C/2024/6963

15.11.2024

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/6963)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil ([1]), former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

Le cahier des charges conforme à l'article 7 du règlement (UE) nº 1151/2012 figure dans le registre des indications géographiques de l'Union.

DOCUMENT UNIQUE

«Aydın Memecik Zeytini»

Nº CE: PDO-TR-02813 - 12.11.2021

IGP ( ) AOP (X)

1. **Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]**

«Aydın Memecik Zeytini»

2. **État membre ou pays tiers**

Turquie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit [voir annexe XI]*

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales, en l'état ou transformés

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L'«Aydın Memecik Zeytini», une olive de table, est le fruit des oliviers de la variété Memecik appartenant à l'espèce *Olea europeae* L. cultivés dans la province d'Aydın. Elle a trois couleurs principales, autrement dit trois présentations possibles: l'olive verte, l'olive rose et l'olive noire. La petite protrusion à l'extrémité du fruit donne son nom à la variété.

L'«Aydın Memecik Zeytini» présente, entre autres, les caractéristiques morphologiques suivantes:

— calibre: grand

— forme: ovale

— symétrie longitudinale: asymétrique

— symétrie transversale: asymétrique

— point le plus large: proche du milieu

— extrémité: renflement pointu

([1]) Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— surface du fruit: granuleuse

— couleur du fruit: vert à noir, en fonction de l'indice de maturité

— longueur minimale et maximale du fruit: 25,61 - 27,04 mm

— largeur minimale et maximale du fruit: 19,30 - 19,40 mm

— longueur minimale et maximale du noyau: 16,5 - 17,4 mm

— largeur minimale et maximale du noyau: 7,5 - 8,7 mm

— poids minimal et maximal du fruit: 3,5 - 4,78 g

— proportion minimale et maximale de pulpe: 75 - 88 %

— proportion minimale et maximale de noyau: 12 - 15 %

— rapport pulpe/noyau minimal et maximal: 7,53 - 7,60

— proportion minimale et maximale d'huile: 20,00 - 24,50 %

— nombre minimal et maximal de fruits par kilogramme: 200 - 230 fruits

— valeur de l'indice du fruit (longueur/largeur du fruit): de l'ordre de 1,4 à 1,5

Lors de la récolte, le degré de maturité de l'olive permet de distinguer l'olive verte de l'olive noire. Le degré de maturation, ainsi que le processus d'élaboration, en particulier l'assaisonnement, permettent d'obtenir les trois présentations dont les caractéristiques sont les suivantes:

1. Olive verte entière

Olives récoltées avant la véraison. Elles sont récoltées lorsque l'indice de maturité accepté par le Conseil oléicole international se situe entre 0 et 1 (peau vert intense et vert jaunâtre).

Caractéristiques organoleptiques:

— couleur: vert à vert-jaune pâle;

— arôme: végétal intense (feuille de l'olivier) et minéral (saumure);

— texture: ferme au toucher et peu déformable. En bouche, elle se caractérise par une fermeté et une consistance marquées et par une faible friabilité;

— goût: intense. On note un équilibre entre les saveurs acide, salée et amère;

— sensations: âpreté marquée et piquant présent;

— arrière-goût prononcé et nette astringence.

Caractéristiques biochimiques:

— teneur totale en sucre (mg/100 g): 4,75

— teneur totale en acide organique (mg/100 g): 3 146

2. Olive rose

Olives récoltées avant la véraison. Elles sont récoltées lorsque l'indice de maturité accepté par le Conseil oléicole international se situe entre 2, 3 et 4 (peau rougeâtre ou violette sur plus de la moitié du fruit et pulpe verte).

Caractéristiques organoleptiques:

— couleur: vert à vert-jaune pâle, tirant sur le rouge;

— arôme: végétal intense, les plantes aromatiques (fenouil) étant distinctement reconnaissables, et présence d'un léger rappel du piment;

— texture: souple, déformable et élastique au toucher. L'incision irrégulière de l'épicarpe et du mésocarpe est notable et résulte du processus de cassage. En bouche, elle est souple, onctueuse et elle présente une consistance moyenne;

— goût: intense, salé et amer;

— sensations: astringence et piquant;

— arrière-goût: prolongé.

