C/2024/6963

15.11.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/6963)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

Die Produktspezifikation gemäß Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ist im Unionsregister der geografischen Angaben enthalten.

EINZIGES DOKUMENT

„Aydın Memecik Zeytini“

EG-Nr.: PDO-TR-02813 – 12.11.2021

g. g. A. ( ) g. U. (X)

1. **Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Aydın Memecik Zeytini“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Türkei

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]*

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Das Erzeugnis mit der g. U. „Aydın Memecik Zeytini“ ist eine Tafelolive. Sie ist die Frucht von Olivenbäumen der Sorte Memecik, die zur Art *Olea europaea* L. gehören, und die in der Provinz Aydın angebaut werden. Es gibt diese Olive in drei Hauptfarben bzw. Aufmachungen: grün, rosa und schwarz. Die kleine Vorwölbung an der Spitze der Frucht verleiht dieser Sorte ihren Namen.

„Aydın Memecik Zeytini“ weist unter anderem folgende morphologische Merkmale auf:

— Größe: groß

— Form: oval

— Längssymmetrie: asymmetrisch

— Quersymmetrie:asymmetrisch

— Breiteste Stelle: in der Nähe der Mitte

— Spitze: spitz gewölbt

[1] Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Oberfläche der Frucht: rau

— Fruchtfarbe: grün bis schwarz, je nach Reifeindex

— Mindest- und Höchstlänge der Frucht: 25,61-27,04 mm

— Mindest- und Höchstbreite der Frucht: 19,30-19,40 mm

— Mindest- und Höchstlänge des Kerns: 16,5-17,4 mm

— Mindest- und Höchstbreite des Kerns: 7,5-8,7 mm

— Mindest- und Höchstgewicht der Frucht: 3,5-4,78 g

— Mindest- und Höchstanteil des Fruchtfleisches: 75-88 %

— Mindest- und Höchstanteil des Kerns: 12-15 %

— Mindest- und Höchstverhältnis zwischen Fruchtfleisch und Kern: 7,53-7,60

— Mindest- und Höchstgehalt an Öl: 20,00-24,50 %

— Mindest- und Höchstzahl der Früchte pro Kilogramm: 200-230 Stück

— Fruchtindexwert (Fruchtlänge/-breite): zwischen 1,4 und 1,5

Bei der Ernte unterscheiden sich die grünen von den schwarzen Oliven durch ihre Reife. Je nach Reifegrad und Verarbeitungsverfahren, insbesondere dem Einlegen, gibt es drei Aufmachungen mit folgenden Merkmalen:

1. Vollständig grün

Vor dem Winter geerntete Oliven. Sie werden zwischen den Reifeindizes 0 und 1 geerntet (Farbe der Fruchtschale tiefgrün und gelbgrün) – gemäß dem vom Internationalen Olivenrat angenommenen Reifeindex.

Organoleptische Merkmale:

— Farbe: grün bis leicht gelblich grün

— Geruch: intensiv pflanzlich (Olivenblatt) und mineralisch (Salzlake)

— Textur: bei Berührung fest und kaum verformbar. Im Mund durch hohe Festigkeit, Kohäsion und geringe Brüchigkeit gekennzeichnet.

— Geschmack: intensiv. Gleichgewicht zwischen saurem, salzigem und bitterem Geschmack.

— Empfindungen: deutlich adstringierend und mit merklicher Schärfe

— lang anhaltender Nachgeschmack und auffällige Adstringenz

Biochemische Merkmale:

— Gesamtzuckergehalt (mg/100 g): 4,75

— Gesamtgehalt an organischer Säure (mg/100 g): 3 146

2. Rosa

Vor dem Winter geerntete Oliven. Sie werden zwischen den Reifeindizes 2, 3 und 4 geerntet (Farbe der Fruchtschale schlägt zur Hälfte auf Rot oder Violett um; grünes Fruchtfleisch) – gemäß dem vom Internationalen Olivenrat angenommenen Reifeindex.

