C/2024/6963

2024 11 15

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2024/6963)

Per tris mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

Produkto specifikacija, atitinkanti Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 7 straipsnį, pateikiama Sąjungos geografinių nuorodų registre.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Aydın Memecik Zeytini“

EB Nr.: PDO-TR-02813- 12 11 2021

SGN ( ) SKVN (X)

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Aydın Memecik Zeytini“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Turkija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis [nurodyta XI priede]*

1.6 klasė. Vaisiai, daržovės ir grūdai, švieži arba perdirbti

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

SKVN „Aydın Memecik Zeytini“ žymimos Aidino provincijoje auginamų europinių alyvmedžių (lot. *Olea europaea* L.) veislės „Memecik“ valgomosios alyvuogės. Alyvuogės būna trijų pagrindinių spalvų arba trijų rūšių, t. y.: žaliosios, pusiau sunokusios (rausvosios) ir juodosios. Ši alyvuogių rūšis pavadinta pagal alyvuogės galiuke esantį išgaubimą.

Kai kurios alyvuogių „Aydın Memecik Zeytini“ morfologinės savybės yra šios:

— dydis: didelės;

— forma: ovali;

— išilginė simetrija: asimetriška;

— skersinė simetrija: asimetriška;

— plačiausias taškas: netoli vidurio;

— galiukas: smailus išgaubimas;

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— vaisiaus paviršius: nelygus;

— vaisiaus spalva: nuo žalios iki juodos, pagal brandos indeksą;

— mažiausias ir didžiausias vaisiaus ilgis: 25,61–27,04 mm;

— mažiausias ir didžiausias vaisiaus plotis: 19,30–19,40 mm;

— mažiausias ir didžiausias sėklos ilgis: 16,5–17,4 mm;

— mažiausias ir didžiausias sėklos plotis: 7,5–8,7 mm;

— mažiausias ir didžiausias vaisiaus svoris : 3,5–4,78 g;

— mažiausia ir didžiausia vaisiaus minkštimo dalis: 75–88 %;

— mažiausia ir didžiausia sėklos dalis: 12–15 %;

— mažiausias ir didžiausias minkštimo ir sėklos santykis : 7,53–7,60;

— mažiausias ir didžiausias aliejaus kiekis: 20,00–24,50 %;

— mažiausias ir didžiausias vaisių skaičius kilograme: 200–230 vaisių;

— vaisiaus rodiklio (vaisiaus ilgis : vaisiaus plotis) vertė: 1,4–1,5.

Nuimant derlių vynuogės į žaliąsias ir juodąsias skirstomos pagal jų sunokimą. Dėl sunokimo laipsnio ir perdirbimo proceso, visų pirma gardinimo, gaunami trijų rūšių produktai, pasižymintys šiomis savybėmis:

1. Žaliosios alyvuogės su kauliukais

Alyvuogės, kurių derlius nuimamas prieš žiemai prasidedant. Alyvuogių derlius nuimamas kai jų Tarptautinės alyvuogių tarybos patvirtinto brandos indekso vertė yra nuo 0 iki 1 (tamsiai žalios ir gelsvai žalios spalvos odelė).

Juslinės savybės:

— spalva: nuo žalios iki neryškios gelsvai žalios;

— kvapas: stiprus augalų (alyvmedžių lapų) ir mineralų (sūrymo);

— tekstūra: liečiama alyvuogė tvirta, ją nelengva deformuoti; ragaujant juntamas alyvuogės kietumas ir tvirtumas, ji nelengvai atsiskiria nuo kauliuko;

— skonis: stiprus, pasižymi rūgštaus, sūraus ir kartaus skonių pusiausvyra;

— pojūčiai: stipriai juntamas aitrumas ir aštrumas;

— ilgai juntamas poskonis ir stiprus aitrumas;

biocheminės savybės:

— bendras cukraus kiekis (mg/100 g): 4,75;

— bendras organinės rūgšties kiekis (mg/100 g): 3 146;

2. Pusiau sunokusios (rausvosios)

Alyvuogės, kurių derlius nuimamas prieš žiemai prasidedant. Alyvuogių derlius nuimamas kai jų Tarptautinės alyvuogių tarybos patvirtinto brandos indekso vertė yra 2, 3 arba 4 (odelės spalva, kai pusė vaisiaus paviršiaus parausta, tampa violetinės spalvos, o minkštimas – žalios spalvos).

