C/2024/6963

15.11.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2024/6963)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

Varespecifikationen, der er i overensstemmelse med artikel 7 i forordning (EU) nr. 1151/2012, findes i EU-registret over geografiske betegnelser.

ENHEDSDOKUMENT

»Aydın Memecik Zeytini«

EF-nr.: PDO-TR-02813 - 12.11.2021

BGB BOB (X)

1. **Betegnelse(r) [på BOB eller BGB]**

»Aydın Memecik Zeytini«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Tyrkiet

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype [jf. bilag XI]*

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Aydın Memecik Zeytini«, som er en spiseoliven, er frugten af Memecik-sorten af oliventræer fra *Olea europeae* L.-arterne, der dyrkes i Aydın-provinsen. Den findes i tre farver eller tre varianter: grøn, lyserød og sort oliven. Sorten har fået sit navn efter det lille fremspring på spidsen af frugten.

»Aydın Memecik Zeytini« har bl.a. følgende morfologiske karakteristika:

— Størrelse : Stor

— Form : Oval

— Symmetri i længderetningen : Asymmetrisk

— Symmetri i tværretningen : Asymmetrisk

— Det bredeste punkt : I nærheden af midten

— Spids : Spids udbulning

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L 2024/1143 af 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Frugtoverflade : Ru

— Frugtfarve : Grøn til sort, afhængigt af modenhedsindekset

— Frugtens minimums- og maksimumslængde : 25,61-27,04 mm

— Frugtens minimums- og maksimumsbredde 19,30-19,40 mm

— Frøets minimums- og maksimumslængde : 16,5-17,4 mm

— Frøets minimums- og maksimumsbredde : 7,5-8,7 mm

— Frugtens minimums- og maksimumsvægt : 3,5-4,78 g

— Minimums- og maksimumsindhold af frugtkød : 75-88 %

— Minimums- og maksimumsindhold af frø : 12-15 %

— Minimums- og maksimumsforhold mellem frugtkød og frø: 7,53-7,60

— Minimums- og maksimumsindhold af olie : 20,00-24,50 %

— Minimums- og maksimumsantal af frugter pr. kg: 200-230 stk.

— Frugtindeksværdi (frugtlængde/frugtbredde): I intervallet 1,4-1,5

Ved plukning adskiller olivenens modenhed de grønne oliven fra de sorte. Modningsgraden kombineret med produktionsmetoden, især krydringen, gør det muligt at opnå tre varianter med følgende egenskaber:

1. Helt grønne

Oliven, der plukkes før vinter. De høstes mellem 0 og 1 (når skindets farve er dybgrøn og gulgrøn) i henhold til det modenhedsindeks, der er godkendt af Det Internationale Olivenråd.

Organoleptiske egenskaber:

— Farve: grøn til gulgrøn med lav intensitet.

— Aroma: intens grøntsags- (olivenblade) og mineralaroma (saltvand).

— Konsistens: fast og knapt deformerbar. Den følelse, den giver i munden, er kendetegnet ved stor fasthed, sammenhæng og lav sprødhed.

— Smag: intens – balance mellem syre, salt og bitterhed.

— Smagsfornemmelse: udtalt skarp og krydret.

— Lang eftersmag og udtalt skarphed.

Biokemiske egenskaber:

— Samlet sukkerindhold (mg/100 g): 4,75

— Samlet indhold af organiske syrer (mg/100 g): 3 146

2. Lyserøde

Oliven, der plukkes før vinter. De høstes mellem 2, 3 og 4 (skindet har en farve, hvor halvdelen af overfladen bliver rød og lilla, og frugtkødet er grønt) i henhold til det modenhedsindeks, der er godkendt af Det Internationale Olivenråd.

Organoleptiske egenskaber:

— Farve: grøn til gulgrøn, som skifter til rød.

— Aroma: intens grøntsagsagtig med tydeligt aftryk af de aromatiske planter (fennikel) og antydning af chilipeber.

— Konsistens: blød, deformerbar og elastisk, hvilket fremhæver de uregelmæssige indhak i skallen og kødet fra udsteningsprocessen. Føles blød og olieagtig i munden med gennemsnitlig sammenhæng.

— Smag: intens, salt og bitter.