Organoleptische Merkmale:

— Farbe: grün bis gelblich grün, auf Rot umschlagend

— Geruch: intensiv pflanzlich, wobei deutlich die Aromapflanzen (Fenchel) hervortreten, mit leichtem Anklang von Spanischem Pfeffer

— Textur: bei Berührung weich, verformbar und elastisch, auffallend ist der vom Quetschen herrührende unregelmäßige Einriss in Epikarp und Mesokarp. Im Mund weich, cremig und von mittlerer Kohäsion.

— Geschmack: intensiv, salzig und bitter

— Empfindungen: Es fallen Adstringenz und Schärfeempfindung auf.

— Nachgeschmack: lang anhaltend

Biochemische Merkmale:

— Gesamtzuckergehalt (mg/100 g): 3,23

— Gesamtgehalt an organischer Säure (mg/100 g): 4 010

3. Naturbelassen schwarz

Diese Oliven werden später im Winter geerntet. Sie werden zwischen den Reifeindizes 5, 6 und 7 geerntet (Farbe der Fruchtschale vollständig violett oder schwarz; die Hälfte des Fruchtfleischs schlägt auf Violett um) – gemäß dem vom Internationalen Olivenrat angenommenen Reifeindex.

Organoleptische Merkmale:

— Farbe: dunkelbraun, fast schwarz

— Geruch: durchschnittliche Intensität

— Textur: Die Oberfläche ist bei Berührung weich und unregelmäßig. Die Textur des Mesokarps ist im Mund cremig, weich und saftig, und die Kohäsion ist gering.

— Geschmack: intensiv, mit ausgeglichenem saurem und salzigem Geschmack

— Empfindungen: Es sind leichte Bitterkeit und geringfügige Adstringenz festzustellen.

— Nachgeschmack: mittlere Dauerhaftigkeit

Biochemische Merkmale:

— Gesamtzuckergehalt (mg/100 g): 3,76

— Gesamtgehalt an organischer Säure (mg/100 g): 5 315

„Aydın Memecik Zeytini“ ist eine Olivensorte, die sich zum einen als Tafelolive eignet, aus der sich andererseits auch Öl erzeugen lässt. Die Tafeloliven werden je nach Reifegrad der rohen Oliven als grün, blass/rosa und schwarz und je nach Verarbeitungsverfahren als fermentiert, natürlich fermentiert und durch Oxidation geschwärzt eingestuft. Bei den Verarbeitungsverfahren mit natürlicher Fermentierung werden die Oliven mit Trockensalz, in Salzlake oder einfach mit Wasser behandelt und bei den anderen Fermentierungsverfahren mit einer alkalischen Lösung. Dies entzieht den Oliven ihre Bitterkeit und sie werden dann nach Bedarf weiter fermentiert, was ihnen ihr Aroma verleiht, und schließlich verpackt. Auf diese Weise verarbeitete Tafeloliven sollten wie erwartet schmecken und riechen und ihre typische genießbare Reife aufweisen.

Die Oliven mit dem Namen „Aydın Memecik Zeytini“ können aufgrund ihrer Merkmale und Bitterkeit nicht direkt und unverarbeitet verzehrt werden. Das Ölverhältnis der Oliven ist einer der kritischen Aspekte, die sich auf die darin enthaltenen Fettsäuren, das Auftreten der charakteristischen Merkmale der Früchte und die Bestimmung des Kaloriengehalts auswirken. Die Ölsäure in der Reifezeit, in der die Oliven grün, rosa bzw. schwarz sind, weist die meisten Fettsäuren auf. Während der Reifezeit am Baum steigt der Fettgehalt der Oliven an, während der Zuckergehalt abnimmt, was eine reifeabhängige positive Korrelation zwischen den Gesamtmengen an Zucker und organischer Säure bedeutet. „Aydın Memecik Zeytini“ ist eine nährstoffreiche und aromatische Pflanze mit biochemischen Elementen. Darin enthalten sind Fett (20-25 %), (Rohprotein 1-2 %), Ballaststoffe (1-2 %), Asche (Mineralstoff) (<1 %), nichtreduzierende Zucker (<0,3 %), reduzierende Zucker (3-6 %), Polyphenole (1-3 %), organische Säuren und Salze (0,5-1 %), Pektinstoffe (0,6 %) und andere Verbindungen (3-7 %).