Caractéristiques biochimiques:

— teneur totale en sucre (mg/100 g): 3,23

— teneur totale en acide organique (mg/100 g): 4 010

3. Olive noire naturelle

Ces olives sont récoltées plus tard dans l'hiver. Elles sont récoltées lorsque l'indice de maturité accepté par le Conseil oléicole international se situe entre 5, 6 et 7 (peau violette ou noire avec la moitié de la pulpe devenant violette).

Caractéristiques organoleptiques:

— couleur: marron foncé, presque noir;

— arôme: d'intensité moyenne;

— texture: la surface est douce et irrégulière au toucher. La texture du mésocarpe est onctueuse, souple et juteuse en bouche et de consistance faible;

— goût: intense, avec un équilibre entre l'acide et le salé;

— sensations: légère amertume et pointe d'astringence;

— arrière-goût: de durée moyenne.

Caractéristiques biochimiques:

— teneur totale en sucre (mg/100 g): 3,76

— teneur totale en acide organique (mg/100 g): 5 315

L'«Aydın Memecik Zeytini» est une variété d'olives qui peut être utilisée pour produire de l'huile en plus d'être utilisée comme olive de table. Les olives de table sont classées en olives vertes, olives roses/pâles et olives noires selon le degré de maturation des olives brutes: fermentées, fermentées naturellement et noircies par oxydation selon les méthodes de transformation. En cas de transformation naturelle par fermentation, les olives sont traitées avec du sel sec, de la saumure ou simplement de l'eau. En cas de transformation par fermentation, elles sont traitées avec une solution alcaline. L'amertume est ensuite éliminée et les olives sont laissées à fermenter selon les besoins avant d'être aromatisées et conditionnées. Les olives de table ainsi transformées doivent avoir le goût et l'odeur attendus et se trouver à leur degré de maturation alimentaire habituel.

L'«Aydın Memecik Zeytini» ne peut pas être consommée directement sans transformation en raison de ses caractéristiques et de son amertume. La teneur en huile des olives est l'un des composants essentiels pour ce qui est des acides gras qu'elles contiennent, de l'apparition des caractéristiques du fruit et de la détermination de la valeur calorique. Pendant les périodes de maturation des olives vertes, roses et noires, l'acide oléique contient le plus d'acides gras. Au cours de la période de maturation sur l'arbre, la teneur en matières grasses des olives augmente tandis que la teneur en sucre diminue, ce qui montre une corrélation positive entre les teneurs totales en sucre et en acide organique en fonction de la maturation. L'«Aydın Memecik Zeytini» est une plante nutritive et aromatique dont les éléments biochimiques sont une teneur en matière grasse de 20 à 25 %, en protéines brutes de 1 à 2 %, en fibres de 1 à 2 %, en cendres (substances minérales) <1 %, en sucre non réducteur <0,3 %, en sucre réduit de 3 à 6 %, en polyphénols de 1 à 3 %, en acides organiques et en sels de 0,5 à 1 %, en matières pectiques de 0,6 % et en autres composés de 3 à 7 %.

Les quantités de lutéoline-7-glycoside (1 266,84 mg/kg), de rutine (491,67 mg/kg), d'acide *trans*-cinnamique (1 098,84 mg/kg), de cyanidine-3-glycoside (212,73) et de cyanidine-3-rutinoside (410,63 mg/kg), qui sont les composants phénoliques de l'olive, sont élevées.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La production et la transformation (greffage, culture à partir de semences, fertilisation, taille, récolte, sélection, séparation, nettoyage, adjonction de saumure, fermentation, aération, etc.) des olives d'origine ont lieu à Aydın.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Outre les informations nécessaires concernant la présentation et l'étiquetage des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte les indications suivantes:

— le nom de la dénomination «Aydın Memecik Zeytini»,

— la dénomination commerciale et l'adresse ou la dénomination abrégée et l'adresse ou la marque déposée du producteur,

— le symbole AOP de l'Union européenne.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique de production de l'«Aydın Memecik Zeytini» se situe dans les limites de la province d'Aydın.

La province d'Aydın compte 17 districts: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim, et Yenipazar.

