C/2024/6963

15.11.2024.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2024/6963)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

Specifikacija proizvoda u skladu s člankom 7. Uredbe (EU) br. 1151/2012 nalazi se u Unijinu registru oznaka zemljopisnog podrijetla.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Aydın Memecik Zeytini”

EZ br.: PDO-TR-02813 – 12.11.2021

ZOZP ( ) ZOI (X)

1. **Naziv [ZOI-ja ili ZOZP-a]**

„Aydın Memecik Zeytini”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Turska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda [vidjeti Prilog XI.]*

Razred 1.6.: Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Aydın Memecik Zeytini”, stolna maslina, plod je sorte maslina Memecik vrste *Olea europeae* L. koja se uzgaja u pokrajini Aydın. Tri su glavne boje odnosno varijante: zelene, ružičaste i crne masline. Sorta je naziv dobila po maloj izbočini na vrhu ploda.

Masline „Aydın Memecik Zeytini” imaju, među ostalim, sljedeće morfološke značajke:

— veličina: velika

— oblik: ovalni

— uzdužna simetrija: asimetrična

— poprečna simetrija: asimetrična

— najširа točka: blizu sredine

— vrh: izbočen i zašiljen

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— površina ploda: gruba

— boja ploda: zelena do crna, ovisno o indeksu zrelosti

— najmanja i najveća duljina ploda: 25,61 – 27,04 mm

— najmanja i najveća širina ploda: 19,30 – 19,40 mm

— najmanja i najveća duljina koštice: 16,5 – 17,4 mm

— najmanja i najveća širina koštice: 7,5 – 8,7 mm

— najmanja i najveća masa ploda: 3,5 – 4,78 g

— najmanji i najveći udio pulpe ploda: 75 – 88 %

— najmanji i najveći udio koštice: 12 – 15 %

— najmanji i najveći omjer pulpe i koštice: 7,53 – 7,60

— najmanji i najveći sadržaj ulja: 20,00 – 24,50 %

— najmanji i najveći broj plodova po kilogramu: 200 – 230 plodova

— vrijednost indeksa ploda (duljina ploda/širina ploda): u rasponu od 1,4 do 1,5

U trenutku berbe zelene i crne masline razlikuju se ovisno o zrelosti. Ovisno o stupnju zrelosti i postupku proizvodnje, ponajprije aromatiziranju, dobivaju se tri varijante sa sljedećim značajkama:

1. Potpuno zelene masline

Riječ je o maslinama koje se beru prije zime. Beru se kad dosegnu indeks zrelosti od 0 do 1 (koža je tamnozelene i žutozelene boje) kako ga je utvrdilo Međunarodno vijeće za maslinovo ulje.

Organoleptička svojstva:

— Boja: zelena do žućkastozelena slabog intenziteta.

— Aroma: intenzivno biljna (list masline) i mineralna (slana otopina).

— Tekstura: čvrsta na dodir i gotovo ne mijenja oblik. U ustima je karakterizira velika čvrstoća, kohezivnost i slaba drobljivost.

— Okus: intenzivan. Uravnotežena kiselost, slanost i gorčina.

— Osjet: izražena trpkost i pikantnost.

— Produljeni naknadni okus i izrazita oporost.

Biokemijska svojstva:

— Ukupni sadržaj šećera (mg/100 g): 4,75

— Ukupni sadržaj organskih kiselina (mg/100 g): 3 146

2. Ružičaste masline

Riječ je o maslinama koje se beru prije zime. Beru se kad dosegnu indeks zrelosti od 2, 3 i 4 (polovica površine kože poprima crvenu i ljubičastu boju, pulpa je zelena) kako ga je utvrdilo Međunarodno vijeće za maslinovo ulje.

Organoleptička svojstva:

— Boja: zelena do žućkastozelena, postaje crvena.

— Aroma: intenzivno biljna, jasno se prepoznaju aromatične biljke (komorač) i blagi okus čili papričica.

— Tekstura: čvrsta na dodir, mijenja oblik i elastična, s naglašenim nepravilnim urezom u epikarpu i mezokarpu uslijed gnječenja. U ustima je mekana, bogata i prosječne kohezivnosti.

— Okus: intenzivan, slan i gorak.

— Osjet: izražena trpkost i osjet pikantnosti.

— Naknadni okus: produljen.

