C/2024/6963

15.11.2024

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2024/6963)

Μετά τη δημοσίευση αυτή, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), μπορούν/-εί να υποβάλουν/-ει ένσταση στην Επιτροπή εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

Οι προδιαγραφές προϊόντος που είναι σύμφωνες με το άρθρο 7 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 περιλαμβάνονται στο ενωσιακό μητρώο γεωγραφικών ενδείξεων

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Aydın Memecik Zeytini»

Αριθ. ΕΕ: PDO-TR-02813 — 12.11.2021

ΠΓΕ ( ) ΠΟΠ (X)

1. **Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

   «Aydın Memecik Zeytini»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

   Τουρκία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος [που περιλαμβάνεται στο παράρτημα XI]*

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Οι επιτραπέζιες ελιές «Aydın Memecik Zeytini» είναι καρπός της ποικιλίας ελαιοδέντρων Memecik του είδους *Olea europeae* L. που καλλιεργείται στην επαρχία Αϊδινίου. Οι ελιές έχουν τρία κύρια χρώματα ή απαντούν σε τρεις τύπους: πράσινες, ρόδινες και μαύρες ελιές. Η μικρή προεξοχή στο κάτω μέρος του καρπού δίνει στην ποικιλία το όνομά της.

Ορισμένα μορφολογικά χαρακτηριστικά του προϊόντος «Aydın Memecik Zeytini» είναι τα εξής:

— Μέγεθος: Μεγάλο

— Σχήμα: Ωοειδές

— Διαμήκης συμμετρία: Ασύμμετρο

— Εγκάρσια συμμετρία : Ασύμμετρο

— Πλατύτερο σημείο: Κοντά στο μέσο

— Άκρο: Μυτερή προεξοχή

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Επιφάνεια ελαιοκάρπου: Τραχεία

— Χρώμα ελαιοκάρπου : Πράσινο προς μαύρο, ανάλογα με τον δείκτη ωρίμασης

— Ελάχιστο και μέγιστο μήκος ελαιοκάρπου: 25,61-27,04 mm

— Ελάχιστο και μέγιστο πλάτος ελαιοκάρπου: 19,30-19,40 mm

— Ελάχιστο και μέγιστο μήκος σπόρου: 16,5-17,4 mm

— Ελάχιστο και μέγιστο πλάτος σπόρου: 7,5-8,7 mm

— Ελάχιστο και μέγιστο βάρος ελαιοκάρπου: 3,5-4,78 g

— Ελάχιστη και μέγιστη περιεκτικότητα σε σάρκα ελαιοκάρπου: 75-88 %

— Ελάχιστο και μέγιστο περιεχόμενο σε σπόρο: 12-15 %

— Ελάχιστος και μέγιστος λόγος σάρκας προς σπόρο: 7,53-7,60

— Ελάχιστη και μέγιστη περιεκτικότητα σε έλαια: 20,00-24,50 %

— Ελάχιστος και μέγιστος αριθμός ελαιοκάρπων ανά χιλιόγραμμο: 200-230 καρποί

— Τιμή δείκτη ελαιοκάρπου (μήκος/πλάτος ελαιοκάρπου): στο εύρος 1,4-1,5

Κατά τη συγκομιδή, οι ελιές διακρίνονται όσον αφορά την ωρίμασή τους ανάλογα με το αν έχουν πράσινο ή μαύρο χρώμα. Ο βαθμός ωρίμασης, καθώς και η διαδικασία επεξεργασίας, ιδίως η καρύκευση, καθιστούν δυνατή την ύπαρξη τριών τύπων ελιάς με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

1. Πράσινη ακέραια

Ελιές που συγκομίζονται πριν από τον χειμώνα. Συγκομίζονται μεταξύ 0 και 1 (χρώμα φλοιού βαθύ πράσινο και κιτρινοπράσινο) σύμφωνα με τον δείκτη ωρίμασης που έχει γίνει αποδεκτός από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιοκομίας.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

— Χρώμα: πράσινο έως ανοιχτό κιτρινοπράσινο.

— Άρωμα: έντονο φυτικό (φύλλου ελιάς) και αλάτων (άλμης).

