C/2024/6963

15.11.2024.

**Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām**

(C/2024/6963)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas var iesniegt Komisijai iebildumu.

Produkta specifikācija, kas atbilst Regulas (ES) Nr. 1151/2012 7. pantam, ir atrodama Savienības ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā.

VIENOTAIS DOKUMENTS

**“Aydın Memecik Zeytini”**

**EK Nr.: PDO-TR-02813 - 12.11.2021**

**AĢIN ( ) ACVN (X)**

1. **Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]**

“Aydın Memecik Zeytini”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Turcija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids [norādīts XI pielikumā]*

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Galda olīvas “Aydın Memecik Zeytini” ir augļi, kas iegūti no *Olea europeae* L. sugas “Memecik” šķirnes olīvkokiem, kurus audzē Ajdinas [*Aydın*] ilā. Tām ir trīs galvenās krāsas jeb trīs varianti – ir zaļās, sārtās un melnās olīvas. Šķirne savu nosaukumu ir ieguvusi, pateicoties nelielajam izvirzījumam augļa galā.

Produktam “Aydın Memecik Zeytini” ir cita starpā šādas morfoloģiskās pazīmes:

— izmērs: liels;

— forma: ovāla;

— gareniskā simetrija: asimetrisks;

— šķērseniskā simetrija: asimetrisks;

— lielākais diametrs: tuvu vidum;

— gals: smails izvirzījums;

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— augļa virsma: raupja;

— augļa krāsa: no zaļas līdz melnai atkarībā no gatavības indeksa;

— augļa minimālais un maksimālais garums: 25,61–27,04 mm;

— augļa minimālais un maksimālais platums: 19,30–19,40 mm;

— kauliņa minimālais un maksimālais garums: 16,5–17,4 mm;

— kauliņa minimālais un maksimālais platums: 7,5–8,7 mm;

— augļa minimālais un maksimālais svars: 3,5–4,78 g;

— augļa mīkstuma minimālais un maksimālais īpatsvars: 75–88 %;

— kauliņa minimālais un maksimālais īpatsvars: 12–15 %;

— mīkstuma un kauliņa minimālā un maksimālā attiecība: 7,53–7,60;

— eļļas minimālais un maksimālais saturs: 20,00–24,50 %;

— minimālais un maksimālais augļu skaits kilogramā: 200–230 gabali;

— augļa indeksa (augļa garuma un platuma attiecības) vērtība: 1,4–1,5.

Novākšanas laikā olīvas atkarībā no gatavības pakāpes ir zaļas vai melnas. Gatavības pakāpe līdz ar ražošanas metodi, jo īpaši garšvielu pievienošanu, dod iespēju iegūt trīs variantus ar turpmāk norādītajām īpašībām.

1. Veselas zaļās olīvas

Olīvas novāc pirms ziemas iestāšanās. Tās novāc, kad to gatavības indekss atbilstoši Starptautiskās Olīvu padomes pieņemtajai gatavības indeksa skalai ir 0 vai 1 (miza ir tumši zaļā vai dzeltenzaļā krāsā).

Organoleptiskās īpašības:

— krāsa: no zaļas līdz dzeltenīgi zaļai ar zemu intensitāti;

— smarža: intensīvs augu (olīvkoku lapu) un minerālu (sālījuma) aromāts;

— konsistence: taustot stingras un gandrīz nedeformējas. Ēdot tās ir ļoti stingras, blīvas un maz drupanas;

— garša: intensīva, ar līdzsvarotu skābumu, sāļumu un rūgtumu;

— sajūta: izteikti savelkoša un pikanta;

— noturīga pēcgarša un izteikti savelkoša garša.

Bioķīmiskās īpašības:

— kopējais cukuru saturs (mg/100 g): 4,75;

— kopējais organisko skābju saturs (mg/100 g): 3 146.

