C/2024/6963

2024.11.15.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2024/6963)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

Az 1151/2012/EU rendelet 7. cikkének megfelelő termékleírás a földrajzi árujelzők uniós nyilvántartásában található.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Aydın Memecik Zeytini”

EK-szám: PDO-TR-02813 – 2021.11.12.

OFJ ( ) OEM (X)

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Aydın Memecik Zeytini”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Törökország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa [a XI. mellékletben szereplő felsorolás alapján]*

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

Az „Aydın Memecik Zeytini” étkezési olajbogyó az Aydın tartományban termesztett *Olea europeae* L. fajhoz tartozó Memecik fajtájú olajfák termése. Három fő színben, illetve három változatban létezik: zöld, rózsaszín és fekete olajbogyó. A fajta a termés csúcsán kialakult kis kidomborodásról kapta nevét.

Az „Aydın Memecik Zeytini” bizonyos morfológiai jellemzői a következők:

— Méret: nagy

— Alak: ovális

— Hosszirányú szimmetria: aszimmetrikus

— Keresztirányú szimmetria: aszimmetrikus

— Legszélesebb pont: közel a közepéhez

— Csúcs: hegyes kidomborodás

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=hu).

— A termés felülete: nyers

— A termés színe: zöldtől feketéig, az érettségi mutatótól függően

— A termés minimális és maximális hossza: 25,61–27,04 mm

— A termés minimális és maximális szélessége: 19,30–19,40 mm

— A mag minimális és maximális hossza: 16,5–17,4 mm

— A mag minimális és maximális szélessége: 7,5–8,7 mm

— A termés minimális és maximális tömege: 3,5–4,78 g

— Minimális és maximális terméshús-tartalom: 75–88 %

— Minimális és maximális magtartalom: 12–15 %

— Minimális és maximális hús/mag arány: 7,53–7,60

— Minimális és maximális olajtartalom: 20,00–24,50 %

— A termések minimális és maximális száma kilogrammonként: 200–230 darab

— Termésmutató (terméshossz/terméskeresztmetszet) értéke: 1,4–1,5 tartományban

A leszedéskor az olajbogyó érettsége alapján megkülönböztetik a zöld olajbogyót a fekete olajbogyótól. Az érettségi fok, valamint a feldolgozás folyamata – különösen a fűszerezés – alapján az előállított termékek három különböző kategóriába sorolhatók, amelyek a következő tulajdonságokkal rendelkeznek:

1. Egész zöld

Tél előtt szüretelt olajbogyó. A betakarításra akkor kerül sor, ha a Nemzetközi Olívaolaj-tanács által elfogadott érettségi mutató értéke 0 és 1 között van (mélyzöld és sárgászöld színű héj).

Érzékszervi jellemzők:

— Szín: a zöldtől a halvány sárgászöldig terjed.

— Illat: erőteljes növényillat (olajfalevél) és ásványos illat (páclé).

— Állag: tapintásra szilárd, kevéssé összenyomható. Szájba véve tömörség, tapadósság és gyenge omlósság jellemzi.

— Íz: erőteljes; a savanyú, sós és keserű íz egyensúlya jellemzi.

— Érzetek: igen fanyar, illetve csípős.

— Hosszan tartó utóíz, kifejezett fanyarság.

Biokémiai jellemzők:

— Összes cukortartalom (mg/100 g): 4,75

— Összes szervessav-tartalom (mg/100 g): 3 146

2. Rózsaszín

Tél előtt szüretelt olajbogyó. A betakarításra akkor kerül sor, ha a Nemzetközi Olívaolaj-tanács által elfogadott érettségi mutató értéke 2, 3 és 4 között van (a héj színe a termés felületének felén pirosra vagy lilára vált, a termés húsa zöld színű).

Érzékszervi jellemzők:

— Szín: a zöldtől a pirosba váltó sárgászöldig terjed.

— Illat: erőteljes növényillat, amelyben határozottan kivehető az aromás növények (édeskömény) illata és kissé a pirospaprikára emlékeztető illat.

— Állag: tapintásra puha, deformálható és rugalmas, jellemző a külső terméshéj és a középső terméshéj szabálytalan hasadéka, amely a törési eljárás eredménye. A szájban puha, zsíros és közepesen tapadós érzetet kelt.

— Íz: erőteljes, sós és keserű.

— Érzetek: határozott fanyarság és csípősség.

— Utóíz: hosszan tartó.

