C/2024/6963

15.11.2024

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2024/6963)

Wara din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott li tikkonforma mal-Artikolu 7 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tinsab fir-reġistru tal-Unjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi.

DOKUMENT UNIKU

"Aydın Memecik Zeytini"

Nru tal-KE: PDO-TR-02813 – 12.11.2021

IĠP ( ) DOP (X)

1. **Isem/Ismijiet [tad-DOP jew tal-IĠP]**

"Aydın Memecik Zeytini"

2. **Stat Membru jew Pajjiż Terz**

It-Turkija

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott [bħal fl-Anness XI]*

Klassi 1.6. Frott, ħaxix u ċereali, friski jew ipproċessati

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

"Aydın Memecik Zeytini", żebbuġ tal-mejda, huwa l-frotta tal-varjetà Memecik ta' siġar taż-żebbuġ mill-ispeċi *Olea europeae* L. imkabbra fil-provinċja ta' Aydın. Dan għandu tliet kuluri ewlenin jew ikopri tliet varjanti: żebbuġ aħdar, roża u iswed. L-isporġenza żgħira fil-ponta tal-frotta tagħti lil din il-varjetà isimha.

Xi karatteristiċi morfoloġiċi ta' "Aydın Memecik Zeytini" huma kif ġej:

— Daqs: Kbir

— Forma: Ovali

— Simetrija Longitudinali: Asimetrika

— Simetrija Trasversali : Asimetrika

— L-Iktar Punt Wiesa': Qrib in-nofs

— Ponta: Sporġenza ppuntata

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Wiċċ tal-frotta: Aħrax

— Kulur tal-frotta: Minn aħdar għal iswed, skont l-indiċi tal-maturità

— Tul minimu u massimu tal-frotta: 25,61- 27,04 mm

— Wisa' minima u massima tal-frotta :19,30-19,40 mm

— Tul minimu u massimu tal-għadma: 16-5-17,4 mm

— Wisa' minima u massima tal-għadma: 7,5-8,7 mm

— Piż minimu u massimu tal-frotta: 3,5-4,78 g

— Kontenut minimu u massimu tal-laħam tal-frotta: 75-88 %

— Kontenut minimu u massimu tal-għadma: 12-15 %

— Proporzjon minimu u massimu tal-laħam mal-għadma: 7,53-7,60

— Kontenut minimu u massimu ta' żejt: 20,00-24,50 %

— Għadd minimu u massimu ta' frott għal kull kilogramma: 200-230 biċċa

— Valur tal-indiċi tal-frotta (it-tul tal-frotta/il-wisa' tal-frotta): Fil-firxa ta' 1,4-1,5

Waqt li jinġabar, is-sajran taż-żebbuġ jiddistingwi ż-żebbuġ l-aħdar minn dak iswed. Il-grad tas-sajran, flimkien mal-metodu ta' produzzjoni, partikolarment it-taħwir, jagħmulha possibbli li jinkisbu tliet varjanti bil-karatteristiċi li ġejjin:

1. Aħdar kollu

Żebbuġ miġbur qabel ix-xitwa. Dan jinħasad skont l-indiċi tal-maturità aċċettat mill-Kunsill Internazzjonali taż-Żebbuġ bejn 0 u 1 (kulur tal-qoxra aħdar skur u aħdar fl-isfar).

Karatteristiċi organolettiċi:

— Kulur: minn aħdar għal aħdar fl-isfar ta' intensità baxxa.

— Aroma: veġetali intensa (weraq taż-żebbuġ) u minerali (salmura).

— Sawra: jinħass sod u bilkemm deformabbli. Fil-ħalq huwa karatterizzat mill-ebusija u mill-koeżjoni għolja u mill-fatt li ma jitfarrakx ħafna.

— Togħma: intensa; bilanċ bejn togħmiet aċidużi, melħin u morri.

— Sensazzjonijiet: astringenza u pikkanti qawwija.

— Togħma ta' wara mtawla u togħma astringenti qawwija.

Karatteristiċi bijokimiċi:

— Kontenut totali ta' zokkor (mg/100g): 4,75

— Kontenut totali ta' aċidu organiku (mg/100g): 3 146

2. Roża

Żebbuġ miġbur qabel ix-xitwa. Dan jinħasad skont l-indiċi tal-maturità aċċettat mill-Kunsill Internazzjonali taż-Żebbuġ bejn 2, 3 u 4 (nofs il-wiċċ tal-frotta jsir aħmar jew vjola u l-laħam huwa aħdar).

