C/2024/6963

15.11.2024

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2024/6963)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omavad füüsilised või juriidilised isikud, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

Määruse (EL) nr 1151/2012 artiklile 7 vastav tootespetsifikaat on esitatud liidu geograafiliste tähiste registris.

KOONDDOKUMENT

„Aydın Memecik Zeytini“

EÜ nr: PDO-TR-02813- 12.11.2021

KGT ( ) KPN (X)

1. **[KPN või KGT] nimetus(ed)**

„Aydın Memecik Zeytini“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Türgi

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik [loetletud XI lisas]*

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Lauaoliivid „Aydın Memecik Zeytini“ on Aydıni provintsis kasvatatava liigi *Olea europeae* L. (oliivipuu) sordi 'Memecik' viljad. Viljad on peamiselt kolme värvi ehk need on jagatud kolmeks tüübiks: rohelised, lillad ja mustad oliivid. Sordile annab nime väike väljaulatuv osa vilja tipus.

Toote „Aydın Memecik Zeytini“ mõned morfoloogilised omadused on järgmised.

— Suurus: suur

— Kuju: ovaalne

— Pikisuunaline sümmeetria: asümmeetriline

— Ristisuunaline sümmeetria: asümmeetriline

— Kõige laiem osa: keskpunkti lähedal

— Tipp: teravatipuline

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Viljade pind: tihke

— Viljade värvus: rohelisest mustani, sõltuvalt küpsusindeksist

— Viljade minimaalne ja maksimaalne pikkus: 25,61–27,04 mm

— Viljade minimaalne ja maksimaalne laius: 19,30–19,40 mm

— Seemnete (oliivikivi) minimaalne ja maksimaalne pikkus: 16,5–17,4 mm

— Seemnete (oliivikivi) minimaalne ja maksimaalne laius: 7,5–8,7 mm

— Viljade minimaalne ja maksimaalne kaal: 3,5–4,78 g

— Viljade minimaalne ja maksimaalne viljaliha sisaldus: 75–88 %

— Seemnete (oliivikivi) minimaalne ja maksimaalne osakaal: 12–15 %

— Minimaalne ja maksimaalne viljaliha ja seemnete suhe: 7,53–7,60

— Minimaalne ja maksimaalne õlisisaldus: 20,00–24,50 %

— Viljade miinimum- ja maksimumarv kilogrammi kohta: 200–230 tükki

— Viljade väärtus küpsusastme (puuviljade pikkus/puuvilja laius) järgi: vahemikus 1,4–1,5

Korjamisel jagatakse oliivid küpsuse järgi kas rohelisteks oliivideks või mustadeks oliivideks. Küpsusastmest ja töötlemisprotsessist, eelkõige maitsestamisest tulenevalt saadakse kolme tüüpi oliivid, mille omadused on alljärgnevad.

1. Terved rohelised oliivid

Enne küpsekssaamist korjatud oliivid. Nende korjamisel jääb rahvusvahelises oliiviõlinõukogus heaks kiidetud küpsusindeks vahemikku 0–1 (värvus on sügavroheline ja kollakasroheline).

Organoleptilised omadused

— Värvus: rohelisest kahvatu kollakasroheliseni

— Lõhn: tugevalt taimne (oliivipuu leht) ja mineraalne (soolvesi)

— Tekstuur: katsumisel kõva ja väheelastne. Suus on see väga tihke, ühtlane ja püsiva konsistentsiga.

— Maitse: tugev. Valitseb hapu, soolase ja mõru maitse tasakaal

— Aistingud: tuntavalt kootav ja terav

— Pikk ja tuntavalt kootav järelmaitse

Biokeemilised omadused

— Üldsuhkrusisaldus (mg/100 g): 4,75

— Orgaanilise happe üldsisaldus (mg/100 g): 3 146

2. Lillad oliivid

Enne küpsekssaamist korjatud oliivid. Nende korjamisel jääb rahvusvahelises oliiviõlinõukogus heaks kiidetud küpsusindeks vahemikku 2, 3 ja 4 (viljade pealispinna värvus on pooleldi punane ja lilla, viljaliha on roheline).

Organoleptilised omadused

— Värvus: rohelisest kahvatu kollakasroheliseni, kergelt punakat tooni omandav.