— Υφή: κρουστή στην αφή και ελάχιστα παραμορφώσιμη. Στο στόμα είναι πολύ κρουστή και συνεκτική, και ελάχιστα εύθρυπτη

— Γεύση: έντονη, με χαρακτηριστική ισορροπία μεταξύ όξινου, αλμυρού και πικρού.

— Αισθήσεις: έντονη στυφότητα και πικάντικη γεύση.

— Επίγευση που διαρκεί και χαρακτηριστική στυφότητα.

Βιοχημικά χαρακτηριστικά:

— Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (mg/100 g): 4,75

— Περιεκτικότητα σε ολικά οργανικά οξέα (mg/100 g): 3 146

2. Ρόδινη

Ελιές που συγκομίζονται πριν από τον χειμώνα. Συγκομίζονται μεταξύ 2, 3 και 4 (χρώμα φλοιού με τη μισή επιφάνεια του ελαιοκάρπου να γίνεται ερυθρή, ιώδης και με πράσινη σάρκα) σύμφωνα με τον δείκτη ωρίμασης που έχει γίνει αποδεκτός από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιοκομίας.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

— Χρώμα: πράσινο προς κιτρινοπράσινο, που γίνεται ερυθρό.

— Άρωμα: έντονο φυτικό, με σαφή παρουσία αρωματικών φυτών (μάραθος) και διακριτική παρουσία καυτερής πιπεριάς.

— Υφή: μαλακή, παραμορφώσιμη στην αφή και ελαστική. Ξεχωρίζει η ακανόνιστη τομή του περικαρπίου και του μεσοκαρπίου που οφείλεται στο τσάκισμα. Στο στόμα είναι μαλακή, λιπαρή και έχει μέτρια συνεκτικότητα.

— Γεύση: έντονη, αλμυρή και πικρή.

— Αισθήσεις: έντονη αίσθηση στυφότητας και πικάντικου.

— Επίγευση: μεγάλης διάρκειας

Βιοχημικά χαρακτηριστικά:

— Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (mg/100 g): 3,23

— Περιεκτικότητα σε ολικά οργανικά οξέα (mg/100 g): 4 010

3. Μαύρη φυσική

Αυτές οι ελιές συλλέγονται αργότερα, τον χειμώνα. Συγκομίζονται μεταξύ 5, 6 και 7 (το χρώμα του φλοιού είναι στο σύνολό του ιώδες ή μαύρο με τη μισή επιφάνεια του φλοιού να γίνεται ιώδης) σύμφωνα με τον δείκτη ωρίμασης που έχει γίνει δεκτός από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιοκομίας.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

— Χρώμα: βαθυκάστανο, σχεδόν μαύρο.

— Άρωμα: μέτριας έντασης.

— Υφή: η επιφάνεια είναι μαλακή και ακανόνιστη στην αφή. Στο στόμα, η υφή του μεσοκαρπίου είναι λιπαρή, μαλακή και χυμώδης, με χαμηλή συνεκτικότητα.

— Γεύση: έντονη, με ισορροπία μεταξύ ξινού και αλμυρού.

— Αισθήσεις: αίσθηση ελαφράς πικρής γεύσης με ελάχιστη στυφότητα.

— Επίγευση: μέτριας διάρκειας.

Βιοχημικά χαρακτηριστικά:

— Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (mg/100 g): 3,76

— Περιεκτικότητα σε ολικά οργανικά οξέα (mg/100 g): 5 315

Η «Aydın Memecik Zeytini» είναι μια ποικιλία ελιάς που παρέχει τη δυνατότητα παραγωγής ελαιολάδου εκτός από τη χρήση της ως επιτραπέζιας ελιάς. Οι επιτραπέζιες ελιές ταξινομούνται ως πράσινες, ελαφρώς ρόδινες / ρόδινες και μαύρες ανάλογα με τον βαθμό ωρίμασης των ακατέργαστων ελιών, όπως υποβάλλονται σε ζύμωση, φυσική ζύμωση και μαυρίζουν με την οξείδωση σύμφωνα με τις μεθόδους επεξεργασίας. Στις μεθόδους επεξεργασίας με φυσική ζύμωση οι ελιές υποβάλλονται σε επεξεργασία με ξηρό αλάτι, άλμη ή απλώς νερό, και στις μεθόδους επεξεργασίας ζύμωσης υποβάλλονται σε επεξεργασία με αλκαλικό διάλυμα. Στη συνέχεια, η πικράδα αφαιρείται και οι ελιές υποβάλλονται σε ζύμωση όπως απαιτείται για να καρυκευτούν και να συσκευαστούν. Οι επιτραπέζιες ελιές που υποβάλλονται σε επεξεργασία με αυτόν τον τρόπο πρέπει να έχουν την αναμενόμενη γεύση και οσμή και να φτάνουν στην τυπική ωρίμασή τους ώστε να είναι βρώσιμες.