Karatteristiċi organolettiċi:

— Kulur: minn aħdar għal aħdar fl-isfar, li jsir aħmar.

— Aroma: veġetali intensa, bi pjanti aromatiċi (bużbież) li jistgħu jiġu identifikati b'mod ċar u ħjiel ta' bżar felfel.

— Sawra: jinħass artab, deformabbli u elastiku, b'ħekk jenfasizza l-inċiżjoni irregolari tal-epikarpju u l-mesokarpju li tirriżulta mill-proċess tal-qtugħ. Fil-ħalq jinħass artab, żejtni u għandu koeżjoni medja.

— Togħma: intensa, mielħa u morra.

— Sensazzjonijiet: astringenza qawwija u sensazzjoni pikkanti.

— Togħma ta' wara: imtawla

Karatteristiċi bijokimiċi:

— Kontenut totali ta' zokkor (mg/100g): 3,23

— Kontenut totali ta' aċidu organiku (mg/100g): 4 010

3. Iswed naturali

Dan iż-żebbuġ jinħasad aktar tard fix-xitwa. Dan jinħasad skont l-indiċi tal-maturità aċċettat mill-Kunsill Internazzjonali taż-Żebbuġ bejn 5, 6 u 7 (il-qoxra kollha hi vjola jew sewda u nofs il-laħam isir vjola).

Karatteristiċi organolettiċi:

— Kulur: kannella skur, kważi iswed.

— Aroma: intensità medja.

— Sawra: il-wiċċ jinħass lixx u irregolari. Fil-ħalq, is-sawra tal-mesokarpju hija żejtnija, ratba u mmerqa u għandha koeżjoni baxxa.

— Togħma: intensa, b'togħmiet aċiduži u melħin ibbilanċjati.

— Sensazzjonijiet: jista' jinħass kemxejn morr u ħjiel astringenti.

— Togħma ta' wara: durata medja.

Karatteristiċi bijokimiċi:

— Kontenut totali ta' zokkor (mg/100g): 3,76

— Kontenut totali ta' aċidu organiku (mg/100g): 5 315

L-"Aydın Memecik Zeytini" huwa varjetà ta' żebbuġ li, minbarra li jintuża bħala żebbuġ tal-mejda, jintuża għall-produzzjoni taż-żejt. Iż-żebbuġ tal-mejda huwa kklassifikat bħala aħdar, ċar/roża, u iswed skont il-grad ta' maturità taż-żebbuġ mhux ipproċessat, bħala ffermentat, iffermentat b'mod naturali, u msewwed bl-ossidazzjoni skont il-metodi tal-ipproċessar. Fil-metodi ta' pproċessar iffermentati b'mod naturali, iż-żebbuġ jiġi ttrattat b'melħ niexef, salmura tal-melħ, jew sempliċiment ilma, u f'metodi ffermentati, jiġi ttrattat b'soluzzjoni alkalina. Imbagħad it-togħma morra titneħħa, u ż-żebbuġ jitħalla jiffermenta kif meħtieġ biex jingħata t-togħma u jiġi ppakkjat. Iż-żebbuġ tal-mejda pproċessat b'dan il-mod għandu jintiegħem u jinxtamm kif mistenni u jkun fil-maturità tipika tiegħu li jittiekel.

L-"Aydın Memecik Zeytini" ma jistax jiġi kkonsmat b'mod dirett mingħajr ma jkun ipproċessat minħabba l-karatteristiċi u t-togħma morra tiegħu. Il-proporzjon taż-żejt taż-żebbuġ huwa wieħed mill-komponenti kritiċi f'termini tal-aċidi grassi li fih, fil-ħolqien tal-karatteristiċi speċifiċi tal-frotta, u fid-determinazzjoni tal-valur kaloriku. L-aċidu olejku f'perjodi ta' maturità ħodor, roża u suwed għandu l-iktar aċidi grassi. Matul il-perjodu tas-sajran fuq is-siġra, il-kontenut tax-xaħam taż-żebbuġ jiżdied filwaqt li l-ammont ta' zokkor jonqos, u dan juri korrelazzjoni pożittiva bejn l-ammonti totali ta' zokkor u aċidu organiku skont il-maturazzjoni. L-"Aydın Memecik Zeytini" huwa pjanta nutrizzjonali u aromatika b'elementi bijokimiċi li jikkombinaw ix-xaħam taż-żebbuġ 20-25 %, il-proteina mhux ipproċessata 1-2 %, il-fibra 1-2 %, l-irmied (sustanza minerali) %<1, iz-zokkor mhux riduttiv <0,3 %, iz-zokkor imnaqqas 3-6 %, il-polifenoli 1-3 %, l-aċidi organiċi u l-imluħa 0,5-1 %, is-sustanzi tal-pektin <0,6 %, u komposti oħra 3-7 %.