— Lõhn: tugevalt taimne lõhn, mida iseloomustavad aromaatsed taimed (apteegitill) ja kerge paprikanoot

— Tekstuur: katsumisel pehme ja elastne, viljakest ja keskkiht on purustamisprotsessi käigus ebaühtlaselt murdunud. Suus on toode pehme, kreemjas ja keskmiselt ühtse konsistentsiga

— Maitse: tugev, soolane ja mõru

— Aistingud: esile kerkivad kootavus ja teravus

— Järelmaitse: kauakestev

Biokeemilised omadused

— Üldsuhkrusisaldus (mg/100 g): 3,23

— Orgaanilise happe üldsisaldus (mg/100 g): 4 010

3. Naturaalsed mustad oliivid

Need oliivid korjatakse hiljem (talvel). Nende korjamisel jääb rahvusvahelises oliiviõlinõukogus heaks kiidetud küpsusindeks vahemikku 5, 6 ja 7 (viljade pealispinna värvus on lilla või must, viljaliha on lillaka tooniga).

Organoleptilised omadused

— Värvus: mustjas tumepruun

— Lõhn: keskmiselt tugev.

— Tekstuur: viljakest on katsumisel pehme ja ebaühtlane. Suus on vilja keskkihi tekstuur kreemjas, pehme ja mahlane; konsistents ei ole tihke

— Maitse: tugev, hapu ja soolane maitse on tasakaalus

— Aistingud: on tunda kerget mõrudust ja teravust

— Järelmaitse: keskmise kestusega

Biokeemilised omadused

— Üldsuhkrusisaldus (mg/100 g): 3,76

— Orgaanilise happe üldsisaldus (mg/100 g): 5 315

Toodet „Aydın Memecik Zeytini“ saadakse oliivisordist, mille vilju kasutatakse lauaoliividena ning millest saab toota ka õli. Vastavalt toorete oliivide küpsusastmele liigitatakse lauaoliivid roheliseks, kahvatulillaks ja mustaks olenevalt kasutatud töötlemismeetodist nagu kääritamine, looduslik käärimine ja oksüdeerimisprotsessi käigus mustaks tõmbumine. Looduslikul käärimisel töödeldakse oliive kuivsoola, soolvee või lihtsalt veega ning kääritamise meetodi korral töödeldakse neid leeliselise lahusega. See eemaldab oliivide mõruduse, edasi jätkub käärimisprotsess ning nõutav maitsestamine ja pakendamine. Sel viisil töödeldud lauaoliivid peaksid olema ootuspärase maitse ja lõhnaga ning neile omase ja söömiseks sobiva küpsusastmega.

Toodet „Aydın Memecik Zeytini“ ei saa selle omaduste ja mõruduse tõttu ilma töötlemiseta otse tarbida. Õli osakaal oliivides on üks neis sisalduvate rasvhapete olulisemaid näitajaid, see peegeldab vilja iseloomulikke omadusi ning on kalorisisalduse määramise seisukohast määrava tähtsusega. Kõige rohkem rasvhappeid on rohelise, lilla ja musta küpsusastmega oliivide puhul oleiinhappes. Puu küljes küpsemise ajal suureneb oliivides rasvasisaldus ning samas suhkrusisaldus väheneb, mis näitab oliivide valmimisest sõltuvalt positiivset seost suhkru ja orgaanilise happe üldkoguse vahel. „Aydın Memecik Zeytini“ oliivid on toitainerikkad ja aromaatsed ning sisaldavad biokeemilisi elemente, mille hulka kuuluvad oliivirasv 20–25 %, toorvalgud 1–2 %, kiudained 1–2 %, tuhk (mineraalaine) <1 %, mitteredutseerivad suhkrud <0,3 %, redutseerivad suhkrud 3–6 %, polüfenoolid 1–3 %, orgaanilised happed ja soolad 0,5–1 %, pektiinid <0,6 % ja muud ühendid 3–7 %.

Oliivide fenooliühendite (luteoliin-7-glükosiid (1 266,84 mg/kg), rutiin (491,67 mg/kg), *trans*-kaneelhape (1 098,84 mg/kg), tsüanidiin-3-glükosiid (212,73) ja tsüaniidiin-3-rutinosiid (410,63 mg/kg)) sisaldus on suur.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

—

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Päritolunimetusega oliivide tootmine ja töötlemine (pookimine, seemnetest kasvatamine, väetamine, lõikamine, korjamine, valimine, eraldamine, puhastamine, soolvee lisamine, kääritamine, hapnikuga küllastamine jne) toimub Aydınis.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Lisaks toiduainete esitlemist ja märgistamist käsitlevas teabes nõutule peab märgistus sisaldama järgmist:

— päritolunimetus „Aydın Memecik Zeytini“;

— kaubanduslik nimi ja aadress või lühinimi ja aadress või tootja registreeritud kaubamärk,

— Euroopa Liidu KPNi sümbol.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Toote „Aydın Memecik Zeytini“ tootmise geograafiline piirkond asub Aydını provintsi piirides.