Biokemijska svojstva:

— Ukupni sadržaj šećera (mg/100 g): 3,23

— Ukupni sadržaj organskih kiselina (mg/100 g): 4 010

3. Prirodno crne masline

Riječ je o maslinama koje se beru u kasnu zimu. Beru se kad dosegnu indeks zrelosti od 5, 6 i 7 (koža je ljubičasta ili crna, a polovica pulpe poprima ljubičastu boju) kako ga je utvrdilo Međunarodno vijeće za maslinovo ulje.

Organoleptička svojstva:

— Boja: tamnosmeđa, gotovo crna.

— Aroma: prosječni intenzitet.

— Tekstura: površina je glatka i nepravilna na dodir. U ustima je tekstura mezokarpa bogata, mekana i sočna, slabe kohezivnosti.

— Okus: intenzivan, s uravnoteženim kiselim i slanim okusima.

— Osjet: može se primijetiti blaga gorčina i nota trpkosti.

— Naknadni okus: prosječnog trajanja.

Biokemijska svojstva:

— Ukupni sadržaj šećera (mg/100 g): 3,76

— Ukupni sadržaj organskih kiselina (mg/100 g): 5 315

Sorta masline „Aydın Memecik Zeytini” koristi se kao stolna maslina, no pogodna je i za proizvodnju ulja. Stolne masline klasificiraju se kao zelene, svijetle/ružičaste i crne ovisno o stupnju zrelosti sirovih maslina odnosno kao fermentirane, prirodno fermentirane ili pocrnjele zbog oksidacije ovisno o metodi proizvodnje. Kod prirodne fermentacije masline se obrađuje suhom soli, slanom otopinom ili samo vodom, a kod fermentacije lužnatom otopinom. Potom se uklanja gorčina, masline se fermentiraju koliko je potrebno kako bi se postigao željeni okus i na kraju pakiraju. Tako prerađene masline trebale bi imati očekivani okus i miris te zrelost karakterističnu za konzumaciju.

Zbog svojih svojstava i gorčine masline „Aydın Memecik Zeytini” ne mogu se konzumirati u neprerađenom stanju. Udio ulja u maslinama jedan je od ključnih elemenata kad je riječ o sadržaju masnih kiselina, postizanju karakterističnih obilježja plodova i utvrđivanju kalorijske vrijednosti. Oleinska kiselina u razdobljima zrelosti, kad su masline zelene, ružičaste i crne boje, sadržava najviše masnih kiselina. Kako masline dozrijevaju na stablu tako se sadržaj masti povećava, a sadržaj šećera smanjuje, što dokazuje pozitivnu korelaciju između ukupnog sadržaja šećera i organskih kiselina ovisno o zrelosti. Maslina „Aydın Memecik Zeytini” hranjiva je i aromatična biljka s biokemijskim elementima koji uključuju 20 – 25 % sadržaja masti u maslini, 1 – 2 % sirovih bjelančevina, 1 – 2 % vlakana, < 1 % pepela (mineralna tvar), < 0,3 % nereducirajućeg šećera, 3 – 6 % reducirajućeg šećera, 1 – 3 % polifenola, 0,5 – 1 % organskih kiselina i soli, < 0,6 % pektinskih tvari i 3 – 7 % drugih spojeva.

Masline sadržavaju visoke udjele fenolnih komponenti, konkretno luteolin-7-glikozida (1 266,84 mg/kg), rutina (491,67 mg/kg), trans-cimetne kiseline (1 098,84 mg/kg), cijanidin-3-glikozida (212,73 mg/kg) i cijanidin-3-rutinozida (410,63 mg/kg).

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Proizvodnja i prerada (cijepljenje, uzgoj iz sjemena, gnojidba, obrezivanje, berba, odabir, odvajanje, čišćenje, dodavanje slane otopine, fermentacija, prozračivanje itd.) maslina s oznakom izvornosti odvijaju se u pokrajini Aydın.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Osim obveznih informacija o prezentiranju i označivanju prehrambenih proizvoda, na etiketi se moraju navesti i:

— naziv oznake „Aydın Memecik Zeytini”,

— trgovački naziv i adresa ili kratki naziv i adresa ili registrirani žig proizvođača,

— logotip zaštićene oznake izvornosti (ZOI) Europske unije.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje na kojem se proizvode masline „Aydın Memecik Zeytini” nalazi se unutar granica pokrajine Aydın.

