C/2024/6963

15.11.2024

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2024/6963)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

Il disciplinare di produzione conforme all'articolo 7 del regolamento (UE) n. 1151/2012 figura nel registro delle indicazioni geografiche dell'Unione.

DOCUMENTO UNICO

«Aydın Memecik Zeytini»

N. UE: PDO-TR-02813- 12.11.2021

IGP ( ) DOP (X)

1. **Nome [della DOP o IGP]**

«Aydın Memecik Zeytini»

2. **Stato membro o paese terzo**

Turchia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]*

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

L'oliva da tavola «Aydın Memecik Zeytini» è il frutto della specie *Olea europaea* L. della varietà Memecik coltivata nella provincia di Aydın. Si presenta in tre colori principali o tre varianti: olive verdi, rosate e nere. La piccola sporgenza sull'estremità del frutto dà il nome alla varietà.

Di seguito alcune caratteristiche morfologiche della «Aydın Memecik Zeytini»:

— dimensioni: grandi

— forma: ovale

— simmetria longitudinale: asimmetrica

— simmetria trasversale: asimmetrica

— punto più largo: vicino al centro

— estremità: sporgenza appuntita

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— superficie del frutto: ruvida

— colore: da verde a nero, a seconda dell'indice di maturazione

— lunghezza minima e massima del frutto: 25,61-27,04 mm

— larghezza minima e massima del frutto: 19,30-19,40 mm

— lunghezza minima e massima del nocciolo: 16-5-17,4 mm

— larghezza minima e massima del nocciolo: 7,5-8,7 mm

— peso minimo e massimo del frutto: 3,5-4,78 g

— contenuto minimo e massimo di polpa del frutto: 75-88 %

— contenuto minimo e massimo di nocciolo: 12-15 %

— rapporto minimo e massimo polpa/nocciolo : 7,53-7,60

— contenuto minimo e massimo di olio: 20,00-24,50 %

— numero minimo e massimo di frutti per chilogrammo: 200-230 unità

— indice del frutto (lunghezza/larghezza del frutto): tra 1,4 e 1,5

Al momento della raccolta, il grado di maturazione dell'oliva consente di distinguere le olive verdi dalle nere. Il grado di maturazione, insieme al metodo di produzione, in particolare l'aromatizzazione, permette di ottenere tre varianti con le caratteristiche elencate di seguito.

1. Oliva verde intera

Olive raccolte prima dell'inverno. Al momento della raccolta il valore dell'indice di maturità accettato dal Consiglio Oleicolo Internazionale è compreso tra 0 e 1 (colore della buccia verde intenso e verde giallognolo).

Caratteristiche organolettiche:

— colore: da verde a verde giallognolo pallido;

— odore: vegetale intenso (foglia d'ulivo) e minerale (salamoia);

— consistenza: soda al tatto e appena deformabile. In bocca è caratterizzata da consistenza e compattezza notevoli e scarsa friabilità;

— sapore: intenso; acido, salato e amaro in equilibrio;

— sensazioni: astringenza e piccantezza marcate;

— finale lungo e astringenza pronunciata.

Caratteristiche biochimiche:

— zuccheri totali (mg/100 g): 4,75

— tenore totale di acidi organici (mg/100 g): 3 146

2. Oliva rosata

Olive raccolte prima dell'inverno. Al momento della raccolta il valore dell'indice di maturità accettato dal Consiglio Oleicolo Internazionale è compreso tra 2, 3 e 4 (metà della superficie della buccia tende al rosso o al viola e la polpa è verde).

Caratteristiche organolettiche:

— colore: da verde a verde giallognolo, tendente al rosso;

— odore: vegetale intenso, in cui sono nettamente riconoscibili le piante aromatiche (finocchio) e con un leggero richiamo al peperoncino;

— consistenza: morbida, deformabile ed elastica al tatto; risalta l'incisione irregolare dell'epicarpo e del mesocarpo derivante dal procedimento di taglio. In bocca è morbida, untuosa e presenta una compattezza media;

— sapore: intenso, salato e amaro;

— sensazioni: astringenza e piccantezza pronunciate;

— finale: lungo.