Biokémiai jellemzők:

— Összes cukortartalom (mg/100 g): 3,23

— Összes szervessav-tartalom (mg/100 g): 4 010

3. Természetes fekete

Ezeket az olajbogyókat később, télen szedik le. A betakarításra akkor kerül sor, ha a Nemzetközi Olívaolaj-tanács által elfogadott érettségi mutató értéke 5, 6 és 7 között van (a héj a teljes felületen lila vagy fekete, a terméshús fele lilára vált).

Érzékszervi jellemzők:

— Szín: sötétbarna, szinte fekete.

— Illat: átlagos intenzitás.

— Állag: felülete puha, szabálytalan tapintású. A szájban a középső terméshéj zsíros, puha és leves, kevéssé tapadós.

— Íz: erőteljes, kiegyensúlyozott savanyú és sós ízekkel.

— Érzetek: enyhe kesernyésség és fanyar jegyek jellemzik.

— Utóíz: közepesen tartós.

Biokémiai jellemzők:

— Összes cukortartalom (mg/100 g): 3,76

— Összes szervessav-tartalom (mg/100 g): 5 315

Az „Aydın Memecik Zeytini” olyan olajbogyófajta, amelyből nemcsak étkezési olajbogyó, hanem olaj is előállítható. Az étkezési olajbogyó a nyers olajbogyó érettségi fokától függően zöld, halvány/rózsaszín és fekete, erjesztett, természetes módon erjedt és oxidációval feketített olajbogyóként van besorolva a feldolgozási módszereknek megfelelően. A természetes erjedésen alapuló feldolgozási módszerek alkalmazása során az olajbogyót száraz sóval, sós lével vagy egyszerűen vízzel kezelik, az erjesztési módszerekkel pedig lúgos oldattal kezelik. Ezzel eltűnik a keserű íz, és az olajbogyót az ízesítéshez és a csomagoláshoz szükséges módon erjesztik. Az így feldolgozott étkezési olajbogyónak az elvárt ízzel és illattal kell rendelkeznie, és meg kell felelnie az étkezési olajbogyóra jellemző érettségi foknak.

Az „Aydın Memecik Zeytini” tulajdonságai és keserűsége miatt feldolgozás nélkül nem fogyasztható közvetlenül. Az olajbogyó olajaránya az egyik kritikus összetevő a bennük található zsírsavak, a gyümölcs jellegzetes tulajdonságainak kialakulása és a kalóriaérték meghatározása szempontjából. A zöld, rózsaszín és fekete színt elérő érési időszakban termelődő olajsavban van a legtöbb zsírsav. A fán történő érés időszakában az olajbogyó zsírtartalma nő, míg a cukor mennyisége csökken, ami az éréstől függően pozitív korrelációt mutat a cukor és a szerves sav teljes mennyisége között. Az „Aydın Memecik Zeytini” olyan étkezési célú és aromás növény, amelyben a biológiai elemek az alábbi arányokban találhatók: 20–25 % zsírtartalom, 1–2 % nyersfehérje, 1–2 % rost, <1 % hamu (ásványi anyag), <0,3 % nem reduktív cukor és 3–6 % redukált cukor, 1–3 % polifenolok, 0,5–1 % szerves savak és sók, <0,6 % pektintartalmú anyagok, valamint 3–7 % egyéb vegyületek.

A luteolin-7-glikozid (1 266,84 mg/kg), a rutin (491,67 mg/kg), a transzfahéjsav (1 098,84 mg/kg), a cianidin-3-glikozid (212,73) és a cianidin-3-rutozid (410,63 mg/kg) mennyisége magas, amelyek az olajbogyó fenolos összetevői.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

–

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott olajbogyók termesztése és feldolgozása (oltás, magról termesztés, műtrágyázás, metszés, betakarítás, szelekció, elkülönítés, tisztítás, sós lé hozzáadása, erjedés, levegőztetés stb.) Aydınban történik.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

–

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Az élelmiszerek kiszerelésére és címkézésére vonatkozó szükséges információk kivételével a címkének a következőket kell tartalmaznia:

— az „Aydın Memecik’,” elnevezés és megjelölés,

— a gyártó kereskedelmi neve és címe, vagy rövidített neve és címe, vagy bejegyzett védjegye,

— az Európai Unió OEM logója.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az „Aydın Memecik Zeytini” előállításának földrajzi területe Aydın tartomány határain belül található.

