C/2024/6963

15.11.2024

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2024/6963)

Hakemuksen julkaisemisen jälkeen jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti esittää komissiolle vastaväitteen kolmen kuukauden kuluessa julkaisupäivästä.

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 7 artiklan mukainen tuote-eritelmä on maantieteellisten merkintöjen unionin rekisterissä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Aydın Memecik Zeytini”

EY-nro: PDO-TR-02813 – 12.11.2021

SMM ( ) SAN (X)

1. **[SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet**

”Aydın Memecik Zeytini”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Turkki

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji [liitteen XI mukaisesti]*

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Aydın Memecik Zeytini -oliivit ovat syötäväksi tarkoitettuja oliiveja, jotka saadaan Aydınin maakunnassa viljellyistä Memecik-lajikkeen oliivipuista (*Olea europeae* L.). Oliiveista on olemassa kolme eriväristä tarjontamuotoa: vihreät, vaaleanpunertavat ja mustat oliivit. Lajikkeen nimi tulee oliivin kärjessä olevasta pienestä kohoumasta.

Aydın Memecik Zeytini -oliiveilla on seuraavat morfologiset ominaisuudet:

— Koko: suuri

— Muoto: soikea

— Symmetrisyys pitkittäissuunnassa: epäsymmetrinen

— Symmetrisyys poikittaissuunnassa: epäsymmetrinen

— Levein kohta: lähellä keskikohtaa

— Kärki: terävä pullistuma

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Hedelmän pinta: karhea

— Hedelmän väri: vaihtelee vihreästä mustaan kypsyysindeksin mukaan

— Hedelmän pituus vähintään/enintään: 25,61–27,04 mm

— Hedelmän leveys vähintään/enintään: 19,30–19,40 mm

— Kiven pituus vähintään/enintään: 16,5–17,4 mm

— Kiven leveys vähintään/enintään: 7,5–8,7 mm

— Hedelmän paino vähintään/enintään: 3,5–4,78 g

— Mallon osuus vähintään/enintään: 75–88 %

— Kiven osuus vähintään/enintään: 12–15 %

— Mallon ja kiven suhde vähintään/enintään: 7,53–7,60

— Öljypitoisuus vähintään/enintään: 20,00–24,50 %

— Hedelmiä kilogrammassa vähintään/enintään: 200–230 kpl

— Hedelmän indeksiarvo (hedelmän pituus/ hedelmän leveys): 1,4–1,5

Sadonkorjuuvaiheessa voidaan kypsyysasteen perusteella erottaa toisistaan vihreät ja mustat oliivit. Oliiveista on olemassa kolme eri tarjontamuotoa, jotka poikkeavat toisistaan oliivien kypsyysasteen ja käytetyn jalostusmenetelmän (erityisesti maustamisen) perusteella. Niillä on seuraavat ominaisuudet:

1. Kokonaan vihreät oliivit

Oliivit korjataan ennen talvea. Korjattavien oliivien kypsyysaste on 0 tai 1 kansainvälisen oliivineuvoston kypsyysasteikolla mitattuna (kuoren väri on syvänvihreä tai kellanvihreä).

Aistinvaraiset ominaisuudet:

— Väri: vaihtelee vihreästä hieman kellertävän vihreään.

— Tuoksu: voimakkaan kasvimainen (oliivipuun lehdet) ja mineraalinen (suolaliemi).

— Koostumus: kosketettaessa kiinteä ja lähes joustamaton, suussa hyvin kiinteä, koossa pysyvä eikä kovin helposti hajoava.

— Maku: voimakas, tasapainoinen sekoitus happamuutta, suolaisuutta ja karvautta.

— Suutuntuma: hyvin kitkerä ja pistävä.

— Jälkimaku: pitkä ja hyvin kitkerä.

Biokemialliset ominaisuudet:

— Kokonaissokeripitoisuus (mg/100 g): 4,75

— Orgaanisten happojen kokonaispitoisuus (mg/100 g): 3 146

2. Vaaleanpunertavat oliivit

Oliivit korjataan ennen talvea. Korjattavien oliivien kypsyysaste on 2, 3 tai 4 kansainvälisen oliivineuvoston kypsyysasteikolla mitattuna (puolet hedelmän pinnasta on muuttumassa punaiseksi/violetiksi, malto on vihreää).