L-ammonti ta' luteolin-7-glikosid (1 266,84 mg/kg), rutin (491,67 mg/kg), aċidu ċinnamiku *trans*(1 098,84 mg/kg), ċjanidina-3-glikosid (212,73) u ċjanidina-3-rutinosid (410,63 mg/kg), li huma l-komponenti fenoliċi taż-żebbuġ, huma għoljin.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

—

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-produzzjoni u l-ipproċessar (it-tilqim, it-tkabbir miż-żrieragħ, il-fertilizzazzjoni, iż-żbir, il-ħsad, l-għażla, is-separazzjoni, it-tindif, iż-żieda tas-salmura, il-fermentazzjoni, l-arjazzjoni, eċċ.) taż-żebbuġ tal-oriġini jseħħu f'Aydın.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-imballaġġ, eċċ.*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Ħlief għall-informazzjoni meħtieġa dwar il-preżentazzjoni u t-tikkettar tal-oġġetti tal-ikel, it-tikketti jridu jinkludu dan li ġej:

— L-isem tad-denominazzjoni "Aydın Memecik Zeytini",

— L-isem kummerċjali u l-indirizz jew l-isem qasir u l-indirizz jew il-marka rreġistrata tal-produttur,

— Il-logo tad-DOP tal-Unjoni Ewropea

4. Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika

Iż-żona ġeografika fejn jiġi prodott l-"Aydın Memecik Zeytini" tinsab fil-limiti tal-provinċja ta' Aydın.

Il-provinċja ta' Aydın għandha 17-il distrett: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim, u Yenipazar.

5. Rabta maż-żona ġeografika

Speċifiċità taż-żona ġeografika

Il-klima Mediterranja hija dominanti f'Aydın. Is-sjuf huma sħan u xotti, u fix-xtiewi tagħmel ħafna xita. Il-borra hija sporadika. It-temperatura medja għal ħafna snin hija ta' 17,6 °C. Il-preċipitazzjoni annwali hija bejn 580-1 000 mm. L-għadd medju ta' jiem ta' xita huwa ta' 80,6, u l-preċipitazzjoni medja hija ta' 677,5 mm fis-sena.

Barra minn hekk, dan il-valur jissodisfa d-domanda annwali għall-preċipitazzjoni ta' "Aydın Memecik Zeytini." Fil-provinċja ta' Aydın, il-kurrenti tal-arja mill-Punent huma influwenti. Id-direzzjoni tar-riħ hija l-aktar lejn ix-Xlokk il-Lvant, segwita minn irjieħ lejn il-Lbiċ u l-Punent.

Il-karatteristiċi klimatiċi tar-reġjun, l-istruttura tal-ħamrija, il-livell xieraq tal-pH, u l-veġetazzjoni rikka tal-muntanji madwar dan ir-reġjun jiżguraw li l-"Aydın Memecik Zeytini" jkollu l-karatteristiċi tiegħu. L-art agrikola hija xierqa għall-produzzjoni taż-żebbuġ. Ġeneralment, iż-żebbuġ jitkabbar fil-pjanuri u fiż-żoni muntanjużi. Iż-żebbuġ, speċjalment dak li jitkabbar fiż-żoni muntanjużi u biex jintuża bħala żebbuġ tal-mejda, għandu jinħasad bl-idejn, u b'hekk jista' jintgħażel iż-żebbuġ ideali. L-unika ilma mogħti huwa l-ilma tax-xita.

Għalkemm iż-żebbuġ mhuwiex selettiv ħafna fir-rigward tar-rekwiżiti tal-ħamrija, huwa jippreferi ħamrija b'ramel tal-ġir, rikka fin-nutrijenti u b'pH ta' bejn sitta u tmienja. Peress li l-ħamrija tat-tkabbir taż-żebbuġ tar-reġjun ta' Aydın normalment ikollha dawn il-karatteristiċi, iż-żebbuġ Memecik jista' jkollu l-karatteristiċi pożittivi tal-kwalità msemmija hawn fuq, bħad-daqs, il-kulur, il-proporzjon tax-xaħam, u l-kontenut ta' komposti fenoliċi. Għaż-żebbuġ tal-varjetà Memecik, l-uniku salvaġġ użat huwa mis-siġar taż-żebbuġ salvaġġi, li huma ideali minħabba r-reżistenza kbira tagħhom u li jikbru fis-salvaġġ f'Aydın, li jagħmilhom adattati perfettament għall-ambjent.