2. Sārtās olīvas

Olīvas novāc pirms ziemas iestāšanās. Tās novāc, kad to gatavības indekss atbilstoši Starptautiskās Olīvu padomes pieņemtajai gatavības indeksa skalai ir 2, 3 vai 4 (pusei augļa miza kļūst sarkana, violeta, un mīkstums ir zaļš).

Organoleptiskās īpašības:

— krāsa: no zaļas līdz dzeltenīgi zaļai, kļūst sarkana;

— smarža: intensīva augu smarža, skaidri jūtama smaržaugu (fenheļa) smarža un viegls čili aromāts;

— konsistence: taustot mīkstas, deformējas un ir elastīgas, ar neregulāras formas epikarpa un mezokarpa ieplēsumu, kas rodas saspiešanas procesā. Ēdot tās ir mīkstas, eļļainas un vidēji saistīgas;

— garša: intensīva, sāļa un rūgta;

— sajūta: izteikti savelkoša un pikanta;

— pēcgarša: noturīga.

Bioķīmiskās īpašības:

— kopējais cukuru saturs (mg/100 g): 3,23;

— kopējais organisko skābju saturs (mg/100 g): 4 010.

3. Dabīgi melnās olīvas

Šīs olīvas novāc vēlāk ziemā. Tās novāc, kad to gatavības indekss atbilstoši Starptautiskās Olīvu padomes pieņemtajai gatavības indeksa skalai ir 5, 6 vai 7 (visa miza ir violetā vai melnā krāsā, un puse mīkstuma kļūst violeta).

Organoleptiskās īpašības:

— krāsa: tumši brūna, gandrīz melna;

— smarža: vidēji intensīva;

— konsistence: virsma pēc taustes ir gluda un nevienāda. Ēdot mezokarpa konsistence ir eļļaina, mīksta un sulīga, maz saistīga;

— garša: intensīva, ar līdzsvarotu skābumu un sāļumu;

— sajūta: var sajust nelielu rūgtenumu un savelkošu garšu;

— pēcgarša: vidēji noturīga.

Bioķīmiskās īpašības:

— kopējais cukuru saturs (mg/100 g): 3,76;

— kopējais organisko skābju saturs (mg/100 g): 5 315.

Produkta "Aydın Memecik Zeytini" pagatavošanai izmantotās šķirnes olīvas var izmantot ne tikai kā galda olīvas, bet arī eļļas ieguvei. Galda olīvas klasificē kā zaļās, bālās/sārtās un melnās olīvas atkarībā no tā, cik nogatavojušās bijušas svaigās olīvas, kas pēc tam atkarībā no apstrādes metodes tiek fermentētas, dabīgi fermentētas vai oksidējot melninātas. Dabīgās fermentācijas apstrādes metodes ietver olīvu apstrādi ar sausu sāli, sālsūdeni vai vienkārši ūdeni, bet fermentācijas metodes ietver to apstrādi ar sārmainu šķīdumu. Tādējādi tiek mazināts to rūgtums, un olīvas tiek atstātas fermentēties, cik ilgi nepieciešams, pēc tam tiek pievienotas garšvielas un olīvas tiek iepakotas. Šādi apstrādātām galda olīvām ir jābūt paredzētajai garšai un smaržai un tādai brieduma pakāpei, kas tām parasti piemīt patēriņa brīdī.

