C/2024/6963

15.11.2024 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2024/6963)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

Продуктовата спецификация в съответствие с член 7 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 се намира в регистъра на географските означения на Съюза.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Aydın Memecik Zeytini“

ЕС №: PDO-TR-02813 - 12.11.2021 г.

ЗГУ ( ) ЗНП (X)

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Aydın Memecik Zeytini“

2. **Държава членка или трета държава**

Турция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт [посочен в приложение XI]*

Клас 1.6: Плодове, зеленчуци и зърнени храни, пресни или преработени

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Aydın Memecik Zeytini“ — вид трапезни маслини, са плодовете на маслиновите дървета от сорт Memecik, вид *Olea europeae* L., отглеждани в провинция Айдън. Срещат се в три основни цвята или се делят на три разновидности — зелени, розови и черни маслини. Наименованието на сорта идва от леката изпъкналост в горния край на плода.

Сред морфологичните характеристики на „Aydın Memecik Zeytini“ спадат:

— Размер: голям

— Форма: овална

— Надлъжна симетрия: асиметрични

— Напречна симетрия: асиметрични

— Най-широко място: близо до средата

— Връх: с изразена изпъкналост

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Повърхност на плода: грапава

— Цвят на плода: зелен до черен в зависимост от индекса на зрялост

— Минимална и максимална дължина на плода: 25,61—27,04 mm

— Минимална и максимална широчина на плода: 19,30—19,40 mm

— Минимална и максимална дължина на костилката: 16,5—17,4 mm

— Минимална и максимална широчина на костилката: 7,5—8,7 mm

— Минимално и максимално тегло на плода : 3,5—4,78 g

— Минимално и максимално процентно съдържание на месеста част от целия плод: 75—88 %

— Минимално и максимално процентно съдържание на костилката от целия плод: 12—15 %

— Минимално и максимално съотношение на месестата част спрямо костилката: 7,53—7,60

— Минимално и максимално съдържание на масло: 20,00—24,50 %

— Минимален и максимален брой плодове в един килограм: 200—230 броя

— Стойност на индекса на плода (съотношение между дължина и широчина на плода): в диапазона 1,4—1,5

При събиране спрямо степента на зрялост се различават зелени и черни маслини. Степента на зрялост, в съчетание с процеса на обработка, и по-специално използването на подправки, води до обособяването на три разновидности със следните характеристики:

1. Зелени цели

Маслини, събрани преди зимата. Берат се при степен на зрялост между 0 и 1 (кожица, оцветена в тъмнозелено и жълто-зелено) в съответствие с индекса на зрялост, приет от Международния съвет за маслиновите продукти.

Органолептични характеристики:

— Цвят: ненаситен зелен до жълтеникавозелен.

— Аромат: наситен растителен (листа на маслиновото дърво) и минерален (саламура).

— Структура: твърда, при натиск се наблюдава слабо деформиране. При консумация се отличава с повишена твърдост и плътност и слаба ронливост.

— Вкус: силен; с равновесие между кисели, солени и горчиви нотки.

— Усещане: отчетлив тръпчив и пикантен вкус.

— Продължителен послевкус и отчетлив тръпчив вкус.

Биохимични характеристики:

— Общо съдържание на захар (mg/100 g): 4,75

— Общо съдържание на органични киселини (mg/100 g): 3 146

2. Розови

Маслини, събрани преди зимата. Берат се при степен на зрялост между 2, 3 и 4 (кожицата по половината от повърхността на плодовете е оцветена в червено и лилаво, а месестата част е в зелено) в съответствие с индекса на зрялост, приет от Международния съвет за маслиновите продукти.

Органолептични характеристики:

— Цвят: зелен до жълтеникавозелен, преминаващ в червено.

— Аромат: наситен растителен, с осезаемо присъствие на ароматни треви (резене) и леки нотки на люти чушлета.

— Структура: при допир е мека, еластична и при натиск се деформира. Прави впечатление неправилният разрез на епикарпа и мезокарпа, получен в резултат на смачкването. При консумация е мека, маслена и със средна плътност.