Die Mengen an Luteolin-7-Glykosid (1 266,84 mg/kg), Rutin (491,67 mg/kg), trans-Zimtsäure (1 098,84 mg/kg), Cyanidin-3-Glykosid (212,73 mg/kg) und Cyanidin-3-Rutinosid (410,63 mg/kg) – die Phenolbestandteile der Olive – sind hoch.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

–

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Erzeugung und Verarbeitung (Veredelung, Ziehen aus Samen, Düngung, Schnitt, Ernte, Selektion, Trennung, Reinigung, Zusatz von Salzlake, Fermentierung, Belüftung usw.) der Oliven, die unter die Ursprungsbezeichnung fallen, finden in Aydın statt.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

–

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Neben den erforderlichen Informationen über die Aufmachung und Kennzeichnung von Lebensmitteln muss das Etikett folgende Angaben enthalten:

— Name der Bezeichnung „Aydın Memecik Zeytini“,

— Handelsname und Anschrift oder Kurzname und Anschrift oder eingetragener Handelsname des Erzeugers,

— Logo der Europäischen Union für die g. U.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet, in dem die Oliven der Sorte „Aydın Memecik Zeytini“ erzeugt werden, liegt innerhalb der Grenzen der Provinz Aydın.

Die Provinz Aydın umfasst 17 Landkreise: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim und Yenipazar.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Besonderheit des geografischen Gebiets

In Aydın herrscht ein mediterranes Klima vor. Die Sommer sind heiß und trocken und die Winter regnerisch. Unregelmäßig fällt Schnee. Die Durchschnittstemperatur liegt über viele Jahre betrachtet bei 17,6 °C. Die jährliche Niederschlagsmenge liegt zwischen 580 und 1 000 mm. Durchschnittlich regnet es an 80,6 Tagen im Jahr und die durchschnittliche Niederschlagsmenge liegt bei 677,5 mm/Jahr.

Dieser jährliche Niederschlagswert entspricht auch dem Bedarf der Olivensorte „Aydın Memecik Zeytini“. Die Provinz Aydın steht unter dem Einfluss der Luftströme aus dem Westen. Die vorherrschende Windrichtung ist Ost-Südost, gefolgt von Südwest- und Westwinden.

Die klimatischen Merkmale der Region, die Bodenstruktur, der geeignete pH-Wert und die üppige Vegetation der Berge, die diese Region umgeben, sorgen dafür, dass die Olive „Aydın Memecik Zeytini“ ihre Merkmale ausbildet. Die landwirtschaftlichen Flächen sind für die Erzeugung von Oliven geeignet. In der Regel werden die Oliven in der Ebene und in den Berggebieten angebaut. Oliven, insbesondere aus Berggebieten, die zur Verwendung als Tafeloliven bestimmt sind, müssen von Hand geerntet werden. Das ermöglicht die Auswahl der idealen Oliven. Die einzige Wasserzufuhr erfolgt über den Regen.

Obgleich Oliven in Bezug auf die Bodenbeschaffenheit wenig anspruchsvoll sind, bevorzugen sie nährstoffreiche Böden mit Kalksand und einem pH-Wert von 6-8. Die für den Olivenanbau genutzten Böden der Region Aydın weisen in der Regel diese Merkmale auf, und somit können die Oliven der Sorte Memecik die oben genannten positiven Qualitätsmerkmale in Bezug auf Größe, Farbe, Fettverhältnis und Gehalt an Phenolverbindungen herausbilden. Bei Oliven der Sorte Memecik wird als Unterlage ausschließlich der wilde Olivenbaum verwendet, der aufgrund seiner hohen Robustheit ideal hierfür geeignet ist. Er wächst in Aydın wild und ist daher optimal an die Umgebung angepasst.