Caratteristiche biochimiche:

— zuccheri totali (mg/100 g): 3,23

— tenore totale di acidi organici (mg/100 g): 4 010

3. Oliva nera naturale

Olive raccolte a inverno inoltrato. Al momento della raccolta il valore dell'indice di maturità accettato dal Consiglio Oleicolo Internazionale è compreso tra 5, 6 e 7 (colore della buccia interamente viola o nero e metà della polpa già tendente al viola).

Caratteristiche organolettiche:

— colore: marrone scuro, quasi nero;

— odore: mediamente intenso;

— consistenza: la superficie è morbida e irregolare al tatto. In bocca la consistenza del mesocarpo è untuosa, morbida e succosa e scarsamente compatta;

— sapore: intenso, con acido e salato in equilibrio;

— sensazioni: lieve amarezza e una leggera nota astringente;

— finale: medio.

Caratteristiche biochimiche:

— zuccheri totali (mg/100 g): 3,76

— tenore totale di acidi organici (mg/100 g): 5 315

La «Aydın Memecik Zeytini» è una varietà di olive che, oltre all'utilizzo come olive da tavola, si adatta alla produzione di olio. Le olive da tavola sono classificate come verdi, rosate/pallide e nere in base al grado di maturazione del frutto e come fermentate, fermentate naturalmente e annerite per ossidazione in base ai metodi di trasformazione. I metodi di trasformazione mediante fermentazione naturale prevedono che le olive siano trattate con sale secco, salamoia o semplicemente acqua, mentre i metodi di trasformazione mediante fermentazione ricorrono a una soluzione alcalina. L'amaro viene quindi eliminato e le olive sono lasciate fermentare il tempo necessario prima di essere aromatizzate e poi confezionate. Le olive da tavola sottoposte a questa trasformazione dovrebbero presentare gusto e l'aroma corrispondenti alle aspettative e aver raggiunto il tipico grado di maturazione per essere adatte al consumo.

Date le sue caratteristiche e il gusto amaro non sarebbe possibile consumare direttamente la «Aydın Memecik Zeytini» senza sottoporla a un processo di trasformazione. Il tenore di olio delle olive è uno dei componenti fondamentali per il contenuto di acidi grassi, per lo sviluppo delle caratteristiche tipiche del frutto e la determinazione del valore calorico. L'acido oleico presente a maturazione nelle olive verdi, rosa e nere comporta il tenore maggiore di acidi grassi. Durante la maturazione sull'albero il tenore di grassi delle olive aumenta mentre il contenuto di zuccheri diminuisce, cosa che mostra una correlazione positiva tra le quantità totali di zucchero e di acidi organici a seconda del grado di maturazione. La «Aydın Memecik Zeytini» è un frutto nutritivo e aromatico i cui elementi biochimici sono così ripartiti: il 20-25 % di grassi, l'1-2 % di proteine gregge, l'1-2 % di fibre, meno dell'1 % di ceneri (sostanza minerale), meno dello 0,3 % di zuccheri non riduttori, il 3-6 % di zuccheri riduttori, l'1-3 % di polifenoli, lo 0,5-1 % di acidi organici e sali, meno dello 0,6 % di sostanze pectiche e il 3-7 % di altri composti.

Le quantità di luteolina-7-glicoside (1 266,84 mg/kg), rutina (491,67 mg/kg), acido trans-cinnamico (1 098,84 mg/kg), cianidina-3-glicoside (212,73) e cianidina-3-rutinoside (410,63 mg/kg), i composti fenolici dell'oliva, sono elevate.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La produzione e la trasformazione (innesto, coltivazione a partire dalla semina, fertilizzazione, potatura, raccolta, selezione, separazione, pulitura, aggiunta di salamoia, fermentazione, aerazione ecc.) delle olive DOP hanno luogo nell'Aydın.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Ad eccezione delle informazioni necessarie relative alla presentazione e all'etichettatura dei prodotti alimentari, le etichette devono riportare quanto segue:

— il nome della denominazione «Aydın Memecik Zeytini»;

— il nome commerciale e l'indirizzo oppure il nome abbreviato e l'indirizzo oppure il marchio registrato del produttore;

— il logo DOP dell'Unione europea.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica di produzione della «Aydın Memecik Zeytini» ricade all'interno dei confini della provincia di Aydın.

