, e de Mula, a sul, bem como com o mar Egeu, a oeste. É constituída por montanhas que se estendem perpendicularmente ao mar Egeu e pelas planícies que as separam. A província de Aidem tem 17 distritos: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim e Yenipazar. Na província, o distrito de Koçarlı regista a produção mais intensiva, com 10 000 ha de pinhal.

5. **Relação com a área geográfica**

Especificidade da área geográfica

As montanhas representam 67 %, os planaltos 15 % e as planícies 21 % da província de Aidem. As montanhas estendem-se perpendicularmente ao mar Egeu. O vale de Büyük Menderes é um sulco aberto para o mar, tal como outras planícies das regiões do Egeu. Assim, o vento flui rapidamente para o interior, provocando arrefecimento e precipitação. Os ventos setentrionais tornam o ambiente mais fresco do que no resto do Mediterrâneo.

As árvores do «Aydın Çam Fıstığı» propagaram-se naturalmente na região; algumas têm 500 anos. Crescem em planaltos irrigados pelo rio Büyük Menderes, num clima temperado, a 70 km do mar e até 860 m de altitude. O período de floração decorre de abril a junho e é crucial para a produção do «Aydın Çam Fıstığı». As condições nessa época, como a temperatura média anual (17,7 °C), a precipitação (659,9 mm) e a insolação média (6,5 horas/dia), são ideais.

Os meses mais pluviosos são dezembro e janeiro e os meses com menor precipitação são julho e agosto. Dezembro e janeiro são os meses com menos luz solar, enquanto julho e agosto são os mais soalheiros. A insolação média anual é de 6,5 horas por dia. O período com vento mais forte (1,6-1,8 m/s) é o de maio a agosto. A humidade relativa na província de Aidem aumenta para 75 % no inverno, mas diminui para menos de 50 % no verão. Julho e agosto são os meses em que se regista a humidade relativa mais baixa. O vento que sopra das montanhas para as planícies aumenta o efeito de polinização.

Fatores humanos

O «Aydın Çam Fıstığı» é produzido na região desde há séculos. Os produtores desenvolveram várias técnicas tradicionais, tanto para a produção das plântulas como para a colheita e a produção do «Aydın Çam Fıstığı». Essas técnicas podem ser enumeradas do seguinte modo:

— Nos pinheiros-mansos crescem simultaneamente pinhas de três idades diferentes, pelo que os apanhadores têm de colher as pinhas corretas.

— Uma vez que as pinhas crescem estreitamente ligadas aos ramos, é necessária experiência para as colher com uma faca especial, sem as danificar.

— A poda é outra fase essencial para aumentar o rendimento e a qualidade do «Aydın Çam Fıstığı». Uma poda correta permite que o vento e a luz solar penetrem suficientemente na parte interna dos pinheiros, assegurando uma polinização eficiente e o crescimento dos frutos.

— A imersão em água do «Aydın Çam Fıstığı» permite separá-lo facilmente da casca sem o danificar. A duração da imersão deve ser cuidadosamente respeitada, a fim de evitar o excesso de hidratação da casca e do pinhão no interior.

— A secagem é essencial para evitar o desenvolvimento de bolor e tornar o «Aydın Çam Fıstığı» mais estaladiço.

As técnicas de produção modernas substituem algumas fases, mecanizando-as, nomeadamente a separação das pinhas e das cascas e a secagem, resultando num produto semelhante ao obtido pelos métodos tradicionais.

Especificidade do produto

A cor do «Aydın Çam Fıstığı» varia entre creme-claro e creme-escuro. Apresenta uma extremidade muito pontiaguda, de cor próxima do amarelo-sujo, e um pequeno corpo grosso. Em comparação com outros pinhões cultivados na Turquia, o «Aydın Çam Fıstığı» é pobre em ácidos gordos monoinsaturados, mas rico em ácidos gordos polinsaturados, especialmente ácido oleico. Em termos de textura, é também mais estaladiço do que outros pinhões.

Relação causal

O clima, pluvioso no inverno, com menor humidade relativa e temperaturas elevadas no verão, confere ao «Aydın Çam Fıstığı» as suas características distintivas. Os ventos dominantes criam condições relativamente mais frescas para o desenvolvimento do fruto. Um dos fatores mais importantes para o rendimento do «Aydın Çam Fıstığı» é a polinização: os ventos Poyraz, que sopra de leste, e İmbat, que sopra de oeste, aumentam o rendimento. Além disso, nas aldeias de montanha, as brisas que sopram durante o período de floração aumentam a polinização dos pinheiros. Durante os meses de verão, as pinhas do «Aydın Çam Fıstığı» abrem sob a influência das temperaturas elevadas e da baixa humidade relativa. O «Aydın Çam Fıstığı» é pobre em ácidos gordos monoinsaturados e apresenta um corpo menos grosso e uma textura mais estaladiça em comparação com outros pinhões cultivados na Turquia. Tal deve-se ao crescimento a altitudes diferentes, à colheita durante um longo período, às diferentes idades das árvores, aos diferentes métodos de poda e a um clima relativamente mais fresco do que o clima mediterrânico.

A poda, a colheita e a separação das pinhas e das cascas, bem como a secagem, são os outros fatores que contribuem para as características distintivas do «Aydın Çam Fıstığı».

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

Boletim das indicações geográficas oficiais, das denominações de origem e das especialidades tradicionais garantidas do Instituto de Patentes e Marcas Turcas, n.º 106, de 2 de agosto de 2021, página 33.