Menschliche Einflüsse

In der Vergangenheit haben die Olivenerzeuger in Aydın darauf hingearbeitet, aus vorhandenen Wildbäumen Oliven der Sorte Memecik hervorzubringen. Dazu wurden, insbesondere in Berggebieten, wilde Olivenbäume gepfropft. Zum speziellen Fachwissen der Landwirte gehören das Pfropfen auf wilde Olivenbäume und die Ernte der Frucht per Hand zum für die jeweilige Aufmachung optimalen Reifezeitpunkt. Durch die Handernte kann der für die Oliven ideale Erntezeitpunkt bestimmt werden, was sich direkt auf zwei Arten von Verbindungen auswirkt: Phenole und flüchtige Verbindungen, durch die die Oliven ihren charakteristischen Geschmack und ihr besonderes Aroma erhalten.

Die Kenntnisse der Landwirte haben sich im Einlegeverfahren niedergeschlagen, das stark mit dem geografischen Gebiet zusammenhängt. Durch den jahrhundertelangen Anbau und Umgang mit Oliven verfügen die Landwirte über das meist mündlich überlieferte Wissen, mit dem sich deren Qualität gewährleisten lässt. So können beispielsweise von der Erfahrung des Landwirts geprägte geeignete Anbaupraktiken die Erzeugung von für die Verarbeitung ungeeigneten fehlerhaften Oliven verringern oder sogar vermeiden. Außerdem können mit guten Kenntnissen über die Oliven deren Gärung und sonstige Veränderungen bei der Verarbeitung vermieden werden. Dies alles wird dadurch erreicht, dass Verarbeitung, Umgebungs- und Arbeitsbedingungen sowie Anlagen an die Merkmale der Oliven angepasst werden.

Besonderheit des Erzeugnisses

„Aydın Memecik Zeytini“ ist eine Tafelolive. Sie ist die Frucht der Olivenbaumsorte Memecik, die zur Art *Olea europaea L.* gehört und in der Provinz Aydın wächst. Es gibt sie in drei Hauptfarben bzw. Aufmachungen: grün, rosa und schwarz.

Der markante Charakter der Olive „Aydın Memecik Zeytini“ ist hauptsächlich auf die folgenden organoleptischen Merkmale zurückzuführen: Bitterkeit und Aroma. Dies begründet den ausgezeichneten Ruf der Olive. Das bittere Aroma ist auf den erhöhten Gehalt an Polyphenolen in den grünen, rosafarbenen und schwarzen Oliven zurückzuführen. Die Mengen an Luteolin-7-Glycosid, Rutin, trans-Zimtsäure, Cyanidin-3-Glycosid und Cyanidin-3-Rutinosid, bei denen es sich um Phenolbestandteile in Oliven handelt, sind bei der Olive „Aydın Memecik Zeytini“ höher als bei anderen Oliven aus der Region. Beispielsweise beträgt der Luteolin-Gehalt aus Phenolverbindungen bei der Sorte „Aydın Memecik Zeytini“ 1 266,84 mg/kg, in einer anderen Sorte hingegen 742,88 mg/kg. Der Rutin-Gehalt beträgt 491,66 mg/kg, während andere Sorten 378,74 mg/kg enthalten.

„Aydın Memecik Zeytini“ ist eine nährstoffreiche und aromatische Pflanze mit biochemischen Elementen. Darin enthalten sind Fett (20-25 %), Rohprotein (1-2 %), Ballaststoffe (1-2 %), Asche (Mineralstoff) (<1 %), nichtreduzierende Zucker (<0,3 %), reduzierende Zucker (3-6 %), Polyphenole (1-3 %), organische Säuren und Salze (0,5-1 %), Pektinstoffe (0,6 %) und andere Verbindungen (3-7 %).