Το προϊόν «Aydın Memecik Zeytini» δεν μπορεί να καταναλωθεί απευθείας χωρίς επεξεργασία λόγω των χαρακτηριστικών του και της πικράδας του. Η αναλογία ελαίου στις ελιές είναι ένα από τα σημαντικά συστατικά όσον αφορά τα λιπαρά οξέα που περιέχουν, την ανάδειξη των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του καρπού και τον προσδιορισμό της θερμιδικής αξίας. Το ελαϊκό οξύ στις περιόδους ωρίμασης των πράσινων, των ρόδινων και των μαύρων ελιών έχει τα περισσότερα λιπαρά οξέα. Κατά την περίοδο ωρίμασης στο δέντρο, η περιεκτικότητα σε λιπαρά των ελιών αυξάνεται ενώ η ποσότητα σακχάρων μειώνεται, παρουσιάζοντας θετική συσχέτιση μεταξύ των συνολικών ποσοτήτων σακχάρων και οργανικών οξέων ανάλογα με την ωρίμαση. Το προϊόν «Aydın Memecik Zeytini» είναι ένα θρεπτικό και αρωματικό φυτό με βιοχημικά στοιχεία που συνδυάζουν τα λιπαρά της ελιάς σε ποσοστό 20-25 %, ακατέργαστη πρωτεΐνη σε ποσοστό 1-2 %, ινώδεις ουσίες σε ποσοστό 1-2 %, τέφρα (ανόργανη ουσία) σε ποσοστό % < 1, μη αναγωγικά σάκχαρα σε ποσοστό < 0,3 %, ανηγμένα σάκχαρα σε ποσοστό 3-6 %, πολυφαινόλες σε ποσοστό 1-3 %, οργανικά οξέα και άλατα σε ποσοστό 0,5-1 %, πηκτικές ουσίες σε ποσοστό < 0,6 % και άλλες ενώσεις σε ποσοστό 3-7 %.

Οι ποσότητες λουτεολίνης-7-γλυκοσίδης (1 266,84 mg/kg), ρουτίνης (491,67 mg/kg), τρανς-κινναμωμικού οξέος (1 098,84 mg/kg), κυανιδίνης-3-γλυκοσίδης (212,73) και κυανιδίνης-3-ρουτινοσίδης (410,63 mg/kg), που είναι τα φαινολικά συστατικά της ελιάς, είναι υψηλές.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η παραγωγή και η επεξεργασία (μόσχευμα, καλλιέργεια από σπόρους, λίπανση, κλάδεμα, συγκομιδή, επιλογή, διαχωρισμός, καθαρισμός, προσθήκη άλμης, ζύμωση, αερισμός κ.λπ.) των ελιών προέλευσης πραγματοποιείται στο Αϊδίνιο.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Εκτός από τις απαραίτητες πληροφορίες σχετικά με την παρουσίαση και την επισήμανση των τροφίμων, οι ετικέτες πρέπει να περιλαμβάνουν τα εξής:

— την ονομασία «Aydın Memecik Zeytini»·

— την εμπορική επωνυμία και τη διεύθυνση ή τη σύντομη ονομασία και τη διεύθυνση ή το καταχωρισμένο σήμα του παραγωγού·

— το λογότυπο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΟΠ.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του «Aydın Memecik Zeytini» βρίσκεται εντός των ορίων της επαρχίας Αϊδινίου.

Η επαρχία Αϊδινίου έχει 17 περιφέρειες: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim, και Yenipazar.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Το μεσογειακό κλίμα κυριαρχεί στο Αϊδίνιο. Τα καλοκαίρια είναι θερμά και ξηρά και οι χειμώνες είναι βροχεροί. Οι χιονοπτώσεις είναι σποραδικές. Η μέση θερμοκρασία επί πολλά έτη είναι 17,6 °C. Η ετήσια βροχόπτωση είναι μεταξύ 580-1 000 mm. Ο μέσος αριθμός ημερών βροχής είναι 80,6 και το μέσο ύψος βροχοπτώσεων είναι 677,5 mm/έτος.