Aistinvaraiset ominaisuudet:

— Väri: vaihtelee vihreästä kellertävän vihreään, muuttumassa punaiseksi.

— Tuoksu: voimakkaan kasvimainen, selvästi yrttinen (fenkoli) ja hieman chilipippuriin vivahtava.

— Koostumus: kosketettaessa pehmeä, periksiantava ja joustava, epikarppi ja mesokarppi ovat leikkaantuneet epäsäännöllisesti murskausvaiheessa; suussa pehmeä, rasvainen ja keskimääräisen kiinteä.

— Maku: voimakas, suolainen ja karvas.

— Suutuntuma: hyvin kitkerä ja pistävä.

— Jälkimaku: pitkä.

Biokemialliset ominaisuudet:

— Kokonaissokeripitoisuus (mg/100 g): 3,23

— Orgaanisten happojen kokonaispitoisuus (mg/100 g): 4 010

3. Luonnostaan mustat oliivit

Oliivit korjataan myöhemmin talvella. Korjattavien oliivien kypsyysaste on 5, 6 tai 7 kansainvälisen oliivineuvoston kypsyysasteikolla mitattuna (kuori on kokonaan violetti tai musta, puolet mallosta on muuttumassa violetiksi).

Aistinvaraiset ominaisuudet:

— Väri: tummanruskea, lähes musta.

— Tuoksu: keskivoimakas.

— Koostumus: kosketettaessa pinta on pehmeä ja epätasainen; suussa mesokarppi on rasvainen, pehmeä, mehukas ja helposti hajoava.

— Maku: voimakas, tasapainoisen hapan ja suolainen.

— Suutuntuma: hieman karvas ja kitkerään vivahtava.

— Jälkimaku: keskipitkä.

Biokemialliset ominaisuudet:

— Kokonaissokeripitoisuus (mg/100 g): 3,76

— Orgaanisten happojen kokonaispitoisuus (mg/100 g): 5 315

Sen lisäksi, että Aydın Memecik Zeytini -oliiveja syödään sellaisenaan, niistä voidaan valmistaa myös oliiviöljyä. Syötäväksi tarkoitetut oliivit luokitellaan jalostamattomien oliivien kypsyysasteen perusteella vihreisiin, vaaleanpunertaviin ja mustiin oliiveihin. Lisäksi jalostusmenetelmän perusteella voidaan erottaa fermentoidut, luonnollisesti fermentoidut ja hapettamalla mustaksi muutetut oliivit. Oliivit voidaan fermentoida luonnollisesti suolalla, suolavedellä tai pelkällä vedellä. Ne voidaan myös fermentoida emäksisellä liuoksella. Tämä poistaa oliiveista karvauden. Niiden annetaan käydä vaaditun ajan ennen maustamista ja pakkaamista. Tällaisen käsittelyn on tarkoitus antaa syötäväksi tarkoitetuille oliiveille niiltä odotettu maku ja tuoksu, ja syöntikypsyyden on tarkoitus olla tarjontamuodolle tyypillinen.

Aydın Memecik Zeytini -oliiveja ei voi syödä jalostamattomina niiden karvauden ja muiden ominaisuuksien vuoksi. Oliivien öljypitoisuus ja niiden sisältämät rasvahapot ovat erittäin tärkeitä Aydın Memecik Zeytini -oliiveille tyypillisten ominaisuuksien syntymiselle. Öljypitoisuus vaikuttaa myös oliivien kalorimäärään. Suurin osa kypsyysasteeltaan vihreiden, vaaleanpunertavien ja mustien oliivien rasvahapoista on öljyhappoa. Oliivien kypsyessä niiden rasvapitoisuus lisääntyy ja sokeripitoisuus vähenee. Sokerin kokonaismäärä korreloi positiivisesti orgaanisten happojen kokonaismäärän kanssa eri kypsyysasteissa. ”Aydın Memecik Zeytini” on ruoka- ja maustekasvi, jonka biokemiallinen koostumus on seuraavanlainen: rasvaa 20–25 %, raakaproteiinia 1–2 %, kuitua 1–2 %, tuhkaa (kivennäisaine) < 1 %, pelkistämätöntä sokeria < 0,3 %, pelkistävää sokeria 3–6 %, polyfenoleja 1–3 %, orgaanisia happoja ja suoloja 0,5–1 %, pektiiniaineita < 0,6 % ja muita yhdisteitä 3–7 %.

