



C/2024/6963

15.11.2024

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/2024/6963)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ⁽¹⁾, wnieść sprzeciw do Komisji w terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji.

Specyfikacja produktu zgodna z art. 7 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 znajduje się w unijnym rejestrze oznaczeń geograficznych.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Aydin Memecik Zeytini”

Nr WE: PDO-TR-02813 – 12.11.2021

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Aydin Memecik Zeytini”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Turcja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

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

„Aydin Memecik Zeytini”, oliwka stołowa, jest owocem drzew oliwnych odmiany Memecik należących do gatunku *Olea europae* L., uprawianych w prowincji Aydin. Owoce występują w trzech głównych barwach lub trzech wariantach: zielonej, różowej i czarnej. Nazwa odmiany pochodzi od niewielkiej wypukłości na czubku owocu.

Niektóre cechy morfologiczne „Aydin Memecik Zeytini” są następujące:

- rozmiar: duży;
- kształt: owalny;
- symetria wzdłużna: asymetryczne;
- symetria poprzeczna: asymetryczne;
- najszerszy punkt: w okolicy środka;
- czubek: spiczaste wybrzuszenie;

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

- powierzchnia owocu: chropowata;
- barwa owocu: od zielonej do czarnej, w zależności od wskaźnika dojrzałości;
- minimalna i maksymalna długość owocu: 25,61–27,04 mm;
- minimalna i maksymalna szerokość owocu: 19,30–19,40 mm;
- minimalna i maksymalna długość pestki: 16,5–17,4 mm;
- minimalna i maksymalna szerokość pestki: 7,5–8,7 mm;
- minimalna i maksymalna masa owocu: 3,5–4,78 g;
- minimalna i maksymalna zawartość miąższu: 75–88 %;
- minimalna i maksymalna zawartość pestki: 12–15 %;
- minimalny i maksymalny stosunek miąższu do pestki: 7,53–7,60;
- minimalna i maksymalna zawartość oleju: 20,00–24,50 %;
- minimalna i maksymalna liczba owoców na kilogram: 200–230 sztuk;
- wartość wskaźnika określającego proporcje owocu (długość/szerokość owocu): w zakresie od 1,4 do 1,5.

Dojrzałość oliwki w momencie zbiorów pozwala na rozróżnienie między oliwką zieloną a czarną. Stopień dojrzałości oraz proces przygotowania, a zwłaszcza przyprawiania, pozwala uzyskać trzy warianty o następujących cechach:

1. Zielona cała

Oliwki zebrane przed zimą. Zbiory odbywają się, gdy owoce osiągną poziom dojrzałości od 0 do 1 (barwa skórki ciemnozielona i żółtozielona) zgodnie ze wskaźnikiem dojrzałości akceptowanym przez Międzynarodową Radę ds. Oliwy z Oliwek.

Właściwości organoleptyczne:

- barwa: zielona lub żółtozielona, mało intensywna;
- aromat: intensywnie warzywny (liść oliwny) i mineralny (solanka);
- struktura: w dotyku jędrna i mało się odkształca. Podczas jedzenia charakteryzuje się znaczną jędrnością, zwartością oraz w niewielkim stopniu kruchością;
- smak: intensywny; odczuwa się równowagę pomiędzy smakiem kwaśnym, słonym i gorzkim;
- doznania: zdecydowanie cierpkie i pikantne.
- Długotrwały posmak i wyraźna cierpkość.

Cechy biochemiczne:

- całkowita zawartość cukru (mg/100g): 4,75;
- całkowita zawartość kwasów organicznych (mg/100 g): 3 146.

2. Różowa

Oliwki zebrane przed zimą. Zbiory odbywają się, gdy owoce osiągną poziomy dojrzałości 2, 3 i 4 (skórka na połowie powierzchni owocu jest czerwona i fioletowa, a miąższ jest zielony) zgodnie ze wskaźnikiem dojrzałości akceptowanym przez Międzynarodową Radę ds. Oliwy z Oliwek.

Właściwości organoleptyczne:

- barwa: od zielonej do żółtozielonej, przechodząca w czerwoną;
- aromat: intensywnie warzywny, w którym wyraźnie zaznaczają się zioła (koper włoski), z lekką nutą papryczki chili;

- struktura: w dotyku miękka, odkształcająca się i elastyczna, odznacza się nierówne nacięcie egzokarpu i mezokarpu spowodowane procesem zgniatania. Podczas jedzenia jest miękka, oleista i średnio zwarta;
- smak: intensywny, słony i gorzki;
- doznania: dominuje cierpkość i pikantność;
- posmak: długotrwały.