Επιπλέον, η τιμή αυτή ανταποκρίνεται στην ετήσια ανάγκη βροχοπτώσεων του «Aydın Memecik Zeytini». Στην επαρχία Αϊδινίου, τα ρεύματα αέρα από τα δυτικά ασκούν επιρροή στο κλίμα. Η διεύθυνση του ανέμου είναι κυρίως ανατολική-νοτιοανατολική, και δευτερευόντως νοτιοδυτική και δυτική.

Τα κλιματικά χαρακτηριστικά της περιοχής, η δομή του εδάφους, το κατάλληλο επίπεδο pH και η πλούσια βλάστηση των βουνών που περιβάλλουν την περιοχή εξασφαλίζουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος «Aydın Memecik Zeytini». Η γεωργική γη είναι κατάλληλη για την παραγωγή ελιών. Γενικά, οι ελιές καλλιεργούνται σε πεδιάδες και σε ορεινές περιοχές. Οι ελιές, ιδίως στις ορεινές περιοχές και για να χρησιμοποιηθούν ως επιτραπέζιες ελιές, πρέπει να συγκομίζονται χειρωνακτικά, κάτι που καθιστά δυνατή τη διαλογή των κατάλληλων ελιών. Η μοναδική παροχή νερού είναι το νερό της βροχής.

Παρότι οι ελιές δεν είναι πολύ επιλεκτικές όσον αφορά τις απαιτήσεις του εδάφους, προτιμούν εδάφη με άσβεστο-άμμο, πλούσια σε θρεπτικά συστατικά και με pH 6-8. Δεδομένου ότι τα εδάφη της περιοχής του Αϊδινίου στα οποία καλλιεργείται η ελιά έχουν συνήθως αυτά τα χαρακτηριστικά, οι ελιές Memecik μπορούν να έχουν τα προαναφερόμενα θετικά ποιοτικά χαρακτηριστικά, όπως είναι το μέγεθος, το χρώμα, η αναλογία λιπαρών και η περιεκτικότητα σε φαινολικές ενώσεις. Για τις ελιές της ποικιλίας Memecik, η μόνη βάση που χρησιμοποιείται είναι η αγριελιά, κατάλληλο έρριζο υποκείμενο λόγω της μεγάλης ανθεκτικότητάς του και το οποίο αναπτύσσεται σε δάση στο Αϊδίνιο, γεγονός που καθιστά δυνατή την τέλεια προσαρμογή στο περιβάλλον.

Ανθρώπινοι παράγοντες

Ιστορικά, οι ελαιοπαραγωγοί στο Αϊδίνιο εργάστηκαν για να μετατρέψουν τις υπάρχουσες αγριελιές σε ποικιλίες ελιάς Memecik, με μοσχεύματα στις αγριελιές, ειδικά στις ορεινές περιοχές. Οι ειδικές γνώσεις των ελαιοκαλλιεργητών αφορούν τον εμβολιασμό της αγριελιάς και τη χειρωνακτική συγκομιδή των καρπών κατά τον χρόνο της βέλτιστης ωριμότητάς τους για κάθε τύπο παρουσίασης. Η χειρωνακτική αυτή συγκομιδή καθιστά δυνατό τον προσδιορισμό της ιδανικής στιγμής για τη συγκομιδή των ελιών, κάτι που επηρεάζει άμεσα δύο είδη συστατικών: τα φαινολικά και τα πτητικά συστατικά, τα οποία προσδίδουν στην ελιά τη χαρακτηριστική γεύση και το άρωμά της.