Aydın Memecik Zeytini -oliiveissa on runsaasti fenoliyhdisteitä, kuten luteiini-7-glykosidia (1 266,84 mg/kg), rutiinia (491,67 mg/kg), *trans*-kanelihappoa (1 098,84 mg/kg), syanidiini-3-glykosidia (212,73 mg/kg) ja syanidiini-3-rutinosidia (410,63 mg/kg).

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

—

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, jotka on suoritettava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Oliivien tuotanto ja jalostus tapahtuu Aydınissa (mm. oliivipuiden varttaminen, siemenestä kasvattaminen, lannoitus ja leikkaaminen sekä oliivien korjaaminen, valinta ja lajittelu, puhdistus, liottaminen suolavedessä, fermentaatio ja ilmastus).

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt*

—

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Elintarvikkeiden esillepano- ja merkintävaatimuksissa eriteltyjen tietojen lisäksi pakkausmerkinnöissä on oltava seuraavat tiedot:

— nimi ”Aydın Memecik Zeytini”

— tuottajan toiminimi ja osoite tai lyhytnimi ja osoite tai rekisteröity tavaramerkki

— Euroopan unionin SAN-tunnus.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Aydın Memecik Zeytini -oliivien maantieteellinen tuotantoalue sijaitsee Aydınin maakunnan alueella.

Aydınin maakunnassa on 17 piirikuntaa: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim ja Yenipazar.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Maantieteellisen alueen erityisyys

Aydınissa vallitsee välimerellinen ilmasto. Kesät ovat kuumia ja kuivia, talvet taas sateisia. Lunta sataa satunnaisesti. Monen vuoden keskilämpötila on 17,6 °C. Vuotuinen sademäärä on 580–1 000 mm. Sadepäiviä on keskimäärin 80,6, ja keskimääräinen sademäärä on 677,5 mm vuodessa.

Vuotuinen sademäärä vastaa Aydın Memecik Zeytini -oliivien tarpeita. Aydınin maakunnassa länsituulilla on erityisen tärkeä merkitys. Tuuli puhaltaa pääasiassa idästä ja kaakosta mutta myös lounaasta ja lännestä.

Alueen ilmasto-olosuhteet, maaperäkoostumus, sopiva pH-taso ja aluetta ympäröivien vuorten runsas kasvillisuus antavat Aydın Memecik Zeytini -oliiveille niille tyypilliset ominaisuudet. Maatalousmaa soveltuu oliivinviljelyyn. Yleensä oliiveja viljellään tasangoilla ja vuoristoalueilla. Erityisesti vuoristoalueilla oliivit ja etenkin syötäväksi tarkoitetut oliivit on korjattava käsin. Näin voidaan valita vain parhaiten vaatimuksia vastaavat oliivit. Oliivipuiden vedensaanti on yksinomaan sateiden varassa.

Vaikka oliivit eivät ole kovin valikoivia maaperän suhteen, ne menestyvät parhaiten kalkki- ja hiekkapitoisessa maaperässä, jossa on runsaasti ravinteita ja jonka pH on 6–8. Aydınin alueen oliiviviljelmillä on yleensä tällainen maaperä, minkä ansiosta siellä viljellyillä Memecik-lajikkeen oliiveilla on edellä luetellut hyvät laatuominaisuudet (mm. koko, väri, rasvapitoisuus, fenoliyhdisteiden määrä). Memecik-lajikkeen oliivipuiden varttamisessa perusrunkona käytetään yksinomaan villioliivipuita, jotka ovat ihanteellisia kestävyytensä ansiosta. Niitä kasvaa luonnonvaraisina Aydınin metsissä, ja ne ovat siten sopeutuneet erinomaisesti ympäristöönsä.