Juslinės savybės:

— spalva: nuo žalios iki neryškios gelsvai žalios, rausvėjanti;

— kvapas: stiprus augalų, aiškiai juntamas prieskonių (pankolių) su silpnu vienametės paprikos pokvapiu;

— tekstūra: liečiant minkšta, lengvai deformuojasi ir lanksti, traiškant žievė ir minkštimas nevienodai įtrūksta. Ragaujamos alyvuogės minkštos, aliejingos ir vidutiniškai tvirtos;

— skonis: stiprus, sūrus ir kartus;

— pojūčiai: juntamas aitrumas ir šioks toks aštrumas;

— poskonis: ilgai išliekantis;

biocheminės savybės:

— bendras cukraus kiekis (mg/100 g): 3,23;

— bendras organinės rūgšties kiekis (mg/100 g): 4 010;

3. Natūralios juodosios alyvuogės

Šių alyvuogių derlius nuimamas vėlesniais žiemos mėnesiais. Alyvuogių derlius nuimamas kai jų Tarptautinės alyvuogių tarybos patvirtinto brandos indekso vertė yra 5, 6 arba 7 (odelės spalva visiškai violetinė arba juoda, o pusė minkštimo – violetinės spalvos).

Juslinės savybės:

— spalva: tamsiai ruda, beveik juoda;

— kvapas: vidutiniškai stiprus;

— tekstūra: paviršius švelnus, liečiant nevienalytis. Ragaujant juntama, kad minkštimas yra aliejingas, minkštas, sultingas ir nelabai tvirtas;

— skonis: stiprus, juntama rūgštumo ir sūrumo pusiausvyra;

— pojūčiai: juntamas šioks toks kartumas ir aitrumas;

— poskonis: vidutinės trukmės;

biocheminės savybės:

— bendras cukraus kiekis (mg/100 g): 3,76;

— bendras organinės rūgšties kiekis (mg/100 g): 5 315;

Alyvuoges „Aydın Memecik Zeytini“ galima ne tik valgyti – jos tinka ir aliejui spausti. Neapdorotos valgomosios alyvuogės skirstomos pagal sunokimo lygį į žaliąsias, pusiau sunokusias (šviesiąsias / rausvąsias) ir juodąsias, o pagal apdorojimo metodą į fermentuotas šarminiu būdu, natūraliai fermentuotas arba nutamsintas oksidacijos būdu. Natūraliai alyvuogių fermentacijai naudojama sausa druska, sūrymas arba tiesiog vanduo, o šarminei fermentacijai – šarminis tirpalas. Tokiu būdu pašalinamas kartumas ir alyvuogės paliekamos fermentuotis tol, kol bus tinkamos gardinti ir pakuoti. Taip apdorotų valgomųjų alyvuogių skonis ir kvapas turi būti toks, kokio tikimasi, ir jos turi būti sunokusios tiek, kad jas būtų galima valgyti.