Fatturi Umani

Storikament, il-produtturi taż-żebbuġ f'Aydın ħadmu biex jikkonvertu s-siġar salvaġġi eżistenti f'varjetajiet taż-żebbuġ Memecik billi għamlu xogħol ta' tilqim fis-siġar taż-żebbuġ salvaġġi, speċjalment f'żoni muntanjużi. L-għarfien speċifiku tal-bdiewa jkopri t-tilqim fuq siġar taż-żebbuġ salvaġġ u l-ġbir tal-frotta bl-idejn fl-aqwa żmien ta' meta jkun sar kull varjant. Dan il-qtugħ bl-idejn jagħmilha possibbli li jiġi determinat iż-żmien ideali għall-ġbir taż-żebbuġ, li jaffettwa direttament żewġ tipi ta' komposti: il-fenoli u l-komposti volatili li jagħtu liż-żebbuġ it-togħma karatteristika u l-aroma tiegħu.

It-teknika tat-taħwir, li hija marbuta mill-qrib maż-żona ġeografika, hija prodott tal-għarfien tal-produtturi. L-għarfien espert tal-operaturi, li fil-biċċa l-kbira tal-każijiet jgħaddi minn ġidd għal ġidd bil-fomm, ġej mit-tkabbir u l-ipproċessar taż-żebbuġ li ilu jsir għal sekli sħaħ, li jiżgura l-kwalità tiegħu. B'hekk, pereżempju, ċerti metodi xierqa ta' tkabbir, li jirriżultaw mill-esperjenza tal-bidwi, jagħmluha possibli li jitnaqqas u jiġi evitat iż-żebbuġ b'xi difett li ma jkunx tajjeb għall-produzzjoni. Barra minn hekk, l-għarfien sod tal-produttur dwar iż-żebbuġ jagħmilha possibbli li jiġu evitati l-fermentazzjonijiet u tibdiliet oħra fiż-żebbuġa. Dan kollu huwa miksub permezz tal-addattament tal-ipproċessar u tal-kundizzjonijiet ambjentali, u dawk tal-ħaddiema u l-installazzjonijiet għall-karatteristiċi taż-żebbuġ.

Speċifiċità tal-prodott

"Aydın Memecik Zeytini", żebbuġ tal-mejda, huwa l-frotta tal-varjetà Memecik ta' siġar taż-żebbuġ mill-ispeċi *Olea europeae* L. imkabbra fil-provinċja ta' Aydın. Dan għandu tliet kuluri primarji u jkopri tliet varjanti: żebbuġ aħdar, roża u iswed.

Il-karattru distintiv ta' "Aydın Memecik Zeytini" huwa primarjament riżultat tal-karatteristiċi organolettiċi li ġejjin: it-tomgħa morra u l-aroma, li jagħtu r-reputazzjoni eċċellenti tiegħu. Din it-togħma morra hija riżultat tal-kontenut għoli ta' polifenoli fiż-żebbuġ aħdar, roża u iswed. L-ammonti ta' luteolin-7-glikosid, rutin, aċidu ċinnamiku trans, ċjanidina-3-glikosid, u ċjanidina-3-rutinosid, li huma l-komponenti fenoliċi taż-żebbuġ, huma ogħla fl-"Aydın Memecik Zeytini" meta mqabbla ma' żebbuġ ieħor fir-reġjun. Pereżempju, l-ammont ta' luteolin mill-komposti fenoliċi ta' "Aydın Memecik Zeytini" huwa 1 266,84 mg/kg, filwaqt li f'varjetà oħra, huwa 742,88 mg/kg; l-ammont ta' rutin huwa 491,66 mg/kg, filwaqt li tipi oħra fihom 378,74 mg/kg.

L-"Aydın Memecik Zeytini" huwa pjanta nutrizzjonali u aromatika b'elementi bijokimiċi li jikkombinaw il-kontenut taż-żejt 20-25 %, il-proteina mhux ipproċessata 1-2 %, il-fibra 1-2 %, l-irmied (sustanza minerali) %<1, iz-zokkor mhux riduttiv <0,3 %, iz-zokkor imnaqqas 3-6 %, il-polifenoli 1-3 %, l-aċidi organiċi u l-imluħa 0,5-1 %, is-sustanzi tal-pektin <0,6 %, u komposti oħra 3-7 %.