"Aydın Memecik Zeytini" olīvu rūgtuma un citu īpašību dēļ svaigas un neapstrādātas tās pārtikā lietot nevar. Eļļas saturs šajās olīvās ir viens no kritiski svarīgajiem elementiem, kas nosaka taukskābju saturu olīvās, ļauj veidoties augļa raksturīgajām īpašībām un nosaka enerģētisko vērtību. Oleīnskābe olīvu brieduma pakāpēs, kad tām raksturīga zaļā, sārtā vai melnā krāsā, ir dominējošā taukskābe. Kamēr olīvas nogatavojas kokā, olīvu tauku saturs palielinās, bet cukuru daudzums samazinās, atspoguļojot pozitīvu korelāciju starp cukuru kopējo daudzumu un organisko skābju kopējo daudzumu atkarībā no augļa gatavības. "Aydın Memecik Zeytini" ir uzturvielām bagāts un aromātisks auglis ar šādiem bioķīmiskajiem elementiem: 20–25 % olīvu tauku, 1–2 % kopproteīna (neapstrādātās olīvās), 1–2 % šķiedrvielu, < 1 % pelnu (minerālvielu), < 0,3 % nereducējošo cukuru, 3–6 % reducējošo cukuru, 1–3 % polifenolu, organiskajām skābēm un 0,5–1 % sāļu, < 0,6 % pektīna un 3–7 % citu savienojumu.

Tajā ir augsts olīvu fenolu savienojumu – luteolīn-7-glikozīda (1 266,84 mg/kg), rutīna (491,67 mg/kg), *trans*-kanēļskābes (1 098,84 mg/kg), cianidīn-3-glikozīda (212,73 mg/kg) un cianidīn-3-rutinozīda (410,63 mg/kg) – saturs.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Produkta pagatavošanai izmantotās olīvas audzē un apstrādā (potē, audzē no sēklām, mēslo un apgriež olīvkokus, novāc ražu, atlasa, atdala un notīra olīvas, pievieno sālījumu, fermentē, aerē utt.) Ajdinā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Līdztekus informācijai, kas nepieciešama saskaņā ar pārtikas produktu noformēšanas un marķēšanas noteikumiem, marķējumā jānorāda:

— cilmes vietas nosaukums "Aydın Memecik Zeytini",

— ražotāja pilnais vai īsais nosaukums un adrese vai ražotāja reģistrētā preču zīme,

— Eiropas Savienības ACVN logotips.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ģeogrāfiskais apgabals, kurā ražo "Aydın Memecik Zeytini", atrodas Ajdinas ila robežās.

Ajdinas ilā ir 17 ilčes: *Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim* un *Yenipazar*.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

*Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Ajdinā dominē Vidusjūras klimats. Vasaras ir karstas un sausas, bet ziemas ir lietainas. Snieg neregulāri. Vidējā temperatūra jau daudzus gadus ir 17,6 °C. Gada nokrišņu daudzums ir 580–1 000 mm. Vidējais lietaino dienu skaits ir 80,6, bet vidējais nokrišņu daudzums ir 677,5 mm gadā.

Turklāt šī vērtība atbilst "Aydın Memecik Zeytini" gadā nepieciešamajam nokrišņu daudzumam. Ajdinas ilā liela ietekme ir gaisa plūsmām no rietumiem. Valdošie ir austrumu un dienvidaustrumu vēji, nākamie biežākie – dienvidrietumu un rietumu vēji.

Reģiona klimatiskās iezīmes, augsnes struktūra, piemērotais pH līmenis un šā reģiona apkārtējo kalnu bagātīgā veģetācija nodrošina, ka "Aydın Memecik Zeytini" olīvas iegūst tām raksturīgās īpašības. Lauksaimniecības zeme ir piemērota olīvu audzēšanai. Parasti olīvas audzē līdzenumos un kalnainos apgabalos. Olīvas, jo īpaši tās, ko audzē kalnainos apgabalos un ko paredzēts izmantot kā galda olīvas, ir jānovāc ar rokām, un tādējādi var izvēlēties vislabākās olīvas. Vienīgais ūdens avots ir lietus ūdens.

Lai gan augsnes ziņā olīvkoki nav ļoti izvēlīgi, tie dod priekšroku kaļķaini smilšainām, barības vielām bagātām augsnēm ar pH 6–8. Tā kā Ajdinas ila augsnēm, kurās audzē olīvas, parasti ir minētās iezīmes, "Memecik" olīvas var iegūt iepriekš minētās labās īpašības, piemēram, attiecīgu izmēru, krāsu, tauku īpatsvaru un fenolu savienojumu saturu. Par "Memecik" šķirnes olīvkoku potcelmiem izmanto vienīgi savvaļas olīvkokus, kas ir lieliski piemēroti to lielās salcietības dēļ, turklāt tie Ajdinā aug savvaļā, tāpēc ir lieliski pielāgojušies šai videi.