Cechy biochemiczne:

- całkowita zawartość cukru (mg/100g): 3,23;
- całkowita zawartość kwasów organicznych (mg/100 g): 4 010.

3. Czarna naturalna

Oliwki te zbiera się późną zimą. Zbiory odbywają się, gdy owoce osiągną poziomy dojrzałości 5, 6 i 7 (cała skórka jest fioletowa lub czarna, a połowa miąższu przechodzi w kolor fioletowy) zgodnie ze wskaźnikiem dojrzałości akceptowanym przez Międzynarodową Radę ds. Oliwy z Oliwek.

Właściwości organoleptyczne:

- barwa: ciemnobrązowa, prawie czarna;
- aromat: średnio intensywny;
- struktura: powierzchnia jest miękka i nierówna w dotyku. Podczas jedzenia struktura mezokarpu jest oleista, miękka i soczysta, a także mało zwarta;
- smak: intensywny, o zrównoważonym kwaśnym i słonym smaku;
- doznania: lekko wyczuwalna gorycz i odrobina cierpkości;
- posmak: średnio długotrwały.

Cechy biochemiczne:

- całkowita zawartość cukru (mg/100g): 3,76;
- całkowita zawartość kwasów organicznych (mg/100 g): 5 315.

„Ayдын Memecik Zeytini” to odmiana oliwek, która może być wykorzystywana do produkcji oliwy oraz spożywana jako oliwki stołowe. Oliwki te klasyfikuje się jako zielone, blade/różowe i czarne w zależności od stopnia dojrzałości surowych owoców oraz jako fermentowane, naturalnie fermentowane i szerniałe przez utlenianie w zależności od metod przetwarzania. W metodach przetwarzania z wykorzystaniem naturalnej fermentacji oliwki są poddawane działaniu soli, solanki lub po prostu wody, natomiast w metodach fermentacyjnych stosuje się roztwór zasadowy. Następnie usuwa się gorycz, a owoce pozostawia do fermentacji, aż będą gotowe do przyprawienia i zapakowania. Oliwki stołowe przetworzone w ten sposób powinny mieć smak i zapach zgodny z oczekiwaniami oraz typowy dla nich poziom dojrzałości umożliwiający ich spożycie.

Bezpośrednia konsumpcja oliwek „Ayдын Memecik Zeytini” w stanie nieprzetworzonym jest niemożliwa ze względu na ich właściwości oraz gorycz. Zawartość oleju w oliwkach jest jednym z najważniejszych elementów, jeśli chodzi o zawarte w nich kwasy tłuszczowe, występowanie charakterystycznych cech owoców oraz wartość kaloryczną. Najwięcej kwasów tłuszczowych zawiera kwas oleinowy występujący w okresach dojrzewania, gdy oliwki są zielone, różowe i czarne. W okresie dojrzewania na drzewie zawartość tłuszczu w oliwkach wzrasta, a zawartość cukru maleje, co wskazuje na dodatnią korelację między całkowitą ilością cukru i kwasu organicznego w zależności od fazy dojrzewania. „Ayдын Memecik Zeytini” to pożywna i aromatyczna roślina, w której składniki biochemiczne występują w następującej kombinacji: tłuszcz 20–25 %, białko surowe 1–2 %, błonnik 1–2 %, popiół (substancja mineralna) <1 %, cukier nieredukujący <0,3 %, cukier redukujący 3–6 %, polifenole 1–3 %, kwasy organiczne i sole 0,5–1 %, substancje pektynowe <0,6 % oraz inne związki 3–7 %.

Oliwki charakteryzują się wysoką zawartością 7-glukozydu luteoliny (1 266,84 mg/kg), rutyny (491,67 mg/kg), kwasu trans-cynamonowego (1 098,84 mg/kg), cyjanidyno-3-glukozydu (212,73) oraz cyjanidyno-3-rutynozydu (410,63 mg/kg), które są związkami fenolowymi występującymi w oliwkach.

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

–

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

Produkcja i przetwarzanie (szczepienie, uprawa z nasion, nawożenie, przycinanie, zbiór, selekcjonowanie, oddzielanie, mycie, dodawanie solanki, fermentacja, napowietrzanie itp.) oliwek o chronionej nazwie pochodzenia odbywają się w Aydın.