Η τεχνική καρύκευσης, η οποία συνδέεται στενά με τη γεωγραφική περιοχή, βασίζεται στην τεχνογνωσία των παραγωγών. Με την πάροδο των αιώνων, η καλλιέργεια και η επεξεργασία της ελιάς επέτρεψαν στις επιχειρήσεις να αποκτήσουν την τεχνογνωσία —που στις περισσότερες περιπτώσεις μεταλαμπαδεύτηκε προφορικά— η οποία επιτρέπει τη διασφάλιση της ποιότητας του προϊόντος. Έτσι, για παράδειγμα, ορισμένες κατάλληλες καλλιεργητικές πρακτικές που είναι αποτέλεσμα της πείρας του ελαιοκαλλιεργητή καθιστούν δυνατό τον περιορισμό και την αποφυγή ελιών με ελαττώματα που δεν είναι κατάλληλες για επεξεργασία. Επιπλέον, χάρη στην καλή γνώση της ελιάς από πλευράς του παραγωγού, αποφεύγονται οι ζυμώσεις και άλλες αλλοιώσεις. Όλα αυτά επιτυγχάνονται με την προσαρμογή των συνθηκών χειρισμού, του περιβάλλοντος, του εξοπλισμού και των εγκαταστάσεων στα χαρακτηριστικά των ελιών.

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Οι επιτραπέζιες ελιές «Aydın Memecik Zeytini» είναι καρπός της ποικιλίας ελαιοδέντρων Memecik του είδους *Olea europeae* L. που καλλιεργείται στην επαρχία Αϊδινίου. Οι ελιές έχουν τρία κύρια χρώματα και παρουσιάζονται σε τρεις τύπους: πράσινες, ρόδινες και μαύρες ελιές.

Ο ιδιαίτερος χαρακτήρας του «Aydın Memecik Zeytini» συνδέεται κυρίως με τα ακόλουθα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: πικράδα και άρωμα, στα οποία οφείλουν οι ελιές τη φήμη τους. Η πικράδα οφείλεται στην υψηλή περιεκτικότητα της πράσινης, της ρόδινης και της μαύρης ελιάς σε πολυφαινόλες. Οι ποσότητες λουτεολίνης-7-γλυκοσίδης, ρουτίνης, τρανς-κινναμωμικού οξέος, κυανιδίνης-3-γλυκοσίδης και κυανιδίνης-3-ρουτινοσίδης, που αποτελούν τα φαινολικά συστατικά των ελιών, είναι υψηλότερες στις ελιές «Aydın Memecik Zeytini» σε σύγκριση με άλλες ελιές της περιοχής. Για παράδειγμα, η ποσότητα λουτεολίνης από τις φαινολικές ενώσεις των ελιών «Aydın Memecik Zeytini» είναι 1 266,84 mg/kg, ενώ σε άλλη ποικιλία είναι 742,88 mg/kg· η ποσότητα ρουτίνης είναι 491,66 mg/kg, ενώ άλλες ποικιλίες περιέχουν 378,74 mg/kg.

Το «Aydın Memecik Zeytini» είναι ένα θρεπτικό και αρωματικό φυτό με βιοχημικά στοιχεία που συνδυάζουν περιεκτικότητα σε λιπαρά σε ποσοστό 20-25 %, ακατέργαστη πρωτεΐνη σε ποσοστό 1-2 %, ινώδεις ουσίες σε ποσοστό 1-2 %, τέφρα (ανόργανη ουσία) σε ποσοστό % < 1, μη αναγωγικά σάκχαρα σε ποσοστό < 0,3 %, ανηγμένα σάκχαρα σε ποσοστό 3-6 %, πολυφαινόλες σε ποσοστό 1-3 %, οργανικά οξέα και άλατα σε ποσοστό 0,5-1 %, πηκτικές ουσίες σε ποσοστό < 0,6 % και άλλες ενώσεις σε ποσοστό 3-7 %.

Αιτιώδης σχέση

Η γεωγραφική περιοχή με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά λόγω του εδάφους, του κλίματος, της πείρας των ελαιοκαλλιεργητών και της ιστορικής παράδοσης της ελαιοκαλλιέργειας έχει μεγάλο αντίκτυπο στο προϊόν «Aydın Memecik Zeytini». Επομένως, οι ιδανικές συνθήκες εξάπλωσης της αγριελιάς στη φύση εντός της γεωγραφικής περιοχής οδήγησαν στην εμφάνιση του ελαιοδένδρου της ποικιλίας Memecik, από το οποίο, χάρη στις καλλιεργητικές πρακτικές και στις πατροπαράδοτες τεχνικές παραγωγής, προέκυψε το ελαιόδεντρο «Aydın Memecik Zeytini» με τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά του.