*Cilvēkfaktori*

Olīvu ražotāji Ajdinā pagātnē strādāja pie tā, lai savvaļā augošos kokus pārveidotu par "Memecik" olīvu šķirņu kokiem, uzpotējot šo šķirni uz savvaļas olīvkokiem, jo īpaši kalnainos apgabalos. Lauksaimniekiem ir īpašas zināšanas par uzpotēšanu uz savvaļas olīvkokiem un augļu novākšanu ar rokām tajā brīdī, kad katrs no olīvu variantiem sasniedzis optimālo gatavību. Manuālās novākšanas prakse dod iespēju noteikt vislabāko laiku olīvu novākšanai, un novākšanas brīdim ir tieša ietekme uz divu veidu savienojumiem: fenoliem un gaistošajiem savienojumiem, kas piešķir olīvām raksturīgo garšu un smaržu.

Garšvielu pievienošanas metode, kas ir cieši saistīta ar ģeogrāfisko apgabalu, sakņojas ražotāju zinātībā. Uzņēmēju īpašās zināšanas, kas pārsvarā tiek nodotas tālāk mutiski, ir iegūtas, gadsimtiem ilgi audzējot un apstrādājot olīvas, un tādējādi nodrošina to kvalitāti. Tā, piemēram, izmantojot dažas piemērotas kultivēšanas metodes, kas izriet no lauksaimnieku pieredzes, var samazināt defektīvu, ražošanai nepiemērotu olīvu daudzumu vai pat no tādām izvairīties vispār. Turklāt ražotāju pamatīgās zināšanas par olīvām dod iespēju izvairīties no negribētas olīvu fermentācijas un citām izmaiņām. To visu panāk, pielāgojot olīvu īpašībām apstrādes, vides, darbinieku darba un iekārtu apstākļus.

*Produkta specifika*

Galda olīvas "Aydın Memecik Zeytini" ir augļi, kas iegūti no *Olea europeae* L. sugas "Memecik" šķirnes olīvkokiem, kurus audzē Ajdinas ilā. Tām ir trīs galvenās krāsas un trīs varianti – ir zaļās, sārtās un melnās olīvas.

"Aydın Memecik Zeytini" galvenokārt izceļas ar savām organoleptiskajām īpašībām – rūgtumu un smaržu –, kas ir šā produkta lieliskās reputācijas pamatā. Zaļajām, sārtajām un melnajām olīvām rūgtumu piešķir to augstais polifenolu saturs. Olīvu fenolu savienojumu – luteolīn-7-glikozīda, rutīna, *trans*-kanēļskābes, cianidīn-3-glikozīda un cianidīn-3-rutinozīda – saturs produktā "Aydın Memecik Zeytini" ir augstāks nekā citās šā reģiona olīvās. Piemēram, "Aydın Memecik Zeytini" fenola savienojumos luteolīna saturs ir 1 266,84 mg/kg, savukārt kādā citā šķirnē tas ir 742,88 mg/kg; rutīna saturs ir 491,66 mg/kg, bet citu veidu olīvās tas ir 378,74 mg/kg.

"Aydın Memecik Zeytini" ir uzturvielām bagāts un aromātisks auglis ar šādiem bioķīmiskajiem elementiem: 20–25 % eļļas, 1–2 % kopproteīna (neapstrādātās olīvās), 1–2 % šķiedrvielu, < 1 % pelnu (minerālvielu), < 0,3 % nereducējošo cukuru, 3–6 % reducējošo cukuru, 1–3 % polifenolu, organiskajām skābēm un 0,5–1 % sāļu, < 0,6 % pektīna un 3–7 % citu savienojumu.