Rabta kawżali

Iż-żona ġeografika b'karatteristiċi distintivi minħabba t-terren, il-ħamrija, il-klima taż-żona, l-esperjenza tal-bdiewa, u t-tradizzjoni storika tat-tkabbir taż-żebbuġ għandha impatt kbir fuq l-"Aydın Memecik Zeytini". Għalhekk, il-kundizzjonijiet ideali għall-propagazzjoni salvaġġa tas-salvaġġ fiż-żona ġeografika, wasslu għall-varjetà taż-żebbuġ Memecik li, bil-metodu tat-tkabbir u t-tekniċi ta' produzzjoni li ntirtu, wasslu għal "Aydın Memecik Zeytini" bil-kwalità distintiva tiegħu.

Il-kurrenti tal-arja mill-Punent huma speċjalment effettivi f'Aydın. Id-direzzjoni tar-riħ hija l-aktar lejn ix-Xlokk il-Lvant, segwita minn irjieħ lejn il-Lbiċ u l-Punent. Il-provinċja ta' Aydın tinsab fil-Baċir ta' Büyük Menderes. Peress li l-wied ta' Büyük Menderes jiftaħ lejn il-baħar, l-irjieħ li għandhom effett ta' tisħin u l-preċipitazzjoni mill-baħar jistgħu jilħqu ż-żoni interni faċilment. Dawn l-irjieħ jagħtu lill-"Aydın Memecik Zeytini" karatteristiċi organolettiċi distintivi u jipproteġu ż-żebbuġ mid-dubbiena taż-żebbuġ waqt li qed isir.

Il-ħsad fi stadji, qabel ix-xitwa għaż-żebbuġ aħdar sħiħ u roża u wara x-xitwa għaż-żebbuġ iswed naturali, ifisser li ż-żebbuġ isir fis-siġra, li jagħti lill kull waħda minn dawn it-tliet varjanti l-karatteristiċi organolettiċi tipiċi tagħhom. Il-qtugħ bl-idejn minn bdiewa bl-esperjenza jagħmilha possibbli li jiġu żgurati l-karatteristiċi organolettiċi ottimali u huwa responsabbli għall-ebusija karatteristika tal-varjanti kollha taż-żebbuġ. Fortunatament, il-produtturi fir-reġjun jistgħu jiddeterminaw il-perjodi xierqa ta' maturità skont it-tekniki tal-ipproċessar tagħhom. Minħabba l-karatteristiċi sensorjali tiegħu, iż-żebbuġ jiżvela l-karattru sensorjali taż-żebbuġ tal-mejda wara u qabel l-ipproċessar.

Is-sustanza morra fil-frotta taż-żebbuġ, il-kontenut tax-xaħam tiegħu, u l-kontenut baxx ta' zokkor tiegħu jippermettu prinċipalment li l-"Aydın Memecik Zeytini" jiġi sseparat minn varjetajiet oħra ta' żebbuġ. Dan ma jistax jiġi kkunsmat mingħajr ma jiġi pproċessat minħabba t-togħma morra tiegħu kkawżata minn komposti fenoliċi. Il-kontenut fenoliku taż-żebbuġ Memecik, li huwa assoċjat b'mod sinifikanti mat-togħma morra, jibqa' ogħla minn dak ta' żebbuġ ieħor anke wara l-proċess ta' taħlil u ta' fermentazzjoni.

Jidher li t-togħma morra ta' "Aydın Memecik Zeytini" hija relatata mal-komposti fenoliċi. Matul it-taħlil u l-fermentazzjoni biex tittaffa t-togħma morra, il-karatteristiċi sensorjali tal-prodott finali joħorġu b'dan il-mod billi jinkisbu togħmiet aċidużi, mielħa, metalliċi u alkalini u rwejjaħ differenti. Għalhekk, il-karatteristiċi sensorjali ta' "Aydın Memecik Zeytini" jirriżultaw minn kundizzjonijiet naturali u minn attivitajiet tal-bniedem, bħall-proċessi kulturali applikati kmieni jew adegwatament mill-produtturi u l-istabbiliment taż-żmien xieraq tal-ħsad.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

L-Indikazzjoni Ġeografika Uffiċjali, id-Denominazzjoni ta' Oriġini u l-Ispeċjalità Tradizzjonali Garantita, Bullettin tal-Uffiċċju Tork tal-Privattivi u t-Trademarks Nru 101 tas-17 ta' Mejju 2021, paġna 96.