

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de registo 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

(2015/C 299/07)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

«AYDIN İNCİRİ»

N.º UE: TR-PDO-0005-01116 – 11.6.2013

IGP () DOP (X)

1. Nome

«Aydin Inciri»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Turquia

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

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

3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

«Aydin Inciri» designa figo *Sarilop* seco. O figo *Sarilop* constitui uma variedade de *ficus carica domestica*. Constitui um tipo de *ficus carica erinosyce*, subespécie de *ficus carica* L., subgénero de *ficus* L.

Características físicas:

Casca: amarelo-esbranquiçada, fina e macia.

Polpa: suculenta.

Dimensão: aproximadamente 90 frutos por quilo.

Características químicas:

Composição por 100 gramas de figos secos: água (máximo) 20 %, energia (mínimo) 213 kcal, açúcar total (mínimo) 50 %, cálcio (Ca) (mínimo) 120 mg.

Características organolépticas: polpa macia, melada e viscosa; palato e cheiro particularmente doces.

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

—

3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

Todas as operações de produção, colheita e secagem do «Aydin Inciri» devem ocorrer na área geográfica identificada no ponto 4.

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

—

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

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

Inscrições legíveis e indelévels obrigatórias nas embalagens de «Aydın İnciri»:

- nome comercial e endereço, abreviatura e endereço ou registo comercial da empresa,
- número do lote,
- nome do produto — «Aydın İnciri»,
- logótipos seguintes:



4. Delimitação concisa da área geográfica

Todas as divisões e subdivisões administrativas da província de Aydın.

5. Relação com a área geográfica

«Aydın İnciri» designa uma variedade de figo seco. Os fatores biológico e humano que caracterizam a maturação e secagem do fruto conferem textura macia e cor amarelo-esbranquiçada à casca. O método de secagem utilizado para obtenção de «Aydın İnciri» distingue o produto do figo seco produzido noutras regiões. Os figos são secos ao sol, por trabalhadores especializados, segundo métodos tradicionais e em ambiente completamente natural.

A região de produção de «Aydın İnciri» caracteriza-se por solos profundos areno-argilosos, enriquecidos por matérias orgânicas e limosas originárias de gneiss ou xisto e de rocha-mãe de gneiss. A natureza areno-argilosa do solo limita a retenção de água, reduzindo assim a propagação de doenças por fungos e bactérias e aumentando a qualidade dos frutos produzidos.

Os invernos são amenos e os verões são quentes e secos. A temperatura média anual oscila entre 18 °C e 20 °C. As temperaturas de 30 °C-32 °C registadas em período de maturação e secagem são essenciais para a secagem do «Aydın İnciri». A precipitação anual na região é de 625 mm-675 mm. É importante que o tempo seja seco e desenevoado durante a época de maturação e secagem, pois a chuva é a principal causa de deterioração da qualidade do figo seco. A humidade reduzida determina epiderme espessa, e o excesso de humidade provoca o escurecimento da cor do fruto e o aparecimento de fendas, reduzindo a sua qualidade. A principal época das chuvas na região de Aydın é em novembro e junho, com uma precipitação média em agosto e setembro de aproximadamente 41 mm-98 mm. A estrutura topográfica da região permite a deslocação da humidade do mar para o interior, e da aridez do interior para a costa, com as montanhas perpendiculares ao mar. O regime de ventos prevalecente nos vales de Büyük e Küçük Menderes é crucial para a produção de figo seco de alta qualidade na região, delimitando assim a zona de cultivo do fruto. O vento de nordeste, que sopra pela manhã, é muito importante para a maturação e secagem dos figos. A brisa húmida do mar, que sopra de oeste durante a tarde, por outro lado, contribui para o crescimento dos figos e para afinar a epiderme. O cruzamento destes ventos, que sopram de direções diferentes, contribui para uma secagem que permite obter um produto de alta qualidade.

Há milhares de anos que o «Aydın İnciri» é produzido nesta área. As referências ao cultivo de figo em Caria, na Anatólia ocidental, sob a designação botânica de *ficus carica* L., comprovam a antiguidade e importância do cultivo do figo na região do Egeu. A produção, colheita e secagem do figo realizam-se segundo os mesmos métodos tradicionais há muitos anos. O figo sempre fez parte do quotidiano das populações. A produção de figo tornou-se de tal forma uma arte para os habitantes da região, que estes continuam a ensinar as técnicas de cultivo da figueira aos filhos desde muito cedo. A produção de figo seco de alta qualidade depende do trabalho de agricultores especializados e experientes, que verificam a secagem de manhã cedo e ao fim do dia. Os figos são cobertos à noite com uma manta espessa que os protege dos insetos e de possível orvalho. O processo repete-se diariamente até os figos atingirem o nível adequado de humidade.

O «Aydın İnciri» é muito importante para a província de Aydın, sendo um símbolo da região. É frequente verem-se desenhos de figos nos elementos decorativos das aldeias e praças das cidades de toda a província. Nas praças principais há também estátuas com figos. O figo é celebrado em muitos festejos de Aydın, incluindo as festas do figo de Germencik e as do figo de ouro, de İncirliova. Estes festejos são tradicionalmente organizados todos os anos, com a realização de diversos eventos nas cidades ou aldeias.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

O Governo turco publicou o processo nacional de oposição no âmbito do pedido de reconhecimento do «Aydın İnciri» como produto DOP no Jornal Oficial da República da Turquia n.º 26234, de 20 de julho de 2006. Subsequentemente, o «Aydın İnciri» foi oficialmente registado pelo Instituto de Patentes da Turquia.

O caderno de especificações pode ser consultado no sítio web do Instituto de Patentes da Turquia, no seguinte endereço: <http://www.tpe.gov.tr/TurkPatentEnstitusu/geographicalRegisteredList/> clicando em «Aydın İnciri».
