C/2024/6963

15.11.2024

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2024/6963)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

El pliego de condiciones que cumple lo dispuesto en el artículo 7 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 figura en el registro de indicaciones geográficas de la Unión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Aydın Memecik Zeytini»

N.º CE: PDO-TR-02813- 12.11.2021

IGP ( ) DOP (X)

1. **Nombre [de DOP o IGP]**

«Aydın Memecik Zeytini»

2. **Estado miembro o tercer país**

Turquía

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto [enumerado en el anexo XI]*

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

La aceituna de mesa «Aydın Memecik Zeytini» es el fruto de la variedad Memecik de olivos de la especie *Olea europeae* L. cultivada en la provincia de Aydın. Tiene tres colores principales o tres presentaciones distintas: aceitunas verdes, rosas y negras. La pequeña protuberancia en el ápice del fruto es lo que da a la variedad su nombre.

Algunas características morfológicas de la aceituna «Aydın Memecik Zeytini»:

— Tamaño: Grande

— Forma: Ovalada

— Simetría longitudinal: Asimétrica

— Simetría transversal: Asimétrica

— Punto más ancho: Cerca del medio

— Ápice: Puntiagudo

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI:http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Superficie del fruto: Áspera

— Color del fruto: Entre verde y negro, en función del índice de madurez

— Longitud mínima y máxima del fruto: 25,61 - 27,04 mm

— Anchura mínima y máxima del fruto: 19,30 - 19,40 mm

— Longitud mínima y máxima de la semilla: 16,5 - 17,4 mm

— Anchura mínima y máxima de la semilla: 7,5 - 8,7 mm

— Peso mínimo y máximo del fruto: 3,5 - 4,78 g

— Contenido mínimo y máximo de pulpa en el fruto: 75-88 %

— Anchura mínima y máxima de la semilla: 12-15 %

— Relación mínima y máxima entre la pulpa y la semilla: 7,53-7,60

— Contenido mínimo y máximo de aceite: 20,00-24,50 %

— Número mínimo y máximo de frutos por kilogramo:200-230 piezas

— Valor índice del fruto (longitud/anchura del fruto): entre 1,4 y 1,5

En el momento de la recolección, las aceitunas verdes y las negras se diferencian en el grado de madurez. El grado de madurez, junto con el proceso de elaboración, en especial el aliñado, permite obtener tres presentaciones con las siguientes características:

1. Verde entera

Aceitunas recolectadas antes del envero. Recolectadas con un índice de madurez de entre 0 y 1 (piel de color verde intenso y verde amarillento) según la escala aceptada por el Consejo Oleícola Internacional.

Propiedades organolépticas:

— Color: verde a verde amarillento de baja intensidad.

— Fase olfativa: vegetal intenso (hoja del olivo) y mineral (salmuera).

— Textura: al tacto es firme y escasamente deformable. En boca, se caracteriza por su elevada firmeza, cohesividad y escasa friabilidad.

— Sabor: intenso. Destaca el equilibrio entre los sabores ácido, salado y amargo.

— Sensaciones: astringencia marcada y picante presente.

— Regusto prolongado y destacada astringencia.

Características bioquímicas:

— Contenido total en azúcares (mg/100 g): 4,75

— Contenido total de ácidos orgánicos (mg/100g): 3 146

2. Rosa

Aceitunas recolectadas antes del envero. Recolectadas con un índice de madurez de entre 2, 3 y 4 (color de piel de la mitad de la superficie del fruto llegando a rojo o violáceo; pulpa verde) según la escala aceptada por el Consejo Oleícola Internacional.

Propiedades organolépticas:

— Color: verde a verde amarillento, llegando a rojo.

— Fase olfativa: vegetal intenso, identificándose claramente las plantas aromáticas (hinojo) y con un ligero recuerdo a guindilla.

— Textura: tacto blando, deformable y elástico, destaca la incisión irregular del epicarpio y mesocarpio, resultado del proceso de partido. En boca es blanda, untuosa y presenta cohesividad media.

— Sabor: intenso, salado y amargo.

— Sensaciones: destaca la astringencia y la sensación picante.