- 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 informacji wymaganych do prezentacji i etykietowania środków spożywczych etykiety muszą zawierać następujące informacje:

- nazwę oznaczenia „Aydın Memecik Zeytini”;
- nazwę handlową i adres lub skróconą nazwę i adres lub zarejestrowany znak towarowy producenta;
- logo ChNP Unii Europejskiej.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny, na którym produkuje się „Aydın Memecik Zeytini”, znajduje się w granicach prowincji Aydın.

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

W regionie Aydın panują warunki typowe dla klimatu śródziemnomorskiego. Lata są gorące i suche, a zimy deszczowe. Opady śniegu zdarzają się sporadycznie. Średnia temperatura od wielu lat wynosi 17,6 °C. Roczne opady wynoszą od 580 do 1 000 mm. Występuje tam średnio 80,6 dni deszczowych w roku, a średnia roczna suma opadów wynosi 677,5 mm.

Wartość ta odpowiada zapotrzebowaniu oliwki „Aydın Memecik Zeytini” na opady w skali roku. Duży wpływ mają prądy powietrza docierające do prowincji Aydın z zachodu. Wiatry wieją w większości w kierunku wschodnim-południowo-wschodnim, ale także w kierunkach południowo-zachodnim i zachodnim.

Oliwki „Aydın Memecik Zeytini” zawdzięczają swoje właściwości warunkom klimatycznym w regionie, strukturze gleby, odpowiedniemu poziomowi pH oraz bujnej roślinności pobliskich gór. Grunty rolne nadają się do uprawy oliwek. Zwykle uprawia się je na równinach i na obszarach górskich. Oliwki, zwłaszcza uprawiane na obszarach górskich oraz wykorzystywane jako oliwki stołowe, muszą być zbierane ręcznie, co pozwala na wybór idealnych owoców. Jedynym źródłem wody są wody opadowe.

O ile drzewa oliwne nie mają szczególnych wymagań, jeśli chodzi o glebę, preferują one glebę wapienną, bogatą w składniki odżywcze, o odczynie pH wynoszącym 6–8. Jako że zwykle są to właściwości gleb, na których uprawia się oliwki w regionie Aydın, oliwki Memecik wykazują wymienione wyżej pozytywne cechy jakościowe, takie jak wielkość, barwa oraz zawartość tłuszczu i fenoli. W uprawach oliwki Memecik używa się wyłącznie pnia rosnącego dziko w regionie Aydın drzewa oliwnego, które stanowi odpowiednią podkładkę ze względu na swoją odporność i idealne przystosowanie do środowiska.

Czynniki ludzkie

Plantatorzy drzew oliwnych w Aydin od dawna opracowują sposoby przekształcenia dzikich drzew w odmiany oliwek Memecik, stosując szczepienie dzikich drzew, zwłaszcza na obszarach górskich. Specjalistyczna wiedza rolnicza obejmuje szczepienie dzikich drzew oliwnych oraz ręczne zbieranie owoców w momencie optymalnej dojrzałości każdego z wariantów. Ręczne zbiory pozwalają określić odpowiedni moment zbioru oliwek, co bezpośrednio wpływa na zawartość dwóch typów związków chemicznych: fenoli i związków lotnych, które nadają oliwce charakterystyczny smak i aromat.

Technika przyprawiania, która jest ściśle związana z obszarem geograficznym, jest efektem wiedzy specjalistycznej producentów. Uprawa i przetwórstwo oliwki przez wieki pozwalały producentom uzyskać wiedzę specjalistyczną, w większości przypadków przekazywaną ustnie, która umożliwia zapewnienie odpowiedniej jakości. Na przykład: odpowiednie metody uprawy, wynikające z wieloletniego doświadczenia rolnika, pozwalają zmniejszyć liczbę wadliwych oliwek, które nie nadają się do dalszego przetwarzania, lub takie oliwki wyeliminować. Co więcej, gruntowna wiedza producenta na temat oliwek pozwala uniknąć fermentacji oraz innych niepożądanych transformacji. Cele te można osiągnąć przez dostosowanie sposobów przetwarzania, warunków środowiskowych oraz narzędzi i urządzeń do właściwości oliwek.

Specyfika produktu

„Aydin Memecik Zeytini”, oliwka stołowa, jest owocem drzew oliwnych odmiany Memecik należących do gatunku *Olea europae* L., uprawianych w prowincji Aydin. Owoce występują w trzech głównych barwach lub trzech wariantach: zielonej, różowej i czarnej.