Τα ρεύματα αέρα από τα δυτικά έχουν σημαντική επίδραση στο Αϊδίνιο. Η διεύθυνση του ανέμου είναι κυρίως ανατολική-νοτιοανατολική, και δευτερευόντως νοτιοδυτική και δυτική. Η επαρχία Αϊδινίου βρίσκεται στη λεκάνη Büyük Menderes. Δεδομένου ότι η κοιλάδα Büyük Menderes εκτείνεται προς τη θάλασσα, οι άνεμοι που προκαλούν αύξηση της θερμοκρασίας και βροχοπτώσεις από τη θάλασσα μπορούν εύκολα να φθάσουν στην ενδοχώρα. Οι άνεμοι αυτοί προσδίδουν στις ελιές «Aydın Memecik Zeytini» ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και τις προστατεύουν από τον δάκο της ελιάς κατά την ωρίμαση.

Η σταδιακή συγκομιδή, η οποία πραγματοποιείται πριν από τον χειμώνα για την ακέραια πράσινη και ρόδινη ελιά, και μετά τον χειμώνα για τη μαύρη φυσική ελιά, έχει ως αποτέλεσμα η ελιά να ωριμάζει στο δέντρο, γεγονός που προσδίδει τα τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά σε καθέναν από τους τρεις τύπους ελιάς. Η χειρωνακτική συγκομιδή, η οποία εκτελείται από πεπειραμένους ελαιοκαλλιεργητές, διασφαλίζει τα βέλτιστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και τη χαρακτηριστική σκληρότητα του καρπού όλων των τύπων ελιάς. Ευτυχώς, οι παραγωγοί της περιοχής μπορούν να καθορίσουν τις κατάλληλες περιόδους ωρίμασης σύμφωνα με τις οικείες τεχνικές επεξεργασίας. Λόγω των οργανοληπτικών ιδιοτήτων τους, οι επιτραπέζιες ελιές αποκαλύπτουν τον οργανοληπτικό χαρακτήρα τους μετά και πριν από την επεξεργασία.

Η πικρή ουσία των ελαιοκάρπων, η περιεκτικότητά τους σε λιπαρά και η χαμηλή περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα αποτελούν τα κύρια στοιχεία που καθιστούν δυνατή τη διάκριση των ελιών «Aydın Memecik Zeytini» από άλλες ποικιλίες ελιάς. Δεν μπορούν να καταναλωθούν χωρίς επεξεργασία λόγω της πικρής γεύσης τους που προκαλείται από τις φαινολικές ενώσεις. Η περιεκτικότητα σε φαινόλες των ελιών Memecik, η οποία ουσιαστικά συνδέεται με την πικράδα, παραμένει υψηλότερη από εκείνη των άλλων ελιών ακόμα και μετά τη διαδικασία γλύκανσης και ζύμωσης.

Φαίνεται ότι η πικρή γεύση των ελιών «Aydın Memecik Zeytini» σχετίζεται με τις φαινολικές ενώσεις. Κατά τη διάρκεια της γλύκανσης και της ζύμωσης για τη μείωση της εν λόγω πικράδας, οι οργανοληπτικές ιδιότητες του τελικού προϊόντος αναδύονται με αυτόν τον τρόπο αποκτώντας όξινη, αλμυρή, μεταλλική και αλκαλική γεύση και διαφορετικές μυρωδιές. Ως εκ τούτου, οι οργανοληπτικές ιδιότητες των ελιών «Aydın Memecik Zeytini» προκύπτουν από τις φυσικές συνθήκες και τις ανθρώπινες δραστηριότητες, όπως η εφαρμογή από τους παραγωγούς των καλλιεργητικών διαδικασιών εγκαίρως ή επαρκώς, καθώς και ο καθορισμός του κατάλληλου χρόνου συγκομιδής.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

Δελτίο Επίσημης Γεωγραφικής Ένδειξης, Ονομασίας Προέλευσης και Εγγυημένου Παραδοσιακού Ιδιότυπου Προϊόντος του Τουρκικού Γραφείου Διπλωμάτων Ευρεσιτεχνίας και Εμπορικών Σημάτων αριθ. 101 της 17ης Μαΐου 2021, σελίδα 96.