— Regusto: prolongado

Características bioquímicas:

— Contenido total en azúcares (mg/100 g): 3,23

— Contenido total de ácidos orgánicos (mg/100 g): 4 010

3. Negra natural

Estas aceitunas se recolectan más adelante tras el envero, con un índice de madurez de entre 5, 6 y 7 (piel violácea o negra en su totalidad, mitad de la pulpa llegando a violáceo) según la escala aceptada por el Consejo Oleícola Internacional.

Propiedades organolépticas:

— Color: marrón oscuro casi negro.

— Fase olfativa: intensidad media.

— Textura: la superficie es suave e irregular al tacto. En boca la textura del mesocarpio es untuosa, blanda y jugosa y la cohesividad es baja.

— Sabor: intenso, con los sabores ácido y salado equilibrados.

— Sensaciones: se detecta un ligero amargor y un punto de astringencia.

— Regusto: duración media.

Características bioquímicas:

— Contenido total en azúcares (mg/100 g): 3,76

— Contenido total de ácidos orgánicos (mg/100 g):5 315

Las aceitunas de la variedad «Aydın Memecik Zeytini» son aptas para la producción de aceite y también como aceitunas de mesa. Estas últimas se clasifican como verdes, pálidas/ rosas o negras según el grado de madurez de los frutos crudos, y como fermentadas, fermentadas de forma natural, o negras por oxidación dependiendo de los métodos de transformación empleados. En la fermentación natural, las aceitunas se tratan con sal seca, salmuera de sal o simplemente agua, mientras que en la fermentación inducida se tratan con una solución alcalina. Una vez eliminado el amargor, las aceitunas se dejan fermentar el tiempo necesario para su aderezo y embalaje. Las aceitunas de mesa que pasan por este proceso de transformación deben presentar el sabor y el aroma propios y estar en su punto de madurez para el consumo.

Debido a sus propiedades y amargor, las aceitunas «Aydın Memecik Zeytini» no son aptas para el consumo directo sin pasar por un proceso de transformación. La proporción de aceite de las aceitunas constituye uno de los componentes clave (por los ácidos grasos que contienen) en la aparición de las características del fruto y en la determinación de su valor calórico. El ácido oleico presenta el mayor número de ácidos grasos en las etapas de madurez verde, rosa y negra. Conforme maduran las aceitunas en el olivo, aumenta el contenido de lípidos a la vez que disminuyen los azúcares, lo que indica una correlación positiva entre las cantidades totales de azúcares y ácidos orgánicos en función del grado de madurez. El olivo del que proceden las aceitunas «Aydın Memecik Zeytini» es una planta nutritiva y aromática con un perfil bioquímico en el que se combinan lípidos (20-25 %), proteínas brutas (1-2 %), fibras (1-2 %), cenizas / sustancias minerales (<1,0 %), azúcares no reductores (<0,3 %), azúcares reductores (3-6 %), polifenoles (1-3 %), ácidos orgánicos y sales (0,5 a 1 %), materias derivadas de la pectina (<0,6 %) y otros compuestos (3-7 %).

Las aceitunas presentan índices elevados de los componentes fenólicos luteolina-7-glucósido (1 266,84 mg/kg), rutina (491,67 mg/kg), ácido trans-cinámico (1 098,84 mg/kg), cianidina-3-glucósido (212,73) y cianidina-3-rutinósido (410,63 mg/kg).

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Las fases de producción y transformación (injerto, cultivo a partir de semillas, fertilización, poda, recolección, selección, clasificación, limpieza, adición de salmuera, fermentación, aireación, etc.) de las aceitunas deben llevarse a cabo en Aydın.

3.5. *Normas específicas sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del que lleva el nombre registrado*

—

3.6. *Normas específicas sobre el etiquetado del producto que lleva el nombre registrado*

Además de las indicaciones obligatorias contempladas en la normativa sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios, las etiquetas deben incluir lo siguiente:

— el nombre «Aydın Memecik Zeytini»;

— el nombre comercial y la dirección o el nombre abreviado y la dirección o la marca registrada del productor;

— el símbolo DOP de la Unión Europea.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

Las aceitunas «Aydın Memecik Zeytini» se producen dentro de los límites de la provincia de Aydın.

La provincia de Aydın tiene 17 distritos: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim, y Yenipazar.