Dėl savo savybių ir kartumo alyvuogės „Aydın Memecik Zeytini“ nėra valgomos neapdorotos. Aliejaus kiekis alyvuogėse yra vienas iš svarbiausių komponentų, susijusių su jose esančiomis riebalų rūgštimis, kurios atskleidžia vaisiams būdingas savybes ir lemia kaloringumą. Žaliosiose, pusiau sunokusiose (rausvosiose) ir juodosiose alyvuogėse daugiausia riebalų rūgščių turi oleino rūgštis. Alyvuogių nokimo ant medžio laikotarpiu riebalų kiekis didėja, o cukraus kiekis mažėja, todėl, priklausomai nuo nokimo laikotarpio, susiformuoja subalansuotas bendras cukraus ir organinių rūgščių kiekis. Alyvuogės „Aydın Memecik Zeytini“ yra maistingos ir aromatingos, jų biocheminius elementus sudaro alyvuogių riebalai 20–25 proc., žali baltymai 1–2 proc., ląsteliena 1–2 proc., peleningumas (mineralinės medžiagos) < 1 proc., neredukuojantis cukrus < 0,3 proc., redukuotas cukrus 3–6 %, polifenoliai 1–3 proc., organinės rūgštys ir druskos 0,5–1 proc., pektino medžiagos < 0,6 proc. ir kiti junginiai 3–7 proc.

Alyvuogėse daug fenolinių junginių: luteolin-7-glikozido (1 266,84 mg/kg), rutino (491,67 mg/kg), *trans*-cinamono rūgšties (1 098,84 mg/kg), cianidin-3-glikozido (212,73 mg/kg) ir cianidin-3-rutinozido (410,63 mg/kg).

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

—

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Alyvmedžių auginimas ir alyvuogių apdorojimas (skiepijimas, auginimas iš sėklų, tręšimas, genėjimas, derliaus nuėmimas, atranka, atskyrimas, valymas, mirkymas sūryme, fermentacija, aeravimas ir pan.) vykdomi Aidine.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Be būtinos informacijos, susijusios su maisto produktų pateikimu ir ženklinimu, etiketėse turi būti nurodyta ši informacija:

— nuorodos „Aydın Memecik Zeytini“ pavadinimas,

— gamintojo prekinis pavadinimas ir adresas arba trumpasis pavadinimas ir adresas arba gamintojo registruotas prekės ženklas,

— Europos Sąjungos SKVN logotipas.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Geografinė alyvuogių „Aydın Memecik Zeytini“ auginimo vietovė yra Aidino provincijos ribose.

Aidino provinciją sudaro 17 rajonų: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim, and Yenipazar.

5. Ryšys su geografine vietove

Geografinės vietovės ypatumai

Aidine vyrauja Vidužemio jūros klimatas – vasaros karštos ir sausos, o žiemos – lietingos. Retkarčiais sninga. Daugelio metų vidutinė oro temperatūra yra 17,6 °C. Kasmet iškrenta 580–1 000 mm kritulių. Vidutiniškai per metus lyja 80,6 dienas ir iškrenta vidutiniškai 677,5 mm kritulių.

Be to, toks kasmet iškrentančių kritulių kiekis yra pakankamas alyvuogėms „Aydın Memecik Zeytini“ auginti. Aidino provincijoje vyraujančios vakarinės oro srovės daro didelį poveikį. Dažniausia pučia rytų-pietryčių vėjai, kartais pietvakarių ir vakarų vėjai.

Alyvuogėms „Aydın Memecik Zeytini“ būdingas savybes lemia regiono klimato ypatybės, dirvožemio struktūra, tinkamas pH lygis ir turtinga šį regioną supančių kalnų augmenija. Žemės ūkio paskirties žemė yra tinkama alyvmedžiams auginti. Paprastai alyvuogės auginamos lygumose ir kalnuotose vietovėse. Alyvuogių, ypač augančių kalnuotose vietovėse ir kurios bus skirtos valgyti, derlius turi būti nuimamas rankomis, tokiu būdu galima atrinkti geriausias alyvuoges. Vienintelis vandens šaltinis – lietus.