Pokrajina Aydın ima 17 okruga: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim i Yenipazar.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Posebnosti zemljopisnog područja

Pokrajinu Aydın odlikuje sredozemna klima. Ljeta su vruća i suha, a zime kišovite. Snježne padaline su neredovite. Prosječna temperatura godinama iznosi 17,6 °C. Godišnja količina padalina iznosi od 580 do 1 000 mm. U prosjeku ima 80,6 kišnih dana godišnje, uz prosječnu godišnju količinu padalina od 677,5 mm.

Ta vrijednost odgovara godišnjoj količini padalina koja je potrebna za maslinu „Aydın Memecik Zeytini”. Pokrajina Aydın pod utjecajem je zapadnih strujanja zraka. Vjetar je uglavnom istočni i sjeveroistočni, uz povremene jugozapadne i zapadne vjetrove.

Klimatske značajke regije, struktura tla, odgovarajuća pH razina i bogata vegetacija u planinama koje okružuju regiju utječu na značajke maslina „Aydın Memecik Zeytini”. Poljoprivredna zemljišta prikladna su za uzgoj maslina. Masline se uglavnom uzgajaju na nizinama i u gorskim predjelima. Moraju se brati ručno jer se na taj način omogućuje odabir savršenih maslina. To posebno vrijedi za one koje se uzgajaju u gorju i namijenjene su za upotrebu kao stolne masline. Za zalijevanje se koristi isključivo kišnica.

Masline nisu jako zahtjevne kad je riječ o tlu, no više im odgovaraju vapnenačko-pješčana tla bogata hranjivim tvarima i pH vrijednosti od 6 do 8. Budući da su tla u pokrajini Aydın koja se upotrebljavaju za uzgoj maslina obično takva, masline Memecik mogu razviti ta pozitivna svojstva u smislu veličine, boje, udjela masti i sadržaja fenolnih spojeva. Za masline sorte Memecik koriste se isključivo podloge divljih stabala maslina, koje su idealne jer su iznimno otporne i rastu samoniklo u pokrajini Aydın, što znači da su se savršeno prilagodile okolišu.

Ljudski čimbenici

Uzgajivači u pokrajini Aydın, osobito u gorskim predjelima, u prošlosti su cijepili postojeća divlja stabla maslina kako bi dobili masline sorte Memecik. Specifična znanja poljoprivrednika uključuju cijepljenje na divlja stabla maslina i ručnu berbu plodova idealne zrelosti za svaku sortu. Ručno branje omogućuje određivanje idealnog vremena za branje maslina, što izravno utječe na dvije vrste spojeva: fenole i hlapive spojeve koji maslinama daju karakterističnu okus i miris.

Tehnika aromatiziranja, blisko povezana sa zemljopisnim područjem, temelji se na znanju i iskustvu uzgajivača. Stručno znanje proizvođača, koje se uglavnom prenosi usmenom predajom, proizlazi iz stoljetnog uzgoja i prerade maslina, čime se osigurava njihova kvaliteta. Tako se, primjerice, određenim odgovarajućim metodama uzgoja koje se temelje na iskustvu poljoprivrednika može smanjiti ili izbjeći pojava manjkavih maslina koje nisu pogodne za proizvodnju. Uz to se zahvaljujući dobrom poznavanju maslina može izbjeći fermentacija i druge promjene na maslinama. Sve se to postiže prilagodbom uvjeta prerade i okoliša, kao i radnih uvjeta i opreme svojstvima maslina.

Posebnosti proizvoda

„Aydın Memecik Zeytini”, stolna maslina, plod je sorte maslina Memecik vrste *Olea europeae* L. koja se uzgaja u pokrajini Aydın. Tri su glavne boje odnosno varijante: zelene, ružičaste i crne masline.

Prepoznatljiv karakter masline „Aydın Memecik Zeytini” ponajprije proizlazi iz sljedećih organoleptičkih svojstava: gorčine i arome, na kojima se temelji njezin izvanredan ugled. Gorčina proizlazi iz visokog udjela polifenola u zelenim, ružičastim i crnim maslinama. U usporedbi s drugim maslinama iz regije „Aydın Memecik Zeytini” sadržav veće količine fenolnih komponenti, konkretno luteolin-7-glikozida, rutina, trans-cimetne kiseline, cijanidin-3-glikozida i cijanidin-3-rutinozida. Primjerice, količina luteolina iz fenolnih spojeva kod maslina „Aydın Memecik Zeytini” iznosi 1 266,84 mg/kg, dok je u jednoj od drugih sorti ta količina 742,88 mg/kg. Količina rutina iznosi 491,66 mg/kg, dok druge vrste sadržavaju 378,74 mg/kg.

