



Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2023/384)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Aydin Memecik Zeytinyađı”

Nr UE: PDO-TR-02802 – 24.9.2021

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Aydin Memecik Zeytinyađı”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Republika Turcji

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Aydin Memecik Zeytinyađı” to oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia otrzymywana z oliwek odmiany Memecik uprawianych w prowincji Aydin, charakteryzująca się barwą przechodzącą od zielonej po złotą-żółtą, intensywnym owocowym zapachem oraz wyraźną goryczą i ostrością. Wysoki poziom goryczy i ostrości są właściwościami sensorycznymi oliwy „Aydin Memecik Zeytinyađı” otrzymywanej z oliwek odmiany Memecik, która jest powszechnie uprawiana na określonym obszarze geograficznym. Jeżeli chodzi o owocowy charakter, wyczuwa się aromat zielonych migdałów, zielonych jabłek i świeżo skoszonej trawy. Degustatorzy przyznają tej oliwie wysokie oceny również za gorycz i ostrość. Wolna kwasowość oliwy „Aydin Memecik Zeytinyađı” wynosi $\leq 0,8$ % kwasu oleinowego. Liczba nadtlenkowa powinna wynosić ≤ 18 meq aktywnego tlenu/kg oliwy, a całkowita zawartość fenoli powinna wynosić ≥ 100 mg/kg. Oliwa „Aydin Memecik Zeytinyađı” jest bogata w luteolinę i sterole. Ilość luteoliny, która jest ważnym związkiem fenolowym, powinna wynosić co najmniej 45 mg/kg. Całkowita zawartość steroli powinna wynosić $> 1\ 000$ mg/kg.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Oliwa „Aydin Memecik Zeytinyađı” jest wytwarzana wyłącznie z oliwek, w szczególności odmiany Memecik, uprawianych na określonym obszarze geograficznym. Odmiana Memecik, standardowa odmiana ujęta w wykazie rejestracji i certyfikacji prowadzonym przez Ministerstwo Rolnictwa i Leśnictwa, jest odmianą oliwek uprawianą na terenach Turcji położonych w południowym regionie Morza Egejskiego (w prowincjach Aydin, Izmir, i Muđla). Najlepszej jakości oliwę z oliwek odmiany Memecik uzyskuje się jednak w prowincji Aydin. Odmiana Memecik stanowi 75 % oliwek uprawianych w prowincji Aydin.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Czynności związane z produkcją surowca i z przetwarzaniem muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym. Na tym obszarze etapy procesu związanego z produkcją i przetwarzaniem surowca można przedstawić w poniższy sposób:

1. Zbiór oliwek.
2. Czyszczenie i mycie oliwek.
3. Rozdrabnianie oliwek.
4. Miażdżenie oliwek i tłoczenie.
5. Wytłaczanie oliwy z pasty z oliwek.
6. Oddzielenie wody odpadowej z przetwórci oliwek od oliwy z oliwek.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oprócz obowiązkowych elementów wymaganych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych, etykieta zawiera następujące informacje:

- nazwę oznaczenia „Aydın Memecik Zeytinyağı”,
- nazwę handlową i adres lub skróconą nazwę i adres lub zarejestrowany znak towarowy producenta,
- symbol ChNP Unii Europejskiej.

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Produkcja oliwy „Aydın Memecik Zeytinyağı” odbywa w granicach prowincji Aydın. Ze względu na swoje położenie geograficzne od czasów starożytnych prowincja ta była ważnym ośrodkiem osadniczym. Od północy sąsiaduje z prowincjami İzmir i Manisa, od południa z prowincją Muğla, a od wschodu z prowincją Denizli. Granicę regionu od zachodu stanowi wybrzeże Morza Egejskiego. Prowincja Aydın dzieli się na 17 dystryktów: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim i Yenipazar.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika obszaru geograficznego

Drzewo oliwne rośnie w regionach, w których panują łagodne i deszczowe zimy, suche lata oraz częściowo chłodne i deszczowe wiosny. W prowincji Aydın dominuje klimat śródziemnomorski. Lata są gorące i suche, a zimy deszczowe. Opady śniegu występują bardzo rzadko. Klimat panujący w prowincji Aydın zapewnia najbardziej odpowiednie warunki do produkcji oliwek – średnia temperatura roczna wynosi 17,6 °C, a roczna ilość opadów to 580–1 000 mm. W ciągu roku odnotowuje się średnio 80,6 dni deszczowych, a średnia ilość opadów wynosi 677,5 mm/rok.

W prowincji Aydın szczególnie silne są prądy powietrza od strony zachodniej. Wiatry wieją w większości w kierunku wschodnim-południowo-wschodnim, ale także w kierunkach południowo-zachodnim i zachodnim. Jeżeli chodzi o warunki klimatyczne i strukturę topograficzną, w prowincji Aydın występują dwa różne skupiska roślin, a mianowicie makia i las. Głównymi produktami rolnymi w tej prowincji są między innymi oliwki, figi, kasztany i owoce cytrusowe. Na obszarach wiejskich występują sosny i gatunki podobne.

Prowincja Aydın zajmuje obszar o powierzchni 8 007 km². W środkowej i zachodniej części prowincji znajdują się żyzne równiny, a sama prowincja jest położona w dorzeczu rzeki Meander, od północy i południa otoczonej górami. Ponieważ dolina rzeki Meander otwiera się do morza, wiatry, które działają ocieplająco, i opady od strony morza mogą w łatwy sposób docierać w głąb łądu. Wiatry te nadają oliwie „Aydın Memecik Zeytinyağı” jej unikalne właściwości organoleptyczne, takie jak gorycz i ostrość, a także chronią oliwki przed muszką oliwną w okresie dojrzewania. Niewielkie zniszczenia spowodowane przez muszkę oliwną zapewniają niskie wartości kwasowości wolnej oliwy z oliwek i jej niską liczbę nadtlenu. Uprawa oliwek na gruntach nawadnianych przez rzekę Meander nie wymaga nawadniania. Produkowana w takich warunkach oliwa „Aydın Memecik Zeytinyağı” nabiera bardzo owocowych właściwości aromatycznych.

