Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2025/778)

În urma prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de 3 luni de la data prezentei publicări.

[Caietul de sarcini al produsului, care este conform cu articolul 7 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, se găsește în registrul indicațiilor geografice al Uniunii.]

DOCUMENT UNIC

„Aydın Çam Fıstığı”

Nr. UE: PDO-TR-02989 – 24.8.2023

IGP ( ) DOP (X)

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Aydın Çam Fıstığı”

2. **Statul membru sau țara terță**

Turcia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs (a se vedea anexa XI)*

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale, proaspete sau prelucrate

3.2. *Codul NC*

08 – FRUCTE COMESTIBILE; COJI DE CITRICE SAU DE PEPENI

3.3. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Aydın Çam Fıstığı” este fructul obținut din partea numită endosperm a semințelor de *Pinus pinea Lin.*, un arbore cultivat în provincia Aydın. Seamănă cu un elipsoid care prezintă un capăt ascuțit și celălalt eliptic și conține, de asemenea, embrionul. Se separă de con după recoltare, coaja și membrana fiind eliminate.

Culoarea variază de la crem deschis la crem închis, vârful este foarte ascuțit, de o culoare galbenă care pare ușor murdară, iar corpul este rotunjor.

Unele dintre caracteristicile senzoriale, fizice și chimice ale produsului „Aydın Çam Fıstığı”:

— Culoare: între crem deschis și crem închis

— Formă: foarte ascuțită

— Lungime (mm): 12,4-14,2

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Lățime (mm): 4,1-6,1

— Greutatea a 100 de bucăți (g): 13,3-21,2

— Miros: ușor miros de pin

— Gust: ușor uleios

— Textură: crocantă

— Randament intern (%): 21,3-28,6

— Umiditate (%): 3,9-5,6

— Cenușă (%): 3,7-6,5

— Substanțe minerale

  — Fosfor (%): 1,9-3,4

  — Potasiu (%): 2,1-2,8

  — Magneziu (%): 0,9-1,6

  — Calciu (%): 0,18-0,46

  — Sodiu (%): 0,01-0,03

  — Zinc (ppm): 160-260

  — Mangan (ppm): 120-296

  — Fier (ppm): 137-276

  — Cupru (ppm): 63-125

— Proteine (%): 30,3-39,6

— Compoziția în ceea ce privește acizii grași (%)

  — Acid palmitic ($C_{16:0}$): 6,2-6,5

  — Acid stearic ($C_{18:0}$): 3,2-3,5

  — Acid oleic (C 18:1): 34,6-38,0

  — Acid linoleic (C 18:2): 47,2-51,0

  — Acid linolenic (C 18:3): 0,70-0,90

  — Acid eicosatrienoic (C 20:3): 1,5-1,8

  — Total acizi grași saturați (%): 10,0-10,4

  — Total acizi grași nesaturați (%): 89,0-89,6

  — Total acizi grași mononesaturați (%): 35,4-37,2

  — Total acizi grași polinesaturați (%): 51,7-53,2

3.4. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele producției de „Aydın Çam Fıstığı” trebuie să se desfășoare în interiorul ariei geografice delimitate. Aceste etape sunt, în principal, cultivarea puietului, îngrijirea plantației, tăierea, irigarea, fertilizarea, recoltarea, separarea „Aydın Çam Fıstığı” de conuri și de coji și controlul agricol.

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.7. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

În plus față de informațiile obligatorii prevăzute de legislația referitoare la etichetarea și prezentarea produselor alimentare, pe etichete trebuie să figureze următoarele:

— denumirea „Aydın Çam Fıstığı”;

— denumirea comercială și adresa sau denumirea scurtă și adresa sau marca înregistrată a producătorului;

— logoul DOP al Uniunii Europene;

— următorul logo:



4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Producția de „Aydın Çam Fıstığı” se realizează în provincia Aydın. Datorită localizării sale geografice, Aydın este o așezare importantă deja din vremuri străvechi. Provincia Aydın se învecinează cu Izmir la nord, Manisa la nord-est, Denizli la est, Muğla la sud și Marea Egee la vest. Relieful este constituit din munți care se întind perpendicular pe Marea Egee și din câmpiile care îi separă. Provincia Aydın are 17 districte: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim și Yenipazar. În provincie, regiunea Koçarlı realizează producția cea mai intensivă, cu 10 000 de hectare de arbori *Pinus pinea Lin*.

5. **Legătura cu aria geografică**

Specificitatea ariei geografice

Provincia Aydın este formată în proporție de 67 % din munți, în proporție de 15 % din podișuri și în proporție de 21 % din câmpii. Munții se întind perpendicular pe Marea Egee. Valea fluviului Büyük Menderes este o adâncitură care se deschide spre mare ca alte câmpii din zona Mării Egee. Așadar, vânturile, care au un efect răcoritor și aduc precipitații, intră repede spre interior. Datorită vânturilor dinspre nord, această zonă este mai răcoroasă decât regiunea mediteraneeană.