Aydını provintsis on 17 ringkonda: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim ja Yenipazar.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Geograafilise piirkonna eripära

Aydınis domineerib vahemereline kliima. Suvi on kuum ja kuiv ning talv on vihmane. Lund sajab harva. Keskmine temperatuur on püsinud aastaid 17,6°C. Aastane sademete hulk on vahemikus 580–1 000 mm. Keskmine sajupäevade arv on 80,6 ja keskmine sademete hulk on 677,5 mm/aastas.

See katab toote „Aydın Memecik Zeytini“ aastase sademete vajaduse. Aydını provintsis avaldavad mõju läänest tulevad õhuvood. Enamasti puhuvad ida- ja kagutuuled, vahel edela- ja läänetuuled.

Piirkonna kliimatingimused, mulla struktuur ja sobiv pH-tase ning piirkonda ümbritsevate mägede rikkalik taimestik tagavad toote „Aydın Memecik Zeytini“ eripära. Põllumajandusmaa sobib oliivide tootmiseks. Üldiselt kasvatatakse oliive tasandikel ja mägipiirkondades. Oliivid, eriti mägipiirkondades ja lauaoliividena kasutamiseks mõeldud oliivid, tuleb koristada käsitsi ning nii saab valida välja kõige paremad oliivid. Puud saavad vajaliku vee üksnes vihmast.

Kuigi oliivid ei ole mullanõuete osas väga selektiivsed, eelistavad nad lubjarikkaid muldasid, milles on palju toitaineid ja mille pH-tase on 6–8. Kuna Aydını piirkonna oliivikasvatusmuldadel on enamasti need omadused olemas, võivad sordi 'Memecik' oliividel olla eespool nimetatud positiivsed kvaliteediomadused, nagu suurus, värvus, rasvasisaldus ja fenooliühendite sisaldus. Sorti 'Memecik' kuuluvate oliivide puhul kasutatakse pookealusena ainult metsikuid oliivipuid, mis on ideaalsed oma suure kõvaduse tõttu ja kuna nad kasvavad Aydınis looduslikult, mistõttu on nad suurepäraselt keskkonnaga kohanenud.

Inimtegurid

Pookides looduslikke oliivipuid, on Aydıni oliivitootjad pikka aega töötanud selle nimel, et muuta olemasolevad metsoliivipuud sordi 'Memecik' oliivipuudeks, seda eriti just mägipiirkondades. Põllumajandustootjatel on teadmised selle kohta, kuidas metsoliivipuu pookealusele teisi sorte pookida ning kuidas vilju käsitsi korjata, et saada igat tüüpi viljade jaoks parimas küpsusastmes oliive. Käsitsi korjamine võimaldab kindlaks määrata oliivide korjamiseks ideaalse aja, mis mõjutab otseselt kahte liiki ühendeid, fenoole ja lenduvaid ühendeid, mis annavad oliividele iseloomuliku maitse ja lõhna.

Maitsestamisviis on geograafilisele piirkonnale omane ning põhineb tootjate oskusteabel. Kuna oliive on piirkonnas kasvatatud ja töödeldud sajandeid ning tootjad on oma teadmisi suuliselt edasi andnud, on tagatud toote kvaliteet. Näiteks on oliivikasvatajatel kogemused, mis aitavad valida sobivad kasvatusviisid, et vähendada vigaste ja töötlemiseks sobimatute oliivide hulka. Ühtlasi aitavad tootja põhjalikud teadmised oliivide kohta hoida ära oliivide käärimist ja muid muutusi nende kvaliteedis. Sellised tulemused saavutatakse, kohandades töötlemis- ja keskkonnatingimusi ning töötingimusi ja vahendeid oliivide omadustele sobivaks.

Toote eripära

Lauaoliiv „Aydın Memecik Zeytini“ on Aydıni provintsis kasvatatava liigi *Olea europeae* L. (oliivipuu) sordi 'Memecik' vili. Oliivid on peamiselt kolme värvi ning jagatud kolmeks tüübiks: rohelised, lillad ja mustad oliivid.