Szczególny charakter „Aydin Memecik Zeytini” zależy w głównej mierze od następujących właściwości organoleptycznych: goryczy i aromatu, dzięki którym oliwka cieszy się uznaniem. Gorycz jest rezultatem dużej zawartości polifenoli w oliwce zielonej, różowej i czarnej. W przypadku „Aydin Memecik Zeytini” zawartość 7-glukozydu luteoliny, rutyny, kwasu trans-cynamonowego, cyjanidyno-3-glukozydu oraz cyjanidyno-3-rutynozydu, które są związkami fenolowymi występującymi w oliwkach, jest wyższa niż w innych oliwkach w tym regionie. Na przykład zawartość luteoliny ze związków fenolowych w oliwkach „Aydin Memecik Zeytini” wynosi 1 266,84 mg/kg, natomiast w przypadku innej odmiany – 742,88 mg/kg; zawartość rutyny wynosi 491,66 mg/kg, podczas gdy u innych odmian – 378,74 mg/kg.

„Aydin Memecik Zeytini” to pożywna i aromatyczna roślina, w której składniki biochemiczne występują w następującej kombinacji: tłuszcz 20–25 %, białko surowe 1–2 %, błonnik 1–2 %, popiół (substancja mineralna) <1 %, cukier nieredukujący <0,3 %, cukier redukujący 3–6 %, polifenole 1–3 %, kwasy organiczne i sole 0,5–1 %, substancje pektynowe <0,6 % oraz inne związki 3–7 %.

Związek przyczynowy

Na oliwki „Aydin Memecik Zeytini” duży wpływ mają wyjątkowe cechy obszaru geograficznego wynikające z ukształtowania terenu, gleby, klimatu, doświadczenia rolników i historycznej tradycji uprawy oliwek. W rezultacie panujące na obszarze geograficznym idealne warunki do rozmnażania podkładki w warunkach dzikich umożliwiły wyhodowanie odmiany oliwek Memecik, która w połączeniu z metodą uprawy i tradycyjnymi technikami produkcji dała początek „Aydin Memecik Zeytini” o wyrazistych cechach jakościowych.

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 Menderes. Ponieważ dolina rzeki Menderes otwiera się w stronę morza, wiatry, które przynoszą ciepło, oraz opady deszczu znad morza mogą w łatwy sposób docierać w głąb łądu. Wiatry te nadają oliwkom „Aydin Memecik Zeytini” charakterystyczne właściwości organoleptyczne i chronią je przed muszką oliwną podczas dojrzewania.

Zbiór podzielony na etapy, który w przypadku całych oliwek zielonej i różowej ma miejsce przed zimą, natomiast naturalnie czarnej – po zimie, umożliwia dojrzewanie oliwek na drzewach, nadając każdemu z tych trzech wariantów właściwe dla niego właściwości organoleptyczne. Zbiór ręcznego dokonują doświadczeni rolnicy, co pozwala zapewnić optymalne właściwości organoleptyczne oraz jędrność charakterystyczną dla wszystkich wariantów oliwek. Regionalni producenci potrafią określić odpowiednie okresy dojrzałości zgodnie ze swoimi technikami przetwarzania. Ze względu na swoje właściwości sensoryczne owoce wykazują charakter sensoryczny oliwek stołowych zarówno przed przetworzeniem, jak i po nim.

Gorycz oliwek, charakterystyczna dla nich zawartość tłuszczu oraz niska zawartość cukru to główne czynniki, które wyróżniają „Ayдын Memecik Zeytini” na tle innych odmian oliwek. Ze względu na gorzki smak, który wywołują związki fenolowe, produkt nie nadaje się do spożycia w stanie nieprzetworzonym. Zawartość fenoli w oliwkach Memecik, która jest ściśle związana z ich goryczką, pozostaje wyższa niż w innych oliwkach nawet po dosłodzeniu i fermentacji.

Wykazano, że gorzki smak „Ayдын Memecik Zeytini” ma związek z obecnością fenoli. W procesie słodzenia i fermentacji, których celem jest złagodzenie tej goryczy, produkt końcowy nabywa właściwości sensorycznych, w tym smaków: kwaśnego, słonego, metalicznego i zasadowego oraz różnych aromatów. W związku z tym oliwki „Ayдын Memecik Zeytini” zawdzięczają swoje właściwości sensoryczne warunkom naturalnym i działalności człowieka, m.in. wczesnemu lub wystarczającemu stosowaniu praktyk uprawowych przez producentów oraz wyznaczeniu odpowiedniego czasu zbioru.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

Chronione Oznaczenie Geograficzne, Chroniona Nazwa Pochodzenia oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność tureckiego Urzędu Patentów i Znaków Towarowych nr 101 z dnia 17 maja 2021 r., s. 96.