— Smagsfornemmelse: udtalt skarp og krydret.

— Eftersmag: lang.

Biokemiske egenskaber:

— Samlet sukkerindhold (mg/100 g): 3,23

— Samlet indhold af organiske syrer (mg/100 g): 4 010

3. Naturligt sorte

Disse oliven plukkes senere på vinteren. De høstes mellem 5, 6 og 7 (farven på skindet er lilla eller sort, og halvdelen af frugtkødet skifter til lilla) i henhold til modenhedsindekset accepteret af Det Internationale Olivenråd.

Organoleptiske egenskaber:

— Farve: mørkebrun, næsten sort.

— Aroma: gennemsnitlig intensitet.

— Konsistens: overfladen er glat og føles uregelmæssig. Kødets konsistens føles olieagtig, blød og saftig i munden, lav sammenhæng.

— Smag: intens med balance mellem syre og salt.

— Smagsfornemmelse: en anelse bitter og skarp.

— Eftersmag: mellemlang.

Biokemiske egenskaber:

— Samlet sukkerindhold (mg/100 g): 3,76

— Samlet indhold af organiske syrer (mg/100 g): 5 315

»Aydın Memecik Zeytini« er en olivensort, der giver mulighed for olieproduktion ud over at blive brugt som spiseoliven. Spiseoliven klassificeres som grønne, lyse/lyserøde og sorte alt efter de rå olivens modenhedsgrad og som gærede, naturligt gærede og mørknede af oxidering i henhold til forarbejdningsmetoder. Med forarbejdningsmetoder, hvor der anvendes naturlig fermentering, behandles oliven med tørt salt, saltlage eller blot vand, mens de med metoder, hvor der anvendes fermentering, behandles med alkalisk opløsning. Derefter fjernes bitterheden, og de fermenterer, så længe det er nødvendigt for at få den rigtige smag, og pakkes. Spiseoliven, der forarbejdes på denne måde, skal smage og lugte som forventet og have nået den modenhedsgrad, de typisk skal have for at være spiselige.

»Aydın Memecik Zeytini« vil ikke kunne indtages direkte uden forarbejdning på grund af dens egenskaber og bitterhed. Olieforholdet i oliven er en af de kritiske komponenter med hensyn til de fedtsyrer, de indeholder, frugtens karakteristiske egenskaber og fastsættelsen af kalorieværdien. I de modenhedsperioder, hvor farven er grøn, lyserød eller sort, har oliesyren de fleste fedtsyrer. I løbet af træets modningsperiode stiger olivenernes fedtindhold, mens sukkermængden falder, hvilket viser en positiv korrelation mellem de samlede mængder sukker og organisk syre afhængigt af modningen. »Aydın Memecik Zeytini« er en næringsrig og aromatisk plante med biokemiske elementer, der kombinerer olivenfedt 20-25 %, råprotein 1-2 %, fiber 1-2 %, aske (mineralsk stof) < 1 %, ikkereducerende sukker < 0,3 %, reduceret sukker 3-6 %, polyphenoler 1-3 %, organiske syrer og salte 0,5-1 %, pektiske stoffer < 0,6 % og andre forbindelser 3-7 %.

Mængden af luteolin-7-glycosid (1 266,84 mg/kg), rutin (491,67 mg/kg) *trans*-kanelsyre (1 098,84 mg/kg), cyanidin-3-glycosid (212,73) og cyanidin-3-rutinosid (410,63 mg/kg), som er olivens phenolbestanddele, er høje.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Produktionen og forarbejdningen (podning, dyrkning af frø, befrugtning, beskæring, høst, udvælgelse, adskillelse, rensning, tilsætning af saltlage, gæring, beluftning osv.) af oliven med oprindelsesbetegnelsen finder sted i Aydın.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Bortset fra de nødvendige oplysninger om præsentation og mærkning af fødevarer skal etiketterne indeholde følgende:

— navnet på betegnelsen »Aydın Memecik Zeytini«

— handelsnavn og adresse, kortform af virksomhedens navn og adresse eller producentens registrerede varemærke

— Den Europæiske Unions BOB-logo

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det geografiske område, hvor »Aydın Memecik Zeytini« fremstilles, ligger inden for Aydın-provinsens grænser.