Nors alyvmedžiams auginti nereikia specialaus dirvožemio, jie geriau auga klintiniame ir smėlingame dirvožemyje, kuriame yra daug maisto medžiagų ir kurio pH yra 6–8. Kadangi Aidino regione alyvuogės paprastai auginamos šiomis savybėmis pasižyminčiame dirvožemyje, veislės „Memecik“ alyvuogės gali įgyti minėtų teigiamų kokybės savybių, tokių kaip dydis, spalva, riebalų santykis ir fenolinių junginių kiekis. Veislės „Memecik“ alyvmedžiams naudojami tik laukinių alyvmedžių poskiepiai, kurie yra tinkamiausi dėl savo didelio ištvermingumo, o dėl to, kad Aidino regione jie yra laukiniai, jie puikiai prisitaikę prie aplinkos.

Žmogiškieji veiksniai

Istorijos požiūriu Aidino alyvuogių augintojai veislių „Memecik“ alyvmedžius stengėsi išvesti iš esamų laukinių medžių – tą darė skiepydami laukinius alyvmedžius, ypač augančius kalnuotose vietovėse. Specifinės alyvuogių augintojų žinios susijusios su laukinių alyvmedžių skiepijimu ir derliaus nuėmimu rankomis kiekvienai produkto rūšiai tinkamiausiu sunokimo momentu. Nuimant derlių rankomis galima nustatyti geriausią alyvuogės rinkimo momentą, nuo kurio tiesiogiai priklauso dvi vaisių sudėtinės dalys: fenoliai ir lakiosios medžiagos, suteikiantys alyvuogėms būdingą skonį ir kvapą.

Gamintojų patirtis padėjo sukurti su geografine vietove glaudžiai susijusį gardinimo metodą. Ne vieną amžių augindami alyvuoges ir jas apdorodami, augintojai sukaupė žinių (daugiausia perduodamų žodžiu), kurias taikant galima užtikrinti alyvuogių kokybę. Pavyzdžiui, dėl ūkininkų sukauptos patirties parenkami tinkami auginimo metodai, kuriuos taikant galima sumažinti pažeistų ir perdirbti netinkamų alyvuogių skaičių arba pasiekti, kad tokių alyvuogių visai nebūtų. Be to, dėl visapusiškų gamintojų žinių apie alyvuoges galima išvengti fermentacijos ir kitų alyvuogių pažeidimų. Viso to pasiekiama apdorojimo ir aplinkos sąlygas bei darbuotojų žinias ir įrangą pritaikius prie alyvuogių savybių.

Produkto ypatumai

SKVN „Aydın Memecik Zeytini“ žymimos Aidino provincijoje auginamų europinių alyvmedžių (lot. *Olea europaea* L.) veislės „Memecik“ valgomosios alyvuogės. Alyvuogės būna trijų pagrindinių spalvų ir trijų rūšių, t. y.: žaliosios, pusiau sunokusios (rausvosios) ir juodosios.

Išskirtinės alyvuogių „Aydın Memecik Zeytini“ ypatybės – šios jų juslinės savybės: kartumas ir kvapas, dėl kurių produktas įgavo išskirtinai gerą vardą. Kartumą lemia didelis žaliosiose, rausvosiose ir juodosiose alyvuogėse aptinkamų polifenolių kiekis. Alyvuogėse „Aydın Memecik Zeytini“ tokių fenolinių junginių, kaip luteolin-7-glikozido, rutino, trans-cinamono rūgšties, cianidin-3-glikozido, ir cianidin-3-rutinozido, yra daugiau nei kitose vietovėse auginamose alyvuogėse. Pavyzdžiui, lyginant fenolinius junginius, alyvuogėse „Aydın Memecik Zeytini“ yra 1 266,84 mg/kg luteolino, o kitų veislių alyvuogėse – 742,88 mg/kg, rutino – 491,66 mg/kg, o kitų veislių alyvuogėse – 378,74 mg/kg.

Alyvuogės „Aydın Memecik Zeytini“ yra maistingos ir aromatingos, jų biocheminius elementus sudaro riebalai 20–25 proc., žali baltymai 1–2 proc., ląsteliena 1–2 proc., peleningumas (mineralinės medžiagos) < 1 proc., neredukuojantis cukrus < 0,3 proc., redukuotas cukrus 3–6 %, polifenoliai 1–3 proc., organinės rūgštys ir druskos 0,5–1 proc., pektino medžiagos < 0,6 proc. ir kiti junginiai 3–7 proc.