Maslina „Aydın Memecik Zeytini” hranjiva je i aromatična biljka s biokemijskim elementima koji uključuju 20 – 25 % sadržaja ulja, 1 – 2 % sirovih bjelančevina, 1 – 2 % vlakana, < 1 % pepela (mineralna tvar), < 0,3 % nereducirajućeg šećera, 3 – 6 % reducirajućeg šećera, 1 – 3 % polifenola, 0,5 – 1 % organskih kiselina i soli, < 0,6 % pektinskih tvari te 3 – 7 % drugih spojeva.

Uzročna povezanost

Zemljopisno područje odlikuje se prepoznatljivim značajkama u smislu terena, tla, klimatskih obilježja i iskustva poljoprivrednika, kao i povijesnom tradicijom uzgoja maslina, a sve to znatno utječe na masline „Aydın Memecik Zeytini”. Idealni uvjeti za divlje umnažanje podloge na tom zemljopisnom području pogodovali su razvoju sorte Memecik koja je, u kombinaciji s načinom uzgoja i postupcima proizvodnje koji se prenose generacijama, doprinijela prepoznatljivim značajkama kvalitete masline „Aydın Memecik Zeytini”.

Zračne struje sa zapada imaju vrlo velik utjecaj na klimu pokrajine Aydın. Vjetar je uglavnom istočni i sjeveroistočni, uz povremene jugozapadne i zapadne vjetrove. Pokrajina Aydın nalazi se u slivu rijeke Büyük Menderes. S obzirom na to da se dolina rijeke Büyük Menderes proteže sve do mora, vjetrovi koji donose toplinu i oborine s mora lako dolaze do regija u unutrašnjosti. Ti vjetrovi maslinama „Aydın Memecik Zeytini” daju prepoznatljiva organoleptička svojstva i štite ih od najezda maslinine muhe tijekom dozrijevanja.

Berba se odvija u fazama: prije zime za potpuno zelene i ružičaste masline, a nakon zime za prirodno crne masline. To znači da masline dozrijevaju na stablu i tako svaka od te tri varijante poprima tipična organoleptička svojstva. Iskusni poljoprivrednici masline beru ručno, čime se osiguravaju optimalna organoleptička svojstva i prepoznatljiva čvrstoća svih varijanti. Uzgajivači iz regije znaju odrediti odgovarajuća razdoblja zrelosti u skladu sa svojim tehnikama prerade. Organoleptička svojstva maslina prije i nakon prerade otkrivaju senzorni karakter stolnih maslina.

Masline „Aydın Memecik Zeytini” razlikuju se od drugih sorti ponajprije zbog gorčine u plodovima, sadržaja masti i niskog sadržaja šećera. Zbog gorkog okusa koji proizlazi iz fenolnih spojeva ne mogu se konzumirati u neprerađenom stanju. Udio fenola u maslinama Memecik, koji se u velikoj mjeri povezuje s njihovom gorčinom, viši je od onoga u drugim maslinama čak i nakon zaslađivanja i fermentacije.

Jasno je da je gorki okus maslina „Aydın Memecik Zeytini” povezan s fenolnim spojevima. Pri zaslađivanju i fermentiranju radi ublažavanja te gorčine razvijaju se organoleptička svojstva krajnjeg proizvoda koji pritom poprima kisele, slane, metalne i lužnate okuse i razne mirise. Organoleptička svojstva maslina „Aydın Memecik Zeytini” tako se mogu pripisati prirodnim uvjetima i ljudskom djelovanju, primjerice uzgajivačima koji rano ili u dovoljnoj mjeri primjenjuju metode uzgoja i određuju odgovarajuće vrijeme za berbu.

Upućivanje na objavu specifikacije

Službeni bilten turskog Ureda za patente i žigove u području oznaka zemljopisnog podrijetla, oznaka izvornosti i zajamčeno tradicionalnih specijaliteta br. 101 od 17. svibnja 2021., str. 96.