— Вкус: силен, солен и горчив.

— Усещане: отчетлив тръпчиво-пикантен вкус,

— Послевкус: продължителен.

Биохимични характеристики:

— Общо съдържание на захар (mg/100 g): 3,23

— Общо съдържание на органични киселини (mg/100 g): 4 010

3. Черни натурални

Тези маслини се събират по-късно през зимата. Берат се при степен на зрялост между 5, 6 и 7 (кожицата на целия плод е оцветена в лилаво или черно, а половината от месестата част е оцветена в лилаво) в съответствие с индекса на зрялост, приет от Международния съвет за маслиновите продукти.

Органолептични характеристики:

— Цвят: тъмнокафяв, почти черен.

— Аромат: средно силен.

— Структура: повърхността е гладка и неравна при допир. При консумация структурата на мезокарпа е маслена, мека, сочна и не особено плътна.

— Вкус: силен, с балансирани кисело-солени нотки.

— Усещане: долавят се леко горчив вкус и известна тръпчивост.

— Послевкус: със средна продължителност.

Биохимични характеристики:

— Общо съдържание на захар (mg/100 g): 3,76

— Общо съдържание на органични киселини (mg/100 g): 5 315

Освен като трапезни маслини, сортът „Aydın Memecik Zeytini“ може да се използва и за производство на маслиново масло. Трапезните маслини се делят на зелени, светли/розови и черни в зависимост от степента на зрялост на суровите маслини, както и на ферментирали, естествено ферментирали и черни поради окисляване в зависимост от методите на обработка. При методите на обработка за естествена ферментация маслините се третират със суха сол, солена саламура или само с вода, а при методите за ферментация те се третират с алкален разтвор. След това горчивината се премахва и маслините се оставят да ферментират до необходимата степен за подправяне и опаковане. Обработените по този начин трапезни маслини би следвало да притежават очакваните вкус и аромат и да са в класическия етап на зрялост, подходящ за консумация.

Заради характеристиките и горчивината си маслините „Aydın Memecik Zeytini“ не са подходящи за директна консумация без обработка. Маслената съдържание на маслините е един от най-съществените компоненти, що се отнася до съдържащите се в тях мастни киселини, за наличието на характерните за плода качества и за определянето на енергийната му стойност. Олеиновата киселина в периодите на узряване, характеризиращи се със зелен, розов и черен цвят, е с най-високо съдържание на мастни киселини. В периода на зреене на дървото съдържанието на масло в маслините нараства, докато съдържанието на захар намалява, като спрямо степента на узряване се наблюдава добро съотношение между количеството захар и количеството органични киселини. „Aydın Memecik Zeytini“ е растение с хранителни и ароматни свойства, чиито биохимични елементи включват 20—25 % маслинова мазнина, 1—2 % суров протеин, 1—2 % влакнини, %<1 пепел (минерално вещество), <0,3 % нередуцираща захар, 3—6 % редуцираща захар, 1—3 % полифеноли, 0,5—1 % органични киселини и соли, <0,6 % пектинови материали и 3—7 % други съединения.

Съдържанието на фенолни съединения в маслините, а именно лутеолин-7-гликозид (1 266,84 mg/kg), рутин (491,67 mg/kg), *транс*-канелена киселина (1 098,84 mg/kg), циандин-3-гликозид (212,73) и циандин-3-рутинозид (410,63 mg/kg), е високо.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Производството и обработката (присаждане, израстване след засаждане, наторяване, резитба, бране, селектиране, отделяне, почистване, добавяне на саламура, ферментация, аерация и др.) на маслините с произход се осъществяват в Айдън.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Освен задължителната информация по отношение на представянето и етикетирането на храните, етикетите трябва да включват следното:

— наименованието за произход „Aydın Memecik Zeytini“;

— търговското наименование и адрес или съкратеното наименование и адрес, или регистрираната търговска марка на производителя;

— символа за ЗНП на Европейския съюз.