La provincia di Aydın comprende 17 distretti: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim e Yenipazar.

5. Legame con l'ambiente geografico

Specificità della zona geografica

Nella provincia di Aydın prevale il clima mediterraneo, con estati calde e secche ed inverni piovosi. Le nevicate sono sporadiche. Da molti anni la temperatura media è di 17,6 °C. Le precipitazioni annue sono comprese tra 580 e 1 000 mm. La media dei giorni di pioggia è 80,6 e quella delle precipitazioni è 677,5 mm/anno.

Detto valore soddisfa il fabbisogno annuale di precipitazioni della «Aydın Memecik Zeytini». Nella provincia di Aydın le correnti d'aria da ovest svolgono un ruolo determinante. I venti soffiano in prevalenza da est-sud-est ma anche da sud-ovest e ovest.

Le caratteristiche climatiche della regione, la struttura del suolo, il livello di pH adeguato e la ricca vegetazione delle montagne che la circondano assicurano che la «Aydın Memecik Zeytini» sviluppi le proprie peculiarità. I terreni agricoli sono adatti alla produzione di olive. Le olive sono coltivate generalmente in pianura e in aree montuose. Soprattutto quelle prodotte nelle aree montuose e da utilizzare come olive da tavola, devono essere raccolte manualmente, consentendo così di selezionare le olive migliori. L'unico apporto idrico è quello dell'acqua piovana.

Sebbene gli ulivi non siano molto esigenti per quanto riguarda le caratteristiche del suolo, essi prediligono terreni con sabbia calcarea, ricchi di nutrienti e con pH compreso tra 6 e 8. Poiché i terreni olivicoli della regione di Aydın presentano solitamente queste caratteristiche, le olive Memecik possono esprimere le caratteristiche qualitative positive sopra menzionate, come dimensioni, colore, tenore di grassi e contenuto di composti fenolici. Per l'ulivo della varietà Memecik si utilizza esclusivamente il piede dell'ulivo selvatico, che costituisce un portainnesto ideale vista la resistenza elevata e che cresce spontaneamente nell'Aydın, caratteristiche che gli hanno permesso di adattarsi perfettamente all'ambiente.

Fattori umani

Storicamente i produttori di olive dell'Aydın si sono adoperati per trasformare gli ulivi selvatici esistenti in ulivi Memecik, innestandoli, in particolare nelle zone montuose. Le conoscenze specifiche degli agricoltori riguardano l'innesto su olivi selvatici e la raccolta manuale dei frutti alla maturazione ottimale per ciascuna delle varianti. La raccolta manuale consente di determinare il momento ideale per la raccolta delle olive, incidendo direttamente su due tipi di composti: i fenoli e i composti volatili, che conferiscono alle olive il sapore e l'aroma caratteristici.

Grazie alle proprie competenze i produttori hanno messo a punto le diverse tecniche di aromatizzazione, strettamente connesse alla zona geografica. Secoli di coltivazione e trasformazione delle olive hanno fatto sì che gli operatori dispongano di conoscenze, nella maggioranza dei casi trasmesse oralmente, che consentono di garantire la qualità del prodotto. Ad esempio alcune pratiche agricole specifiche, frutto dell'esperienza dell'agricoltore, permettono di ridurre o addirittura di evitare olive difettose, non adatte alla produzione. Inoltre una conoscenza profonda delle olive da parte del produttore permette di evitare fermentazioni e altre alterazioni. Tutto questo si ottiene adattando alle caratteristiche delle olive le condizioni di trasformazione, dell'ambiente, dei lavoratori e degli impianti.

Specificità del prodotto

L'oliva da tavola «Aydın Memecik Zeytini» è il frutto della specie *Olea europaea* L. della varietà Memecik coltivata nella provincia di Aydın. Si presenta in tre colori principali o tre varianti: olive verdi, rosate e nere.