Ihmisen toimintaan liittyvät tekijät

Aydınin alueen oliivinviljelijät ovat perinteisesti muuttaneet olemassa olevia oliivipuita Memecik-lajikkeen puiksi varttamalla Memecik-lajikkeen oksia villioliivipuihin, erityisesti vuoristoalueilla. Viljelijöiden erityisosaaminen liittyy varttamiseen käytettäviin villioliivipuihin sekä sadonkorjuuseen, jossa oliivit korjataan käsin kutakin tarjontamuotoa vastaavassa oikeassa kypsyysvaiheessa. Kun sato korjataan käsin, on mahdollista valita täsmälleen oikea korjuuajankohta, mikä vaikuttaa suoraan kahteen tärkeään ominaisuuteen eli fenolien ja haihtuvien yhdisteiden määrään. Nämä yhdisteet antavat oliiveille niille ominaisen maun ja tuoksun.

Maustaminen perustuu jalostajien osaamiseen ja on läheisesti sidoksissa maantieteelliseen alkuperään. Vuosisataisen oliivinviljely- ja jalostusperinteen myötä toimijoille on kertynyt paljon useimmiten suullisesti eteenpäin siirtynyttä osaamista, joka takaa tuotteen laadun. Kokemuksen kautta kehittyneiden sopivien viljelykäytäntöjen ansiosta voidaan esimerkiksi vähentää viallisten, jalostettaviksi kelpaamattomien oliivien määrää tai jopa kokonaan estää tällaisten oliivien kehittyminen. Tuottajien vankka asiantuntemus auttaa myös estämään oliivien käymisen ja muut haitalliset reaktiot. Kaikki tämä on mahdollista mukauttamalla käsittely- ja ympäristöolosuhteet sekä työntekijöiden käytännöt ja käytettävät laitteet oliivien ominaisuuksia vastaaviksi.

Tuotteen erityisyys

Aydın Memecik Zeytini -oliivit ovat syötäväksi tarkoitettuja oliiveja, jotka saadaan Aydınin maakunnassa viljellyistä Memecik-lajikkeen oliivipuista (*Olea europeae* L.). Oliiveista on olemassa kolme eriväristä tarjontamuotoa: vihreät, vaaleanpunertavat ja mustat oliivit.

Aydın Memecik Zeytini -oliivit poikkeavat muista oliiveista erityisesti niiden aistinvaraisten ominaisuuksien perusteella. Oliivien erinomainen maine perustuu niiden karvauteen ja niille tyypilliseen aromiin. Karvaus johtuu vihreiden, vaaleanpunertavien ja mustien oliivien korkeasta polyfenolipitoisuudesta. Muihin saman alueen oliiveihin verrattuna Aydın Memecik Zeytini -oliiveissa on enemmän fenoliyhdisteitä, kuten luteiini-7-glykosidia, trans-kanelihappoa, syanidiini-3-glykosidia ja syanidiini-3-rutinosidia. Esimerkiksi fenoliyhdisteisiin kuuluvan luteiinin pitoisuus Aydın Memecik Zeytini -oliiveissa on 1 266,84 mg/kg, kun eräässä toisessa lajikkeessa pitoisuus on 742,88 mg/kg. Aydın Memecik Zeytini -oliivien rutiinipitoisuus taas on 491,66 mg/kg, kun muissa oliivityypeissä pitoisuus on 378,74 mg/kg.

”Aydın Memecik Zeytini” on ruoka- ja maustekasvi, jonka biokemiallinen koostumus on seuraavanlainen: öljyä/rasvaa 20–25 %, raakaproteiinia 1–2 %, kuitua 1–2 %, tuhkaa (kivennäisaine) < 1 %, pelkistämätöntä sokeria < 0,3 %, pelkistävää sokeria 3–6 %, polyfenoleja 1–3 %, orgaanisia happoja ja suoloja 0,5–1 %, pektiiniaineita < 0,6 % ja muita yhdisteitä 3–7 %.