Priežastinis ryšys

SKVN „Aydın Memecik Zeytini“ didelę įtaką daro geografinė vietovė, kurios išskirtinumą lemia reljefas, dirvožemis, klimatas, ūkininkų patirtis ir istorinės alyvuogių auginimo tradicijos. Todėl dėl šioje vietovėje vyraujančių laukiniams alyvmedžiams skiepyti palankių sąlygų buvo išvesti veislės „Memecik“ alyvmedžiai, iš kurių, taikant auginimo metodus ir tradicinius gamybos būdus, tapo įmanoma išauginti dabartines išskirtinėmis savybėmis pasižyminčias alyvuoges „Aydın Memecik Zeytini“.

Vakarų oro srovės Aidino vietovėje daro ypač didelį poveikį. Dažniausia pučia rytų-pietryčių vėjai, kartais pietvakarių ir vakarų vėjai. Aidino provincija yra Didžiojo Mendereso upės baseine. Kadangi Didžiojo Mendereso slėnis atsiveria jūros link, vėjai, atnešantys šilumą ir kritulius nuo jūros, lengvai pasiekia žemyninius regionus. Dėl šių vėjų alyvuogės „Aydın Memecik Zeytini“ įgauna išskirtinių juslinių savybių ir nokstant apsaugomos nuo alyvmedžių musių.

Derlius nuimamas laipsniškai – žaliosios ir rausvosios alyvuogės su kauliukais renkamos prieš žiemai prasidedant, o natūralios juodosios alyvuogės renkamos pasibaigus žiemai. Dėl to alyvuogės noksta nenuskintos, o tai lemia specifines kiekvienai iš trijų produktų rūšių būdingas juslines savybes. Patyrusiems ūkininkams nuimant derlių rankomis užtikrinamos geriausios juslinės savybės ir išlaikomas visoms alyvuogių rūšims būdingas tvirtumas. Laimei, regiono augintojai geba nustatyti, kokio sunokimo lygio alyvuogės tinka jų taikomiems perdirbimo būdams. Dėl alyvuogių juslinių savybių jas apdorojant ir dar prieš apdorojimą atsiskleidžia valgomųjų alyvuogių juslinės savybės.

Alyvuogės „Aydın Memecik Zeytini“ nuo kitų veislių alyvuogių išsiskiria karčiosiomis medžiagomis, riebalų kiekiu ir mažu cukraus kiekiu. Dėl fenolinių junginių, kurie suteikia alyvuogėms kartumo, jų negalima valgyti neapdorotų. Veislės „Memecik“ alyvuogėse esantis fenolinių medžiagų kiekis, kuris labiausiai siejamas su kartumu, išlieka didesnis nei kitų veislių alyvuogėse net po saldinimo ir fermentacijos proceso.

Akivaizdu, kad alyvuogių „Aydın Memecik Zeytini“ kartų skonį lemia fenoliniai junginiai. Saldinant ir fermentuojant, siekiant sumažinti kartumą, išryškėja galutinio produkto juslinės savybės – jis įgauna rūgštų, sūrų, metalo ir šarmišką skonį bei įvairius kvapus. Todėl alyvuogių „Aydın Memecik Zeytini“ juslinės savybės priklauso nuo gamtinių sąlygų ir žmogaus veiklos, pavyzdžiui, nuo to, kaip anksti augintojai taiko auginimo metodus arba ar taiko juos pakankamai ir nuo to, ar nustato tinkamą derliaus nuėmimo laiką.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

2021 m. gegužės 17 d. Turkijos patentų ir prekių ženklų biuro oficialus Geografinės nuorodos, kilmės vietos nuorodos ir garantuoto tradicinio gaminio biuletenis Nr. 101, p. 96.