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район, в който се произвеждат „Aydın Memecik Zeytini“, е в границите на провинция Айдън.

Провинция Айдън се състои от 17 окръга: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim и Yenipazar.

5. **Връзка с географския район**

Специфична характеристика на географския район

В Айдън преобладаващ е средиземноморският климат. Летата са горещи и сухи, а зимите са дъждовни. Снеговалежите са спорадични. От много години средната температура е 17,6 °C. Годишното количество на валежите е в диапазона 580—1 000 mm. Средният брой дъждовни дни е 80,6, а средното количество на валежите е 677,5 mm годишно.

Тези стойности също така съответстват на количеството годишни валежи, необходими за „Aydın Memecik Zeytini“. В провинция Айдън влияние оказват идващите от запад въздушни течения. Вятърът духа предимно в посока изток-югоизток, след което преминава в посока югозапад и запад.

Климатичните характеристики на района, структурата на почвата, подходящото ниво на pH и богатата растителност на заобикалящите района планини гарантират, че отличителните особености на „Aydın Memecik Zeytini“ са налице. Земеделските земи са подходящи за производство на маслини. По принцип маслините се отглеждат в равнинни и планински области. Особено когато са в планински области и ще се използват за трапезни маслини, те трябва да се събират на ръка, което позволява да бъдат подбрани подходящите маслини. Единствената влага идва от дъжда.

Макар маслините да не са особено придирчиво растение, що се отнася до качествата на почвата, за предпочитане са варовикови почви, които са богати на хранителни вещества и са с ниво на pH между 6 и 8. Тъй като почвите в района Айдън, използвани за отглеждане на маслини, обикновено са именно такива, са налице предпоставки маслините от сорта Memecik да притежават положителните качествени характеристики, споменати по-горе, по отношение на размера, цвета, съдържанието на мазнини и на фенолни съединения. При маслините от сорта Memecik се използват единствено подложки от диви маслинови дървета, които са напълно подходящи за целта, тъй като са много издръжливи, и понеже са дивораст
ящи в Айдън, това ги прави напълно адаптирани към средата.

Човешки фактори

В исторически план производителите на маслини в Айдън полагат усилия да облагородят съществуващите диворастящи маслинови дървета за отглеждане на маслини от всортове Memecik чрез присаждане най-вече в планинските области. Специфичните познания на производителите включват присаждането върху диворастящи маслинови дървета и ръчното събиране на плода в оптималния момент от процеса на зреене за всяка една от разновидностите. Ръчното събиране позволява да се определи подходящият за бране на маслините момент, който оказва непосредствено влияние върху два типа съставки: фенолите и летливите вещества, придаващи характерните вкус и аромат на маслините.

Прилаганата техника за подправяне е тясно свързана с географския район и произхожда от специфичните знания на производителите. Като следствие от отглеждането и обработката на маслини в продължение на векове стопанските субекти са придобили необходимите познания (които често се предават устно), гарантиращи качеството на продукта. Така например уместните земеделски практики, плод на опита на земеделските производители, позволяват да се намали броят и дори да се избегне наличието на дефектни маслини, негодни за обработка. Нещо повече, доброто познаване на маслините от страна на производителите позволява да се избегнат ферментациите и други изменения на плода. Всичко това се постига посредством приспособяване на условията на обработка, околната среда, оборудването и съоръженията към особеностите на маслините.

Специфична характеристика на продукта

„Aydın Memecik Zeytini“ — вид трапезни маслини, са плодовете на маслиновите дървета от сорт Memecik, вид *Olea europeae* L., отглеждани в провинция Айдън. Срещат се в три основни цвята или се делят на три разновидности: зелени, розови и черни маслини.