Syy-yhteys

Aydın Memecik Zeytini -oliiveihin vaikuttavat merkittävästi maantieteellisen alueen maaston, maaperän ja ilmaston erityispiirteet, viljelijöiden kokemus sekä oliivinviljelyn pitkä historia alueella. Villioliivipuun leviämiselle ihanteelliset olosuhteet maantieteellisellä alueella ovat johtaneet Memecik-oliivilajikkeen kehittymiseen. Memecik-lajikkeesta on viljelykäytäntöjen ja ikivanhojen jalostusmenetelmien ansiosta saatu Aydın Memecik Zeytini -oliivi, joka erottuu muista oliiveista erityisten laatuominaisuuksiensa vuoksi.

Läntisillä tuulilla on Aydınissa erityisen voimakas vaikutus. Tuuli puhaltaa pääasiassa idästä ja kaakosta mutta myös lounaasta ja lännestä. Aydınin maakunta sijaitsee Büyük Menderesin altaassa. Koska Büyük Menderesin laakso avautuu merelle päin, tuulet pääsevät helposti sisämaahan. Tuulet lämmittävät ja tuovat sateita mereltä. Nämä tuulet antavat Aydın Memecik Zeytini -oliiveille niiden ainutlaatuiset aistinvaraiset ominaisuudet ja suojaavat niitä oliivikärpäsiltä kypsymisen aikana.

Kokonaan vihreät ja vaaleanpunertavat oliivit korjataan ennen talvea ja mustat oliivit talven jälkeen. Vaiheittainen keruu tarkoittaa, että oliivit voivat kypsyä puussa. Tämä antaa kaikille kolmelle tarjontamuodolle niille tyypilliset aistinvaraiset ominaisuudet. Kokeneiden viljelijöiden käsin tekemä sadonkorjuu auttaa varmistamaan parhaat mahdolliset aistinvaraiset ominaisuudet, ja sen ansiota on myös kullekin tarjontamuodolle ominainen kiinteys. Alueen tuottajat osaavat onneksi määrittää sopivat kypsymisajat kutakin jalostusmenetelmää varten. Korjattavien oliivien aistinvaraiset piirteet määrittävät, millaiset aistinvaraiset ominaisuudet syötäväksi tarkoitetuilla oliiveilla on ennen jalostusta ja sen jälkeen.

Aydın Memecik Zeytini -oliivit poikkeavat muista oliivilajikkeista pääasiassa oliivien karvauden, rasvapitoisuuden ja alhaisen sokeripitoisuuden perusteella. Fenoliyhdisteiden aiheuttaman karvaan maun takia Aydın Memecik Zeytini -oliiveja ei voi syödä jalostamattomina. Memecik-oliivien fenolipitoisuus vaikuttaa merkittävästi oliivien karvauteen ja säilyy muita oliiveja suurempana jopa makeuttamis- ja fermentaatioprosessin jälkeen.

Aydın Memecik Zeytini -oliivien karvas maku johtuu niiden sisältämistä fenoliyhdisteistä. Oliivien karvautta vähennetään makeuttamis- ja fermentaatioprosesseilla, joiden aikana tuotteen lopulliset aistinvaraiset ominaisuudet kehittyvät: maku saa happamia, suolaisia, metallisia ja emäksisiä vivahteita, ja tuoksuun kehittyy eri aromeja. Aydın Memecik Zeytini -oliivien aistinvaraiset ominaisuudet ovat näin ollen seurausta luonnonolosuhteista sekä ihmisen toiminnasta, kuten tuottajien viljelyn alkuvaiheessa soveltamista viljelymenetelmistä ja sopivan sadonkorjuuajankohdan määrittämisestä.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

Turkin patentti- ja tavaramerkkiviraston maantieteellisiä merkintöjä, alkuperänimityksiä ja aitoja perinteisiä tuotteita käsittelevä virallinen lehti, nro 101, 17.5.2021, s. 96.