*Cēloniskā saikne*

Ģeogrāfiskais apgabals ar savām savdabīgajām īpašībām, ko tam piešķir apgabala reljefs, augsne, klimats, lauksaimnieku pieredze un olīvu audzēšanas vēsturiskā tradīcija, uz produktu "Aydın Memecik Zeytini" atstāj lielu ietekmi. Proti, pateicoties ģeogrāfiskā apgabala apstākļiem, kas īpaši sekmē potcelmu savairošanos savvaļā, ir radusies "Memecik" olīvu šķirne, no kuras, izmantojot attiecīgo kultivēšanas metodi un senos ražošanas paņēmienus, ir iegūts kvalitatīvais produkts "Aydın Memecik Zeytini" ar tā savdabīgajām īpašībām.

Īpaši ietekmīgas Ajdinā ir gaisa plūsmas no rietumiem. Valdošie ir austrumu un dienvidaustrumu vēji, nākamie biežākie – dienvidrietumu un rietumu vēji. Ajdinas ils atrodas Lielās Menderesas [*Büyük Menderes*] upes baseinā. Tā kā Lielās Menderesas ielejai ir izeja uz jūru, vēji, kas atnes siltumu un nokrišņus no jūras, var viegli sasniegt tālāk iekšzemē esošos reģionus. Šie vēji piešķir "Aydın Memecik Zeytini" savdabīgas organoleptiskās īpašības un olīvu nogatavošanās laikā aizsargā tās pret olīvu mušu.

Novācot olīvas pa posmiem – veselas zaļās olīvas un sārtās olīvas pirms ziemas un dabīgi melnās olīvas pēc ziemas –, tiek nodrošināts, ka olīvas nogatavojas kokos, un tas katram no šiem trim olīvu variantiem piešķir tiem raksturīgās organoleptiskās īpašības. Novākšana ar rokām, ko veic pieredzējuši lauksaimnieki, ļauj nodrošināt optimālas organoleptiskās īpašības un saglabā visiem olīvu variantiem raksturīgo stingrumu. Pozitīvi ir tas, ka reģiona ražotāji var noteikt atbilstošos gatavības periodus atkarībā no saviem apstrādes paņēmieniem. Šo olīvu organoleptiskās īpašības gan pirms, gan pēc apstrādes atbilst galda olīvu organoleptiskajam profilam.

Rūgtviela olīvās, to tauku saturs un zemais cukuru saturs lielākoties ļauj atšķirt “Aydın Memecik Zeytini” no citu veidu olīvām. Fenola savienojumu radītās rūgtās garšas dēļ neapstrādātas olīvas pārtikā lietot nevar. “Memecik” olīvu fenolu saturs, kas ir cieši saistīts ar rūgtumu, saglabājas augstāks nekā citās olīvās pat pēc saldināšanas un fermentācijas procesa.

Ir acīmredzams, ka “Aydın Memecik Zeytini” rūgtā garša ir saistīta ar fenolu savienojumiem. Saldinot un fermentējot, lai mazinātu šo rūgtumu, rodas gatavā produkta organoleptiskās īpašības, produktam iegūstot skābu, sāļu, metālisku un sārmainu garšu un dažādas smaržas. Tātad “Aydın Memecik Zeytini” organoleptiskās īpašības rodas dabas apstākļu un cilvēka darbību ietekmē, piemēram, pateicoties tam, ka ražotāji agri vai pietiekami īsteno kultivēšanas procesus un nosaka atbilstošu ražas novākšanas laiku.

**Atsauce uz specifikācijas publikāciju**

Turcijas Patentu un preču zīmju biroja “Oficiālais Ģeogrāfiskās Izcelsmes Norāžu, Cilmes Vietas Nosaukumu un Garantētu Tradicionālo Īpatnību Biļetens” Nr. 101, 2021. gada 17. maijs, 96. lpp.