Aydın tartomány 17 körzetből áll: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim, és Yenipazar.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi terület sajátosságai

Aydınban a mediterrán éghajlat dominál. A nyarak melegek és szárazak, a telek pedig csapadékosak. A hóesés szórványos. Az átlaghőmérséklet évek óta 17,6 °C. Az éves csapadékmennyiség 580–1 000 mm. Az esős napok átlagos száma 80,6, az átlagos csapadékmennyiség pedig 677,5 mm/év.

Ez az érték megfelel az „Aydın Memecik Zeytini” éves csapadékigényének. Aydın tartományban a nyugatról érkező légáramok dominálnak. A szélirány többnyire kelet-délkeleti; a délnyugati és nyugati szelek ritkábbak.

Az „Aydın Memecik Zeytini” a tulajdonságait a régió éghajlati jellemzőinek, a talajszerkezetnek, a megfelelő pH-értéknek és az e régiót körülvevő hegyek gazdag növényzetének köszönheti. A mezőgazdasági földterület alkalmas olajbogyó termesztésére. Olajbogyót általában síkságokon és hegyvidéki területeken termesztenek. Az olajbogyókat – különösen az étkezési olajbogyókat, és különösen a hegyvidéki területeken – kézzel kell betakarítani, ami lehetővé teszi az ideális olajbogyók kiválasztását. Az ültetvényeket kizárólag az esővíz öntözi.

Bár az olajbogyók nem túl szelektívek a talajigények tekintetében, a meszes-homokos, tápanyagokban gazdag és 6–8 pH-értékű talajokat kedvelik. Mivel az Aydın régió olajfatermő talajai általában rendelkeznek ilyen jellemzőkkel, a Memecik olajbogyók rendelkezhetnek a fent említett pozitív minőségi jellemzőkkel, például mérettel, színnel, zsírtartalommal és fenolvegyület-tartalommal. A Memecik fajtájú olajbogyók esetében az egyetlen felhasznált alany a vadon termő olajfákból származik, amelyek rendkívül ellenállóképességük miatt ideálisak, és Aydınban vadon termesztik őket, ahol tökéletesen alkalmazkodnak a környezethez.

Emberi tényezők

Aydın olajfatermesztői hagyományosan azon munkálkodtak, hogy a meglévő vadon élő fákat Memecik olajfajtákká alakítsák át azáltal, hogy oltványokat készítettek a vadon élő olajfákból, különösen a hegyvidéki területeken. A gazdálkodók sajátos ismeretei a következők: a vad olajfába oltás és a termés kézi szüretelése az egyes változatoknak megfelelő optimális érettség idején. A kézzel szedés lehetővé teszi az olajbogyók leszedéséhez szükséges ideális idő meghatározását, ami két vegyülettípust közvetlenül érint: ezek a fenolok és az illékony vegyületek, amelyek az olajbogyók jellegzetes ízét és aromáját biztosítják.

A fűszerezést a feldolgozók szakértelme határozta meg, így az szorosan kötődik a földrajzi területhez. Az olajbogyó századokon át folytatott termesztése és feldolgozása során a termelők többnyire szájhagyomány útján sajátították el az olajbogyó minőségének biztosításához szükséges ismereteket. Így például a gazdálkodók tapasztalatának gyümölcseként kialakult megfelelő termesztési gyakorlattal csökkenthető a feldolgozásra alkalmatlan, hibás olajbogyók száma, vagy akár meg is előzhető megjelenésük. Másfelől, mivel a feldolgozó jól ismeri az olajbogyó tulajdonságait, elkerülhető annak erjedése vagy másfajta állagromlása. Mindezt úgy sikerül elérni, hogy a kezelés feltételeit, a környezeti viszonyokat, illetve a gépeket és berendezéseket az olajbogyó sajátosságaihoz igazítják.

A termék sajátosságai

Az „Aydın Memecik Zeytini” étkezési olajbogyó az Aydın tartományban termesztett *Olea europeae* L. fajhoz tartozó Memecik fajtájú olajfák termése. Három fő színben, illetve három változatban létezik: zöld, rózsaszín és fekete olajbogyó.

Az „Aydın Memecik Zeytini” egyedi jellege elsősorban a következő érzékszervi jellemzőknek köszönhető: kesernyés íz és aroma, amely kiváló hírnevet kölcsönöz neki. Ez a kesernyés íz a zöld, a rózsaszín és a fekete olajbogyó magas polifenol-tartalmának tulajdonítható. A luteolin-7-glikozid, a rutin, a transzfahéjsav, a cianidin-3-glikozid és a cianidin-3-rutozid mennyisége, amelyek az olajbogyók fenolos összetevői, magasabb az „Aydın Memecik Zeytini”-ben, mint a régió más olajbogyóiban. Például az „Aydın Memecik Zeytini” fenolvegyületeiből származó luteolin mennyisége 1 266,84 mg/kg, míg egy másik fajtában 742,88 mg/kg mennyiségben található meg; a rutozid mennyisége 491,66 mg/kg, míg más típusok 378,74 mg/kg-ot tartalmaznak.