5. Lien avec l'aire géographique

Spécificité de l'aire géographique

Le climat méditerranéen prédomine à Aydın. Les étés sont chauds et secs et les hivers sont pluvieux. Les chutes de neige sont rares. La température moyenne est généralement de 17,6 °C. Les précipitations annuelles varient entre 580 et 1 000 mm. Le nombre moyen de jours de pluie est de 80,6 et les précipitations moyennes s'élèvent à 677,5 mm/an.

Cette valeur répond aux besoins annuels en précipitations de l'«Aydın Memecik Zeytini». Dans la province d'Aydın, les masses d'air en provenance de l'ouest ont une grande influence. Le vent souffle principalement de l'est-sud-est, et aussi du sud-ouest et de l'ouest.

Les caractéristiques climatiques de la région, la structure du sol, le pH approprié et la richesse de la flore des montagnes entourant cette région garantissent l'apparition des caractéristiques propres à l'«Aydın Memecik Zeytini». Les terres agricoles sont adaptées à la production d'olives. En général, les olives sont cultivées dans les plaines et les zones montagneuses. Les olives doivent être récoltées à la main, en particulier dans les zones montagneuses et si elles sont utilisées comme olives de table, ce qui permet de sélectionner les olives idéales. Le seul apport en eau provient de la pluie.

Bien que la culture des olives n'exige pas une très grande fertilité des sols, elle nécessite des sols contenant du sable limoneux, riches en nutriments et dont le pH est compris entre 6 et 8. Les sols oléicoles de la région d'Aydın possédant généralement ces propriétés, les olives Memecik peuvent présenter les caractéristiques qualitatives positives mentionnées ci-dessus, telles que le calibre, la couleur, le taux de matière grasse et la teneur en composés phénoliques. Pour les olives de la variété Memecik, le seul pied utilisé est l'olivier sauvage porte-greffe, idéal de par sa grande rusticité, et qui pousse dans les zones boisées d'Aydın, ce qui lui a permis de s'adapter parfaitement au milieu.

Facteurs humains

Historiquement, les producteurs d'olives d'Aydın se sont efforcés de convertir les arbres sauvages existants en oliviers de la variété Memecik en effectuant des greffes sur les oliviers sauvages, en particulier dans les zones montagneuses. Les connaissances spécifiques des agriculteurs concernent la greffe de l'olivier sauvage et la récolte manuelle du fruit au point de maturité optimal pour chaque présentation. Cette récolte manuelle permet de déterminer le moment idéal de cueillette de l'olive, élément qui influence directement deux types de composés: les composés phénoliques et les composés volatils, qui confèrent à l'olive sa saveur et son arôme caractéristiques.

Le savoir-faire des personnes chargées de l'élaboration a déterminé la technique d'assaisonnement, qui est étroitement liée à l'aire géographique. La culture et la manipulation de l'olive au cours des siècles ont permis aux opérateurs d'acquérir les connaissances, transmises oralement dans la plupart des cas, garantissant sa qualité. Ainsi, par exemple, des pratiques culturales adaptées qui sont le fruit de l'expérience de l'agriculteur permettent de réduire, voire d'éviter, les olives abîmées ne convenant pas à l'élaboration du produit. Par ailleurs, une solide connaissance de l'olive de la part du préparateur permet d'éviter les fermentations et autres altérations. Tout cela s'obtient en adaptant les conditions de manipulation, l'environnement, les équipements et les installations aux caractéristiques des olives.

Spécificité du produit

L'«Aydın Memecik Zeytini», une olive de table, est le fruit des oliviers de la variété Memecik appartenant à l'espèce *Olea europeae* L. cultivés dans la province d'Aydın. Elle a trois couleurs principales, autrement dit trois présentations possibles: l'olive verte, l'olive rose et l'olive noire.

Le caractère différencié de l'«Aydın Memecik Zeytini» tient essentiellement aux caractéristiques organoleptiques que sont son amertume et son arôme, qui lui ont valu sa renommée. Cette amertume est due à une teneur élevée en polyphénols dans l'olive verte, l'olive rose et l'olive noire. Les quantités de lutéoline-7-glycoside, de rutine, d'acide trans-cinnamique, de cyanidine-3-glycoside et de cyanidine-3-rutinoside, qui sont les composés phénoliques des olives, sont plus élevées dans l'«Aydın Memecik Zeytini» que dans les autres olives de la région. Par exemple, la quantité de lutéoline produite à partir de composés phénoliques de l'«Aydın Memecik Zeytini» est de 1 266,84 mg/kg, tandis qu'elle n'est que de 742,88 mg/kg dans une autre variété; la quantité de rutine est de 491,66 mg/kg, tandis que les autres variétés en contiennent 378,74 mg/kg.