5. Vínculo con la zona geográfica

Carácter específico de la zona geográfica

En Aydın predomina un clima mediterráneo. Los veranos son calurosos y secos y los inviernos, lluviosos. Es muy poco habitual que nieve. La temperatura media anual es de 17,6 °C y las precipitaciones anuales oscilan entre 580 y 1 000 mm. El promedio de días lluviosos es de 80,6, mientras que la precipitación media (677,5 mm/año) es idónea para satisfacer las necesidades hídricas anuales de las aceitunas «Aydın Memecik Zeytini».

Las corrientes de aire del oeste ejercen una importante influencia en la provincia de Aydın. Predominan los vientos del este-sudeste, seguidos de los procedentes del sudoeste y el oeste.

El perfil climático, la estructura del suelo, el nivel de pH adecuado y la riqueza de la vegetación en las montañas que rodean esta región garantizan las propiedades de las aceitunas «Aydın Memecik Zeytini». Las tierras agrícolas son aptas para la producción de aceitunas. Por lo general, los olivos se cultivan en llanuras y zonas montañosas. El hecho de que las aceitunas deban recolectarse manualmente, especialmente en las zonas montañosas y en el caso de las que se destinan al consumo como aceitunas de mesa, permite que se seleccionen las más idóneas. El único aporte hídrico es el procedente de la lluvia.

Aunque los olivos no son demasiado selectivos en lo que se refiere a las propiedades del suelo, prosperan en suelos sílico-calcáreos, ricos en nutrientes y con un pH de entre 6 y 8. Dado que los terrenos de la región de Aydın que se dedican a la oleicultura suelen tener estas características, las aceitunas de la variedad emecik pueden desarrollar las propiedades cualitativas positivas antes mencionadas, en cuanto a tamaño, color, índice de lípidos y contenido de compuestos fenólicos. Los únicos portainjertos que se utilizan para esta variedad proceden de acebuches. Estos son idóneos debido a su rusticidad y por propagarse en estado silvestre en Aydın, con lo cual están perfectamente adaptados al medio ambiente.

Factores humanos

Históricamente, los productores de olivos de Aydın se han esforzado por convertir los acebuches que existían en variedades de olivo memecik mediante el uso de injertos, en particular en las zonas montañosas. Entre los conocimientos especializados de estos agricultores se incluían el injerto en acebuche y la recolección manual del fruto en el punto óptimo de madurez para cada una de las presentaciones. Esta recolección a mano permite determinar el momento de recolección idóneo de la aceituna, cosa que influye directamente sobre dos tipos de compuestos: los fenoles y los compuestos volátiles, que dan a la aceituna su sabor y aroma característicos.

El saber de los elaboradores determina la técnica de aliñado, que también está muy vinculada a la zona geográfica. El cultivo y manipulación de la aceituna durante siglos ha hecho que los operadores tengan los conocimientos, transmitidos verbalmente en la mayoría de los casos, que permiten garantizar su calidad. Así, por ejemplo, unas prácticas culturales adecuadas, fruto de la experiencia del agricultor, permiten reducir e incluso evitar aceitunas defectuosas, no aptas para la elaboración. Por otra parte, un conocimiento sólido de la aceituna por el elaborador permite evitar fermentaciones y otras alteraciones posibles en la aceituna. Todo ello se consigue adaptando las condiciones de manipulación, ambientales y de los equipos e instalaciones a las características de las aceitunas. Los conocimientos específicos de los agricultores son:

Carácter específico del producto

La aceituna de mesa «Aydın Memecik Zeytini» es el fruto de la variedad memecik de olivos de la especie *Olea europeae* L. cultivada en la provincia de Aydın. Tiene tres colores principales o tres presentaciones distintas: aceitunas verdes, rosas y negras.

El carácter diferenciador de «Aydın Memecik Zeytini» DOP se debe principalmente a las siguientes propiedades organolépticas: su amargor y su aroma, que le han conferido una gran reputación. Este amargor se debe al elevado contenido de polifenoles presentes en la aceituna verde, rosa, y negra. Las cantidades de luteolina-7-glucósido, rutina, ácido trans-cinámico, cianidina-3-glucósido y cianidina-3-rutinósido, que son los componentes fenólicos de las aceitunas, son más elevadas en las «Aydın Memecik Zeytini» que en otras aceitunas producidas en la región. Por ejemplo, en las aceitunas «Aydın Memecik Zeytini», la cantidad de luteolina procedente de compuestos fenólicos asciende a 1 266,84 mg/kg, mientras que en otra variedad es de 742,88 mg/kg. Lo mismo ocurre con la rutina, cuyo contenido es de 491,66 mg/kg mientras que en otros tipos de aceitunas es de 378,74 mg/kg.