Az „Aydın Memecik Zeytini” olyan étkezési célú és aromás növény, amelyben a biológiai elemek az alábbi arányokban találhatók: 20–25 % zsírtartalom, 1–2 % nyersfehérje, 1–2 % rost, <1 % hamu (ásványi anyag), <0,3 % nem reduktív cukor, 3–6 % redukált cukor, 1–3 % polifenolok, 0,5–1 % szerves savak és sók, <0,6 % pektintartalmú anyagok, valamint 3–7 % egyéb vegyületek.

Ok-okozati összefüggés

A terület domborzata, talaja, éghajlata, a mezőgazdasági termelők tapasztalata és az olajbogyó-termesztés történelmi hagyományai miatt sajátos jellemzőkkel bíró földrajzi terület nagy hatással van az „Aydın Memecik Zeytini”-re. Ezáltal a vad olajfának a szóban forgó földrajzi területen való elterjedéséhez szükséges megfelelő feltételek megléte következtében kialakult a Memecik olajbogyófajta, amely a termesztési eljárás és az ősi feldolgozási technikák jóvoltából az egyedi minőségű „Aydın Memecik Zeytini” olajbogyótermést adja.

Aydınban különösen a nyugati légáramlatok fejtik ki hatásukat. A szélirány többnyire kelet-délkeleti; a délnyugati és nyugati szelek ritkábbak. Aydın tartomány a Büyük Menderes folyó medencéjében helyezkedik el. Mivel a Büyük Menderes folyó völgye a tenger felé nyitott, a felmelegítő hatású szelek és a tenger felől érkező csapadék könnyen el tud jutni a belső régiókba. Ezek a szelek különleges érzékszervi jellemzőket biztosítanak az „Aydın Memecik Zeytini”-nek, és az érés során védik az olajbogyókat a gyümölcslégy ellen.

A szüretelést több lépésben hajtják végre – a teljesen zöld és rózsaszín olajbogyó esetében tél előtt, a természetes fekete olajbogyó esetében tél után –, így az olajbogyó a fán érik meg, következésképpen mindhárom változatban kialakulnak a jellegzetes érzékszervi jellemzők. A tapasztalt termelők által végzett kézi szüretelés emellett optimális érzékszervi jellemzők kialakulását teszi lehetővé, és ennek köszönhető valamennyi olajbogyó-változat jellegzetes szilárdsága. Szerencsére a régió termelői a feldolgozási technikáiknak megfelelően meghatározhatják a megfelelő érlelési időszakokat. Érzékszervi jellemzőik miatt az olajbogyók az étkezési olajbogyó érzékszervi jellegét a feldolgozás után és előtt is mutatják.

Főként az olajbogyó keserűségét adó anyag, a zsírtartalma és az alacsony cukortartalma teszi lehetővé az „Aydın Memecik Zeytini” más olajbogyófajtáktól való elkülönítését. Fenolvegyületek által okozott kesernyés íze miatt feldolgozás nélkül nem fogyasztható. A Memecik olajbogyó fenoltartalma, amely jelentős mértékben összefügg a keserű ízzel, még édesítési és erjedési folyamat után is magasabb, mint a többi olajbogyóé.

Egyértelmű, hogy az „Aydın Memecik Zeytini” keserű íze fenolos vegyületekkel függ össze. A keserűség enyhítésére szolgáló édesítés és erjesztés során a végtermék érzékszervi jellemzői oly módon alakulnak ki, hogy savas, sós, fémes és lúgos ízeket és különböző illatokat vesznek fel. Ezért az „Aydın Memecik Zeytini” érzékszervi jellemzői természetes körülményekből és emberi tevékenységekből erednek, például a hagyományos folyamatokat korán és kellő mértékben alkalmazó és a megfelelő betakarítási időt meghatározó termelők tevékenységéből.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

Hivatalos földrajzi jelzés, eredetmegjelölés és hagyományos különleges termék – A Török Szabadalmi és Védjegyhivatal 101. sz. Közleménye, 2021. május 17., 96. o.