Czynniki ludzkie

Ze względu na wartość gospodarczą uprawa oliwek w prowincji Aydin była prowadzona już w czasach Fenicjan, Greków, Rzymian, Bizantyjczyków, Aydinidów i Osmanów. Dowodzi to, że uprawa oliwek i handel oliwą z oliwek jest obecna w prowincji od ponad 2000 lat. Produkcja oliwek była wspierana w szczególności przez Osmanów; wydawano przepisy i zarządzenia umożliwiające sprzedaż dzikich odmian. Rozwój uprawy oliwek nastąpił w szczególności wraz z budową linii kolejowej Aydin–İzmir, kiedy to zaczęły powstawać spółdzielnie. W efekcie „polityki nacjonalizacji” i przy wsparciu Komisji ds. Unii i Postępu w 1914 r. powstał Bank Krajowy w Aydin i wprowadzono środki wsparcia.

Specyfika produktu

Oliwę „Aydin Memecik Zeytinyağı” produkuje się z oliwek odmiany Memecik, która jest tradycyjnie uprawiana w prowincji Aydin. Istotną cechą wyróżniającą oliwy „Aydin Memecik Zeytinyağı” jest wysoki poziom goryczy i ostrości oraz właściwości sensoryczne tej oliwy. W badaniach sensorycznych prowadzonych przez degustatorów oliwa „Aydin Memecik Zeytinyağı” uzyskuje wysokie oceny, w szczególności pod względem goryczy i ostrości, które stanowią pozytywną cechę tego produktu.

Odmiana Memecik silnie wpływa również na zawartość fenoli w oliwie z oliwek. Całkowita zawartość fenoli w oliwie „Aydin Memecik Zeytinyağı” powinna wynosić co najmniej 100 mg/kg. Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia produkowana z oliwek odmiany Memecik w prowincji Aydin jest bogata w luteolinę. Luteolina jest jednym z głównych związków fenolowych w oliwie z oliwek. W badaniach poświęconych charakterystyce biochemicznej oliwy z oliwek odmiany Memecik stwierdzono, że całkowita zawartość fenoli w oliwie z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia produkowanej z oliwek odmiany Memecik w prowincji Aydin jest znacznie wyższa niż w przypadku oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia produkowanej w prowincji İzmir. Stwierdzono, że zawartość steroli w oliwie z oliwek odmiany Memecik produkowanej w prowincji Aydin jest wyższa niż w przypadku oliwy produkowanej w tych samych warunkach w prowincjach İzmir i Muğla. Oliwa z oliwek odmiany Memecik zawdzięcza wysoką zawartość fenoli odpowiedniemu przystosowaniu się tej odmiany do gorącego lata charakterystycznego dla klimatu w prowincji Aydin. Jest ona również tradycyjnie produkowana w tym regionie ze względu na swoją odporność na suszę.

Związek przyczynowy

W prowincji Aydin szczególnie silne są prądy powietrza od strony zachodniej. Wiatry wieją w większości w kierunku wschodnim-południowo-wschodnim, ale także w kierunkach południowo-zachodnim i zachodnim. Prowincja Aydin jest położona w dorzeczu rzeki Meander. Ponieważ dolina rzeki Meander otwiera się do morza, wiatry, które działają ocieplająco, i opady od strony morza mogą w łatwy sposób docierać w głąb lądu. Wiatry te nadają oliwie „Aydin Memecik Zeytinyağı” jej unikalne właściwości organoleptyczne, takie jak gorycz i ostrość, a także chronią oliwki przed muszką oliwną w okresie dojrzewania. Niewielkie zniszczenia spowodowane przez muszkę oliwną zapewniają niskie wartości kwasowości wolnej oliwy z oliwek i jej niską liczbę nadtlenkową. Uprawa oliwek na gruntach nawadnianych przez rzekę Meander w prowincji Aydin nie wymaga nawadniania. Produkowana w takich warunkach oliwa „Aydin Memecik Zeytinyağı” nabiera bardzo owocowych właściwości aromatycznych.

Główną cechą oliwy otrzymanej z oliwek odmiany Memecik jest jej intensywna gorycz i ostrość, co wykazały badania sensoryczne. Charakterystyczną gorycz oliwa ta zawdzięcza związkom fenolowym. Zawartość tych związków zmienia się jednak w zależności od czasu dojrzewania, a w rezultacie od czasu zbiorów.

Producenci w tej prowincji potrafią określić odpowiedni czas dojrzewania dzięki swojemu doświadczeniu, ponieważ właściwości sensoryczne oliwek przed przetworzeniem oraz ich właściwości sensoryczne po przetworzeniu w oliwę ujawniają charakter sensoryczny oliwy z oliwek.

Producenci dostosowują czas zbiorów, ponieważ rozumieją, że gorzki smak oliwy z oliwek jest bezpośrednio związany z występującymi w niej związkami fenolowymi oraz że gorycz ta jest związana z dojrzałością oliwek wykorzystywanych do produkcji oliwy. W ten sposób właściwości sensoryczne oliwy „Aydin Memecik Zeytinyağı” ujawniają się zarówno dzięki działalności człowieka (np. dzięki zastosowaniu we właściwym momencie odpowiednich procesów uprawy i określeniu odpowiedniego momentu zbioru przez producentów), jak i dzięki warunkom naturalnym.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

—