La peculiarità della «Aydın Memecik Zeytini» risulta principalmente da due caratteristiche organolettiche: amaro e aroma, che le hanno valso la sua eccellente reputazione. Il sapore amaro è dovuto all'elevato tenore di polifenoli nelle olive verdi, rosate e nere. Le quantità di luteolina-7-glicoside, rutina, acido trans-cinnamico, cianidina-3-glicoside e cianidina-3-rutinoside, i composti fenolici delle olive, sono più elevate nella «Aydın Memecik Zeytini» rispetto ad altre varietà di olive della regione. Ad esempio la quantità del composto fenolico luteolina della «Aydın Memecik Zeytini» è di 1 266,84 mg/kg, mentre in un'altra varietà è pari a 742,88 mg/kg; la quantità di rutina è di 491,66 mg/kg, mentre altre varietà ne contengono 378,74 mg/kg.

La «Aydın Memecik Zeytini» è un frutto nutritivo e aromatico i cui elementi biochimici sono così ripartiti: il 20-25 % di olio, l'1-2 % di proteine gregge, l'1-2 % di fibre, meno dell'1 % di ceneri (sostanza minerale), meno dello 0,3 % di zuccheri non riduttori, il 3-6 % di zuccheri riduttori, l'1-3 % di polifenoli, lo 0,5-1 % di acidi organici e sali, meno dello 0,6 % di sostanze pectiche e il 3-7 % di altri composti.

Legame causale

La zona geografica, le cui caratteristiche peculiari sono dovute all'orografia, al suolo, al clima, all'esperienza degli agricoltori e alla tradizione storica di coltura dell'ulivo, ha un forte impatto sulla «Aydın Memecik Zeytini». Pertanto le condizioni ideali per la diffusione spontanea dell'ulivo selvatico nella zona geografica, in cui è usato come portainnesto, hanno dato origine alla varietà Memecik che, insieme al metodo di coltivazione e le tecniche di produzione ancestrali, ha portato alla nascita della «Aydın Memecik Zeytini» con le sue caratteristiche qualitative tipiche.

La provincia di Aydın beneficia in particolare di correnti d'aria provenienti da ovest. I venti soffiano in prevalenza da est-sud-est ma anche da sud-ovest e ovest. La provincia di Aydın si trova nel bacino del fiume Meandro (Büyük Menderes in turco). Poiché la valle del Meandro si apre verso il mare, i venti caldi e carichi di pioggia provenienti dal mare possono facilmente raggiungere le regioni interne. Questi conferiscono alla «Aydın Memecik Zeytini» caratteristiche organolettiche peculiari e proteggono le olive dalla mosca olearia durante la maturazione.

La raccolta scalare, prima dell'inverno per le olive verdi e le olive rosate intere e dopo l'inverno per le olive nere naturali, fa sì che le olive maturino sugli alberi, il che conferisce a ciascuna delle tre varianti le caratteristiche organolettiche tipiche. La raccolta manuale da parte di agricoltori esperti consente di garantire caratteristiche organolettiche ottimali e determina la compattezza tipica di tutte le varianti di olive. Fortunatamente i produttori della regione possono stabilire i periodi di maturazione adatti in base alle tecniche di trasformazione. Grazie alle loro proprietà sensoriali le olive rivelano le caratteristiche organolettiche delle olive da tavola prima e dopo la trasformazione.

La «Aydın Memecik Zeytini» si distingue dalle altre varietà di olive principalmente per la sostanza amara del frutto, il tenore di materia grassa e il contenuto basso di zuccheri. La varietà non può essere consumata senza prima essere stata sottoposta a trasformazione a causa del gusto amaro dovuto ai composti fenolici. Il contenuto fenolico delle olive Memecik, strettamente associato al sapore amaro, rimane superiore a quello di altre olive, anche dopo i processi di dolcificazione e fermentazione.

Come constatato, il sapore amaro della «Aydın Memecik Zeytini» è legato ai composti fenolici. Durante i processi di dolcificazione e fermentazione per attenuare il sapore amaro emergono le proprietà sensoriali del prodotto finale, che acquisisce note acide, salate, metalliche e alcaline, nonché diversi odori. Pertanto le proprietà sensoriali della varietà «Aydın Memecik Zeytini» sono il risultato delle condizioni naturali e dalle attività umane, come i processi colturali applicati tempestivamente o adeguatamente dai produttori e la determinazione del momento di raccolta adeguato.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

Indicazione geografica ufficiale, denominazione di origine e specialità tradizionale garantita, Bollettino dell'Ufficio turco dei brevetti e dei marchi n. 101 del 17 maggio 2021, pag. 96.