El olivo del que proceden las aceitunas «Aydın Memecik Zeytini» es una planta nutritiva y aromática con un perfil bioquímico en el que se combinan lípidos (20-5 %), proteínas brutas (1-2 %), fibras (1-2 %), cenizas / sustancias minerales (<1,0 %), azúcares no reductores (<0,3 %), azúcares reductores (3-6 %), polifenoles (1-3 %), ácidos orgánicos y sales (0,5 a 1 %), materias derivadas de la pectina (<0,6 %) y otros compuestos (3-7 %).

Vínculo causal

La conjugación entre las características distintivas en términos de orografía, suelos y clima, la experiencia de los agricultores y la tradición histórica del cultivo de olivos en la zona geográfica ha tenido repercusiones importantes para las aceitunas «Aydın Memecik Zeytini». Las condiciones idóneas para la propagación silvestre del acebuche en la zona geográfica dieron lugar al olivo de la variedad memecik, que, con el manejo del cultivo y las técnicas de elaboración ancestrales, ha desembocado en la aceituna «Aydın Memecik Zeytini», de calidad diferenciada.

Las corrientes de aire del oeste son especialmente eficaces en Aydın. Predominan los vientos del este-sudeste, seguidos de los procedentes del sudoeste y el oeste. La provincia de Aydın se encuentra en la cuenca del río Büyük Menderes. Dado que el valle de Büyük Menderes se abre hacia el mar, los vientos cálidos que traen las precipitaciones provenientes del mar pueden llegar fácilmente a las regiones del interior. Estos vientos confieren a las aceitunas «Aydın Memecik Zeytini» unas propiedades organolépticas únicas y las protegen de la mosca del olivo durante el período de maduración.

Debido a la recolección escalonada, que se lleva a cabo antes del envero en el caso de las aceitunas enteras verdes y rosas, y después del envero en el caso de las enteras negras, la aceituna madura en el olivo, hecho que determina las características organolépticas típicas de cada una de las tres presentaciones. La recolección manual, realizada por agricultores experimentados, permite asegurar unas óptimas propiedades organolépticas y es la responsable de la firmeza característica de todas las presentaciones de aceitunas. Los productores de la región saben determinar la duración idónea del período de maduración en función de las técnicas de transformación que se vayan a emplear. El perfil sensorial de las aceitunas de mesa antes y después de su transformación es el reflejo de las propiedades organolépticas del fruto.

El amargor de la pulpa del fruto, el contenido en lípidos y el bajo contenido en azúcares son las propiedades principales por las que se distinguen las aceitunas «Aydın Memecik Zeytini» de otras variedades. No son aptas para el consumo sin transformación debido a su sabor amargo provocado por los compuestos fenólicos. El contenido fenólico de las aceitunas memecik, muy asociado con el amargor, sigue siendo superior al de otras aceitunas incluso después del proceso de edulcoración y fermentación.

Está demostrado que el sabor amargo de las aceitunas «Aydın Memecik Zeytini» está relacionado con los compuestos fenólicos. Es durante la edulcoración y fermentación a fin de suavizar este amargor cuando se desarrollan las propiedades sensoriales del producto final, mediante la adquisición de aromas ácidos, salados, metálicos y alcalinos y diferentes olores. Así pues, las propiedades sensoriales de las aceitunas «Aydın Memecik Zeytini» se deben tanto a las condiciones naturales como a las actividades humanas (como son la aplicación oportuna y adecuada de los procesos de cultivo por parte de los productores y su determinación del momento apropiado para la recolección).

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

Indicación geográfica oficial, denominación de origen y especialidad tradicional garantizada. Boletín n.º 101 de 17 de mayo de 2021 de la Oficina Turca de Patentes y Marcas, p. 96.