Provinsen Aydın har 17 distrikter: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Koçarlı k, Kuyucak, Kuyucak, Kuybadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim og Yenipazar.

5. Tilknytning til det geografiske område

Det geografiske områdes egenart

Middelhavsklimaet er dominerende i Aydın. Somrene er varme og tørre, og vintrene er regnfulde. Snefald forekommer sporadisk. Den gennemsnitlige temperatur har i mange år været 17,6 °C. Den årlig nedbørsmængde er mellem 580-1 000 mm. Det regner i gennemsnit 80,6 dage om året, og den gennemsnitlige mængde nedbør er 677,5 mm om året.

Desuden opfylder denne værdi den nødvendige årlige mængde nedbør for »Aydın Memecik Zeytini«. I provinsen Aydın har luftstrømmene fra vest stor betydning. Vindretningen er for det meste øst-sydøst efterfulgt af vind fra sydvest- og vest.

Regionens klimatiske karakteristika, jordbundsstrukturen, det velegnede pH-niveau og den rige vegetation i bjergene omkring denne region giver »Aydın Memecik Zeytini« dens særlige egenskaber. Landbrugsjorden er egnet til produktion af oliven. Generelt dyrkes oliven på sletter og i bjergområder. Oliven, og særligt dem, dyrkes i bjergområder og til anvendelse som spiseoliven, skal høstes manuelt, så det er muligt at udvælge de mest velegnede oliven. Det eneste vand, der tilføres, er regnvand.

Selv om oliven ikke er særlig krævende med hensyn til jordbundsforhold, foretrækkes jord med kalksand, som er rig på næringsstoffer, og som har en pH-værdi på mellem 6 og 8. Da olivendyrkningsjorden i Aydın-regionen normalt har disse egenskaber, kan Memecik-oliven have de positive kvalitetsegenskaber, der er nævnt ovenfor, såsom størrelse, farve, fedtforhold og indhold af phenolforbindelser. Den eneste grundstamme, der anvendes til oliven af sorten Memecik, stammer fra vilde oliventræer, som er ideelle på grund af deres hårdførhed, og de vokser vildt i Aydın, hvilket gør dem perfekt tilpasset til miljøet.

Menneskelige faktorer

Historisk set har olivenproducenter i Aydın arbejdet på at omdanne eksisterende vilde træer til Memecik-olivensorter ved at udføre podningsarbejde på vilde oliventræer, især i bjergrige områder. Landbrugernes særlige viden omfatter podning på vilde oliventræer og manuel høst af frugten på det optimale modningssted for hver af varianterne. Håndplukningen gør det muligt at bestemme det ideelle plukningstidspunkt, som har direkte indvirkning på to typer forbindelser i olivenerne: phenolerne og de flygtige forbindelser, der giver olivenerne deres karakteristiske smag og aroma.

Krydringsteknikken, som er tæt forbundet med det geografiske område, er et resultat af producenternes knowhow. Virksomhedsledernes ekspertise, der i de fleste tilfælde er overleveret mundtligt, er resultatet af flere århundreders dyrkning og forarbejdning af oliven og er en garanti for kvaliteten. Eksempelvis gør en række effektive dyrkningsmetoder, som er baseret på landbrugernes erfaring, det muligt at reducere eller helt undgå dårlige oliven, som ikke er egnet til produktion. Endvidere gør producenternes indgående kendskab til oliven det muligt at undgå fermenteringer og andre forandringer ved produktet. Alt dette opnås ved at tilpasse forholdene vedrørende forarbejdning, miljø, arbejdstagere og udstyr til olivenernes egenskaber.

Produktets egenart

Spiseolivenen »Aydın Memecik Zeytini« er frugten fra oliventræer af sorten Memecik fra *Olea europeae* L.-arter, der dyrkes i Aydın-provinsen. De har tre primære farver og dækker tre varianter: grønne, lyserøde og sorte oliven.