L'«Aydın Memecik Zeytini» est une plante nutritive et aromatique dont les éléments biochimiques sont une teneur en matière grasse de 20 à 25 %, en protéines brutes de 1 à 2 %, en fibres de 1 à 2 %, en cendres (substances minérales) <1 %, en sucre non réducteur <0,3 %, en sucre réduit de 3 à 6 %, en polyphénols de 1 à 3 %, en acides organiques et en sels de 0,5 à 1 %, en matières pectiques de 0,6 % et en autres composés de 3 à 7 %.

Lien de causalité

L'aire géographique, qui présente des caractéristiques différenciées en raison des conditions orographiques, pédologiques et climatiques de la région, de l'expérience des agriculteurs et de la tradition historique de culture de l'olivier, a une forte incidence sur l'«Aydın Memecik Zeytini». Par conséquent, les conditions idéales de propagation de l'olivier sauvage dans les zones boisées de l'aire géographique ont donné naissance à l'olivier de la variété Memecik, à partir duquel, grâce aux pratiques culturales et aux techniques d'élaboration ancestrales, il a été possible d'obtenir l'olive «Aydın Memecik Zeytini», d'une qualité distinctive.

Dans la province d'Aydın, les masses d'air en provenance de l'ouest ont une grande influence. Le vent souffle principalement de l'est-sud-est, et aussi du sud-ouest et de l'ouest. La province d'Aydın se trouve dans le bassin de Büyük Menderes. Étant donné que la vallée de Büyük Menderes s'ouvre vers la mer, les vents ont un effet de réchauffement et les précipitations en provenance de la mer peuvent facilement atteindre l'intérieur des terres. Ces vents confèrent à l'«Aydın Memecik Zeytini» des caractéristiques organoleptiques distinctives et protègent les olives contre la mouche de l'olive pendant la période de maturation.

La récolte échelonnée, pour l'olive verte entière et l'olive rose avant la véraison et l'olive noire naturelle après la véraison, a pour effet de laisser l'olive mûrir sur l'arbre, ce qui lui confère des propriétés organoleptiques spécifiques et propres à chacune des trois présentations. La récolte manuelle, effectuée par des agriculteurs expérimentés, permet de garantir des propriétés organoleptiques optimales et assure une fermeté caractéristique des trois présentations de l'olive. Heureusement, les producteurs de la région peuvent déterminer les périodes de maturité appropriées selon leurs techniques de transformation. En raison de leurs propriétés sensorielles, les olives révèlent le caractère sensoriel des olives de table après et avant transformation.

La distinction entre l'«Aydın Memecik Zeytini» et les autres variétés d'olives repose principalement sur la substance amère présente dans l'olive, sa teneur en matière grasse et sa faible teneur en sucre. Elle ne peut pas être consommée sans transformation en raison de son goût amer dû à ses composés phénoliques. La teneur en phénols des olives Memecik, fortement associée à l'amertume, reste plus élevée que celle des autres olives, même après édulcoration et fermentation.

On constate que le goût amer de l'«Aydın Memecik Zeytini» est lié à la présence de composés phénoliques. Lors de l'édulcoration et de la fermentation visant à réduire cette amertume, les propriétés sensorielles du produit final apparaissent et l'olive acquiert des notes acides, salées, métalliques et alcalines et différentes odeurs. Ainsi, les propriétés sensorielles de l'«Aydın Memecik Zeytini» résultent à la fois des conditions naturelles et des activités humaines, telles que l'application précoce ou suffisante des processus de culture par les producteurs et leur détermination de la date de récolte appropriée.

Référence à la publication du cahier des charges

Indication géographique officielle, Bulletin des appellations d'origine et des spécialités traditionnelles garanties de l'Office turc des brevets et des marques n° 101 du 17 mai 2021, page 96.