Lauaoliivide „Aydın Memecik Zeytini“ erilisus tuleneb peamiselt järgmistest organoleptilistest omadustest: mõru maitse ja lõhn, mis annavad tootele erilise väärtuse. See mõrudus tuleneb roheliste, lillade ja mustade oliivide suurest polüfenoolisisaldusest. Oliivide fenooliühendite (luteoliin-7-glükosiid, rutiin, trans-kaneelhape, tsüaniidiin-3-glükosiid ja tsüaniidiin-3-rutinosiid) sisaldus on toote „Aydın Memecik Zeytini“ oliividel suurem kui piirkonna teistel oliividel. Näiteks on toote „Aydın Memecik Zeytini“ fenoolühendite hulgas luteoliini sisaldus 1 266,84 mg/kg, samas kui teises oliivisordis on see 742,88 mg/kg. Tavapärane rutiini kogus on 491,66 mg/kg, samas kui muud oliivid sisaldavad seda 378,74 mg/kg.

Oliivid „Aydın Memecik Zeytini“ on toitainerikkad ja aromaatsed ning sisaldavad biokeemilisi elemente, mille hulka kuuluvad õli 20–25 %, toorvalgud 1–2 %, kiudained 1–2 %, tuhk (mineraalaine) <1 %, tavalised suhkrud <0,3 %, vähendatud suhkrud 3–6 %, polüfenoolid 1–3 %, orgaanilised happed ja soolad 0,5–1 %, pektiinid <0,6 % ja muud ühendid 3–7 %.

Põhjuslik seos

Tootele „Aydın Memecik Zeytini“ avaldab suurt mõju geograafiline piirkond oma maastikust, pinnasest, kliimast, põllumajandustootjate kogemustest ja oliivikasvatuse ajaloolisest traditsioonist tulenevate iseloomulike omadustega. Geograafilises piirkonnas olid ideaalsed tingimused metsikute oliivipuude tüvedele pookimiseks ja sordi 'Memecik' oliivipuude kasvatamiseks ning tänu viljelustavade ja igivanade töötlemismeetoditele saadakse toode „Aydın Memecik Zeytini“, mis eristub oma kvaliteedi poolest muudest oliividest.

Läänest tulevad õhuvoolud on Aydınis eriti tugevad. Enamasti puhuvad ida- ja kagutuuled, vahel edela- ja läänetuuled. Aydıni provints asub Büyük Menderesi vesikonnas. Kuna Büyük Menderesi org avaneb mere suunas, jõuavad soojad tuuled ja merelt tulevad sademed hõlpsasti sisemaale. Need tuuled annavad tootele „Aydın Memecik Zeytini“ iseloomulikud organoleptilised omadused ja kaitsevad oliive küpsemise ajal oliivikärbse eest.

Kuna oliive korjatakse etapiviisiliselt – tervete roheliste oliivide ja lillade oliivide saamiseks enne küpsekssaamist (enne talve) ning naturaalsete mustade oliivide saamiseks pärast küpsekssaamist (talvel), küpsevad oliivid puul. See tegur määrab kindlaks kõigi kolme tüübi iseloomulikud organoleptilised omadused. Asjaolu, et kogenud oliivikasvatajad korjavad oliive käsitsi, võimaldab tagada parimad organoleptilised omadused ning annab kõigi oliivi tüüpide puhul neile oliividele iseloomuliku kõvaduse. Õnneks võivad piirkonna tootjad määrata saagikoristuseks sobiva valmimisaja vastavalt oma töötlemismeetoditele. Tänu oma organoleptilistele omadustele on lauaoliivide eripära tuntav nii enne kui ka pärast oliivide töötlemist.

Oliivides sisalduvad mõruained, oliivide rasvasisaldus ja väike suhkrusisaldus on peamised omadused, mis võimaldavad toodet „Aydın Memecik Zeytini“ muudest oliivisortidest eraldada. Fenooliühendite põhjustatud mõru maitse tõttu ei saa toodet ilma töötlemata tarbida. Sordi 'Memecik' oliivide fenoolisisaldus, mida seostatakse olulisel määral mõrudusega, on isegi pärast magustamist ja kääritamist suurem kui teistel oliividel.

Arvatakse, et toote „Aydın Memecik Zeytini“ mõrkjas maitse tuleb fenooliühenditest. Mõruduse leevendamiseks tuleb toodet magustada ja kääritada ning sel viisil ilmnevad lõpptoote organoleptilised omadused, omandades happelisi, soolaseid, metallilisi ja leeliselisi maitseid ning erinevaid lõhnu. Seega tulenevad toote „Aydın Memecik Zeytini“ organoleptilised omadused looduslikest tingimustest ja inimtegevusest, näiteks tootjad, kes rakendavad tootmistavu varakult või piisavalt ning määravad kindlaks sobiva koristusaja.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

Ametlik geograafiline tähis, päritolunimetus ja garanteeritud traditsiooniline toode vastavalt Türgi patendi- ja kaubamärgiameti 17. mai 2021. aasta bülletäänile nr 101 (lk 96).