»Aydın Memecik Zeytini«-olivenernes særpræg skyldes hovedsagelig følgende organoleptiske egenskaber: bitterhed og aroma, som giver den sit fremragende ry. Denne bitterhed skyldes det høje polyphenolindhold i de grønne, lyserøde og sorte oliven. Mængden af luteolin-7-glycosid, rutin, transkanelsyre, cyanidin-3-glycosid og cyanidin-3-rutinosid, som er phenolkomponenterne i oliven, er højere i »Aydın Memecik Zeytini« sammenlignet med andre oliven i regionen. F.eks. er mængden af luteolin fra phenolforbindelser i »Aydın Memecik Zeytini« 1 266,84 mg/kg, mens den i en anden sort er 742,88 mg/kg. Indholdet af rutin er 491,66 mg/kg, mens andre typer indeholder 378,74 mg/kg.

»Aydın Memecik Zeytini« er en næringsrig og aromatisk plante med biokemiske elementer, der indeholder en kombination af indhold af olie 20-25 %, råprotein 1-2 %, fiber 1-2 %, aske (mineralsk stof) < 1 %, ikke-reducerende sukker < 0,3 %, reduceret sukker 3-6 %, polyphenoler 1-3 %, organiske syrer og salte 0,5-1 %, pektiske stoffer < 0,6 % og andre forbindelser 3-7 %.

Årsagssammenhæng

Det geografiske område har en stor betydning for »Aydın Memecik Zeytini« på grund af dets særlige karakteristika, der hænger sammen med områdets terræn, jordbund, klima, landbrugernes erfaring og den historiske tradition for olivendyrkning. De ideelle betingelser for vild formering af grundstammen i det geografiske område gav derfor anledning til olivensorten Memecik, som med dyrkningsmetoden og forfædrenes produktionsteknikker har ført til »Aydın Memecik Zeytini« med sine karakteristiske kvalitetsegenskaber.

Luftstrømmene fra vest er særligt kraftige i Aydın. Vindretningen er for det meste øst-sydøst efterfulgt af vind fra sydvest- og vest. Provinsen Aydın ligger ved udmundingen til den store Mæander. Da dalen ved den store Mæander åbner mod havet, kan de vinde, der bringer varme og nedbør fra havet med sig, let nå de indre regioner. Disse vinde giver »Aydın Memecik Zeytini« særlige organoleptiske egenskaber og beskytter olivenerne mod olivenfluen under modningen.

Den trinvise form for høst, hvor de hele grønne og lyserøde oliven plukkes før vinter, og de naturligt sorte oliven plukkes efter vinter, betyder, at olivenerne modner på træet, hvorved hver af disse tre varianter får deres egne særlige organoleptiske egenskaber. Håndplukningen udført af erfarne landbrugere sikrer, at de optimale organoleptiske egenskaber bevares, og er årsagen til den karakteristiske fasthed af alle olivenvarianterne. Heldigvis kan producenterne i regionen fastsætte passende modningsperioder i forhold til deres forarbejdningsteknikker. Ved hjælp af de sensoriske egenskaber for oliven kan spiseolivens sensoriske karakter bestemmes efter og før forarbejdning.

Det er især bitterstoffet i olivenfrugterne, deres fedtindhold og lave sukkerindhold, der adskiller »Aydın Memecik Zeytini« fra andre olivensorter. Den kan ikke spises uden forarbejdning på grund af dens bitre smag, som skyldes phenolforbindelser. Indholdet af phenol i Memecik-oliven, som i høj grad er forbundet med bitterhed, er fortsat højere end i andre oliven, selv efter sødning og gæring.

Det er konstateret, at den bitre smag af »Aydın Memecik Zeytini« er relateret til phenolforbindelser. Under sødningen og gæringen for at mindske denne bitterhed opstår slutproduktets sensoriske egenskaber på denne måde ved at tilegne sig sure, salte, metalliske og alkaliske smage og forskellige lugte. Derfor opstår de sensoriske egenskaber ved »Aydın Memecik Zeytini« med naturlige forhold og menneskelige aktiviteter, f.eks. producenter, der anvender dyrkningsprocesser tidligt eller i tilstrækkelig grad og fastsætter en passende høsttid.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

Officiel bulletin for geografiske betegnelser, oprindelsesbetegnelser og garanterede traditionelle specialiteter fra det tyrkiske patent- og varemærkekontor nr. 101 af 17. maj 2021, s. 96.