Arborii care produc „Aydın Çam Fıstığı” sunt răspândiți în mod natural în regiune și pot trăi chiar și 500 de ani. Cresc pe podișurile irigate de apele fluviului Büyük Menderes, într-o climă temperată, la 70 km spre interior față de mare și la altitudini de până la 860 m. În perioada înfloririi (aprilie-iunie), cea mai critică etapă a producției de „Aydın Çam Fıstığı”, condițiile precum temperatura medie anuală (17,7 °C), cantitatea de precipitații (659,9 mm) și numărul mediu al orelor însorite (6,5 ore/zi) sunt optime.

Lunile decembrie și ianuarie sunt cele mai ploioase, iar în lunile iulie și august se înregistrează cele mai reduse precipitații. În lunile decembrie și ianuarie se înregistrează cele mai puține ore cu lumină solară, în vreme ce în lunile iulie și august se înregistrează cele mai multe ore cu lumină solară. Media zilnică pe termen lung a orelor însorite este de 6,5. În perioada mai-august se înregistrează vânturile cele mai puternice (1,6-1,8 m/s). În provincia Aydın, umiditatea relativă ajunge la 75 % iarna, dar scade la mai puțin de 50 % vara. Iulie și august sunt lunile cu cea mai redusă umiditate relativă. Vânturile care bat dinspre munți înspre câmpii sporesc efectul de polenizare.

Factori umani

Producția de „Aydın Çam Fıstığı” datează de secole în această regiune. Producătorii au dezvoltat numeroase tehnici tradiționale atât pentru producția de puiet, cât și pentru recoltare și producția de „Aydın Çam Fıstığı”. Aceste tehnici pot fi enumerate în cele ce urmează.

— Pe arbori sunt prezente simultan conuri de trei vârste diferite. Așadar, trebuie recoltate conurile corecte.

— Deoarece conurile sunt strâns atașate de crengi, pentru a tăia conurile cu o lamă specială fără a provoca daune conurilor este nevoie de experiența oamenilor.

— Tăierea este o altă etapă esențială, având menirea de a spori producția de „Aydın Çam Fıstığı” și calitatea acestui produs. Datorită unei tăieri corecte, vântul și lumina soarelui pot intra în partea din interior a coroanelor arborilor, suficient încât să se realizeze o polenizare eficace și să se dezvolte fructele.

— Prin înmuierea în apă, „Aydın Çam Fıstığı” se poate separa mai ușor de coajă fără a suferi daune. Durata înmuierii trebuie respectată cu atenție, pentru a se preveni hidratarea excesivă a cojilor și a fructelor din interior.

— Uscarea este esențială pentru a se preveni dezvoltarea mucegaiului și pentru ca „Aydın Çam Fıstığı” să fie mai crocant.

Datorită tehnicilor de producție moderne, unele etape sunt mecanizate, în special etapa separării conurilor și a cojilor și etapa uscării, obținându-se un produs similar cu cel obținut prin metode tradiționale.

Specificitatea produsului

„Aydın Çam Fıstığı” prezintă o culoare între crem deschis și crem închis; vârful este foarte ascuțit și de o culoare galbenă care pare ușor murdară; corpul este rotunjor. În comparație cu alte produse de acest gen cultivate în Turcia, „Aydın Çam Fıstığı” prezintă un conținut redus de acizi grași mononesaturați, dar un conținut ridicat de acizi grași polinesaturați, în special de acid oleic. De asemenea, „Aydın Çam Fıstığı” prezintă o textură mai crocantă.

Legătura cauzală

Clima, ploioasă iarna și cu umiditate relativă mai scăzută și temperaturi mai ridicate vara, conferă produsului „Aydın Çam Fıstığı” proprietăți distinctive. Vânturile predominante creează condiții relativ mai răcoroase pentru dezvoltarea fructelor. Una dintre cele mai importante condiții care influențează producția de „Aydın Çam Fıstığı” este polenizarea, iar vânturile numite „Poyraz”, care suflă dinspre est, și „İmbat”, care suflă dinspre vest, sporesc producția. De asemenea, în satele de munte, brizele care suflă în perioada de înflorire determină o mai bună polenizare a arborilor *Pinus pinea Lin*. În lunile de vară, temperaturile ridicate și umiditatea redusă determină deschiderea prin crăpare a conurilor de „Aydın Çam Fıstığı”. Deoarece arborii cresc la altitudini diferite, recoltarea se efectuează pe parcursul unei perioade îndelungate, arborii au vârste diferite, tăierile se efectuează diferit, iar clima este relativ mai răcoroasă decât cea mediteraneeană, „Aydın Çam Fıstığı” prezintă un conținut redus de acizi grași mononesaturați, un corp mai puțin rotund și o textură mai crocantă decât alte produse de acest gen originare din Turcia.

Tăierea, recoltarea, separarea de conuri și coji și uscarea sunt ceilalți factori care contribuie la proprietățile distinctive ale produsului „Aydın Çam Fıstığı”.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din regulament]

Indicație geografică oficială, denumire de origine și specialitate tradițională garantată, Buletinul nr. 106 din 2 august 2021 al Oficiului Turc pentru Brevete și Mărci, pagina 33.