Ursächlicher Zusammenhang

Das geografische Gebiet mit seinen aufgrund des Geländes, des Bodens und des Klimas besonderen Merkmalen, die Erfahrung der Landwirte und die historische Tradition des Olivenanbaus wirken sich maßgeblich auf die Olive „Aydın Memecik Zeytini“ aus. Die für die Wildverbreitung der Unterlage idealen Bedingungen im geografischen Gebiet haben zum Olivenbaum der Sorte Memecik geführt, der mithilfe von Anbautechniken und althergebrachten Erzeugungsverfahren die „Aydın Memecik Zeytini“ mit ihren besonderen Qualitätsmerkmalen hervorbringt.

Einen besonderen Einfluss in Aydın haben die Luftströmungen aus dem Westen. Die vorherrschende Windrichtung ist Ost-Südost, gefolgt von Südwest- und Westwinden. Die Provinz Aydın liegt im Büyük-Menderes-Becken. Da sich das Büyük-Menderes-Tal zum Meer hin öffnet, können die Winde vom Meer, die warme Luftmassen und Niederschläge heranführen, leicht das Landesinnere erreichen. Diese Winde verleihen der „Aydın Memecik Zeytini“ charakteristische organoleptische Merkmale und schützen die Oliven während der Reifung vor der Olivenfruchtfliege.

Die gestaffelte Ernte, die für die vollständig grünen und rosafarbenen Oliven vor dem Winter und für die naturbelassenen schwarzen Oliven nach diesem erfolgt, bringt es mit sich, dass die Oliven am Baum reifen, was jeder dieser drei Aufmachungen ihre typischen organoleptischen Merkmale verleiht. Außerdem gestattet es die von erfahrenen Landwirten durchgeführte Ernte von Hand, optimale organoleptische Merkmale sicherzustellen. Sie ist ferner für die charakteristische Festigkeit der Olive in allen ihren Aufmachungen verantwortlich. Erfreulicherweise sind die Erzeuger in der Region in der Lage, die geeigneten Reifezeiträume entsprechend ihren Verarbeitungstechniken zu bestimmen. Aufgrund ihrer sensorischen Merkmale zeigen die Oliven den sensorischen Charakter von Tafeloliven nach und vor der Verarbeitung.

Vor allem durch den Bitterstoff in der Olivenfrucht, ihren Fettgehalt und ihren niedrigen Zuckergehalt hebt sich die „Aydın Memecik Zeytini“ von anderen Olivensorten ab. Sie kann aufgrund ihres bitteren Geschmacks, der durch Phenolverbindungen verursacht wird, nicht ohne vorherige Verarbeitung verzehrt werden. Der in hohem Maße für die Bitterkeit verantwortliche Phenolgehalt der Memecik-Oliven ist auch nach dem Süßen und der Fermentierung höher als bei anderen Oliven.

Es zeigt sich, dass der bittere Geschmack der „Aydın Memecik Zeytini“ mit ihren Phenolverbindungen zusammenhängt. Während der Süßungs- und Fermentierungsschritte, die der Olive diese Bitterkeit entziehen, ergeben sich auf diese Weise die sensorischen Merkmale des Enderzeugnisses, das dabei saure, salzige, metallische und alkalische Aromen und verschiedene Gerüche erwirbt. Somit entstehen die sensorischen Merkmale der „Aydın Memecik Zeytini“ durch natürliche Bedingungen und menschliche Tätigkeit, z. B. durch Erzeuger, die Kultivierungsverfahren frühzeitig bzw. ausreichend anwenden und den geeigneten Erntezeitpunkt bestimmen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

Bekanntmachung des türkischen Patent- und Markenamts zu offiziellen geografischen Angaben, Ursprungsbezeichnungen und garantiert traditionellen Spezialitäten Nr. 101 vom 17. Mai 2021, S. 96.