Отличителният характер на „Aydın Memecik Zeytini“ се предопределя от следните органолептични характеристики: горчивина и аромат, на които се дължи изключителната репутация на продукта. Горчивината идва от повишеното съдържание на полифеноли в зелените, розовите и черните маслини. В сравнение с останалите маслини от района при „Aydın Memecik Zeytini“ съдържанието на характерните за маслините фенолни компоненти, като лутеолин-7-гликозид, рутин, транс-канелена киселина, цианидин-3-гликозид и цианидин-3-рутинозид, е по-високо. Така например количеството лутеолин — част от фенолните съединения на „Aydın Memecik Zeytini“, е 1 266,84 mg/kg, докато при друг сорт е 742,88 mg/kg; рутинът е в количество от 491,66 mg/kg, докато при други видове маслини съдържанието му е 378,74 mg/kg.

„Aydın Memecik Zeytini“ е растение с хранителни и ароматни свойства, чиито биохимични елементи включват 20—25 % съдържание на масло, 1—2 % суров протеин, 1—2 % влакнини, %<1 пепел (минерално вещество), <0,3 % нередуциращи захар, 3—6 % редуциращи захар, 1—3 % полифеноли, 0,5—1 % органични киселини и соли, <0,6 % пектинови материали и 3—7 % други съединения.

Причинно-следствена връзка

Голямо въздействие върху „Aydın Memecik Zeytini“ оказват географският район с отличителните му характеристики, дължащи се на терена, почвата и климата в него, опитът на земеделските производители и дългогодишните традиции в отглеждането на маслини. Ето защо подходящите условия за разпространение на диворастящите маслинови дървета в географския район са довели до обособяването на маслиновия сорт Memecik, който благодарение на начина на отглеждане и традиционните методи за обработка на плодовете се е развил до „Aydın Memecik Zeytini“, отличаващ се със специфично качество.

Идващите от запад въздушни течения са особено ефективни в Айдън. Вятърът духа предимно в посока изток-югоизток, след което преминава в посока югозапад и запад. Провинция Айдън се намира в басейна на река Бююк Мендерес. Тъй като долината на Бююк Мендерес се разширява към морето, ветровете, които оказват затоплящ ефект, и валежите от морето могат лесно да достигнат до районите във вътрешността. На тези ветрове се дължат характерните органолептични свойства на „Aydın Memecik Zeytini“ и те предпазват маслините от маслинената муха по време на периода на зреене.

В резултат на поетапното събиране (преди зимата за маслините от разновидността „зелени цели“ и „розови“ и след настъпването на зимата за натуралните черни маслини) плодовете зреят на дървото, а това предопределя типичните органолептични характеристики на всяка от трите разновидности. Събирането на ръка, извършвано от опитни земеделски производители, позволява да се гарантират оптималните органолептични характеристики и допринася за характерната твърдост и на трите разновидности. Положителен е фактът, че производителите от региона могат да определят подходящите периоди на узряване спрямо техниките на обработка, които ще прилагат. Тъй като маслините притежават органолептични свойства, органолептичният им характер на трапезни маслини се разкрива както след, така и преди обработка.

Горчивината на маслиновия плод, съдържанието на мазнини и ниското съдържание на захар като цяло позволяват разграничаването на „Aydın Memecik Zeytini“ от други сортове маслини. Те не могат да се консумират без обработка поради горчивия си вкус, причина за който са фенолните съединения. Съдържанието на феноли в маслините от сорта Memecik, което в голяма степен е свързано с горчивината, се запазва по-високо, отколкото при другите маслини, дори и след процеса по подсладяване и ферментация.

Установено е, че горчивият вкус на „Aydın Memecik Zeytini“ е свързан с фенолни съединения. По време на подсладяването и ферментацията с цел намаляване на тази горчивина се появяват органолептичните свойства на крайния продукт, който добива кисели, солени, метални и алкални нотки и различни аромати. Ето защо органолептичните свойства на „Aydın Memecik Zeytini“ се проявяват както благодарение на природните условия, така и на човешката дейност, като например прилагането от страна на производителите на процесите на отглеждане на ранен или подобаващ етап и определянето на подходящото време за бране.

Препратка към публикуваната спецификация

Официален бюлетин за географски указания, наименования за произход и храни с традиционно специфичен характер № 101 на Службата за патенти и търговски марки на Турция от 17 май 2021 г., стр. 96.