C/2024/6963

15.11.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2024/6963)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

Het productdossier overeenkomstig artikel 7 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 is opgenomen in het Unieregister van geografische aanduidingen.

ENIG DOCUMENT

“Aydın Memecik Zeytini”

EG-nummer: PDO-TR-02813 – 12.11.2021

BGA ( ) BOB (X)

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

“Aydın Memecik Zeytini”

2. **Lidstaat of derde land**

Turkije

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie [zie bijlage XI]*

Categorie 1.6 Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

“Aydın Memecik Zeytini”, een tafelolijf, is de vrucht van het olijfboomras Memecik van de soort *Olea europeae* L. die in de provincie Aydın wordt geteeld. Er zijn drie hoofdkleuren of drie varianten: groene, roze en zwarte olijven. Het ras dankt zijn naam aan het kleine uitsteeksel aan het uiteinde van de vrucht.

Enkele morfologische kenmerken van “Aydın Memecik Zeytini” zijn:

— Grootte: groot

— Vorm: ovaal

— Symmetrie in lengterichting: asymmetrisch

— Symmetrie in breedterichting: asymmetrisch

— Breedste punt: bij het midden

— Uiteinde: puntige uitstulping

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Oppervlak vrucht: ruw

— Kleur van de vrucht: groen tot zwart, afhankelijk van de rijpingsindex

— Minimale en maximale lengte van de vrucht: 25,61-27,04 mm

— Minimale en maximale breedte van de vrucht: 19,30-19,40 mm

— Minimale en maximale lengte van het zaad: 16-5-17,4 mm

— Minimale en maximale breedte van het zaad: 7,5-8,7 mm

— Minimaal en maximaal gewicht van de vrucht: 3,5-4,78 g

— Minimaal en maximaal vruchtvleesgehalte: 75-88 %

— Minimaal en maximaal zaadgehalte: 12-15 %

— Minimale en maximale verhouding vruchtvlees/zaad: 7,53-7,60

— Minimaal en maximaal oliegehalte: 20,00-24,50 %

— Minimaal en maximaal aantal vruchten per kilogram: 200-230 stuks

— Waarde vruchtindex (lengte vrucht/breedte vrucht): tussen 1,4 en 1,5

Bij het plukken verschillen de groene olijven en de zwarte olijven van elkaar qua rijpheid. Variaties in rijpingsgraad en verwerkingsproces, met name het kruiden, zijn bepalend voor de drie aanbiedingsvormen, die de volgende kenmerken hebben:

1. Volledige groene olijf

Deze olijven worden vóór de winter geplukt. Ze worden geoogst wanneer de rijping tussen 0 en 1 (kleur van de schil diepgroen en geelgroen) ligt volgens de rijpingsindex die wordt erkend door de Internationale Olijfraad.

Organoleptische kenmerken:

— Kleur: groen tot licht geelgroen.

— Aroma: sterk plantaardig (olijfboomblad) en mineraal (pekel).

— Textuur: stevig bij aanraking en nauwelijks vervormbaar. In de mond: uitgesproken stevig en vast, niet of nauwelijks brokkelig.

— Smaak: krachtig; evenwicht tussen zuur, zout en bitter.

— Gewaarwordingen: sterke wrangheid, scherpte.

— Geprononceerde nasmaak en duidelijke adstringentie.

Biochemische kenmerken:

— Totaal suikergehalte (mg/100 g): 4,75

— Totaal gehalte organisch zuur (mg/100 g): 3 146

2. Roze

Deze olijven worden vóór de winter geplukt. Ze worden geoogst wanneer de rijping tussen 2, 3 en 4 (de kleur van de schil vertoont op de helft van het oppervlak van de vrucht een overgang naar rood of paars, en groen vruchtvlees) ligt volgens de rijpingsindex die wordt erkend door de Internationale Olijfraad.

Organoleptische kenmerken:

— Kleur: groen tot licht geelgroen, overgang naar rood.

— Aroma: sterk plantaardig, met duidelijke herkenbaarheid van de aromatische planten (venkel) en aanwezigheid van een hint van rode peper.

— Textuur: soepel, vervormbaar en elastisch bij aanraking. Met zichtbare, onregelmatige incisie van epicarp en mesocarp als gevolg van het brekingsproces. In de mond: soepel, smeuïg en van gemiddelde stevigheid.

— Smaak: krachtig, zout en bitter.

— Gewaarwordingen: adstringentie en scherpte.

— Nasmaak: houdt lang aan.

Biochemische kenmerken:

— Totaal suikergehalte (mg/100 g): 3,23

— Totaal gehalte organisch zuur (mg/100 g): 4 010

3. Natuurlijke zwarte olijf

Deze olijven worden later in de winter geplukt. Ze worden geoogst wanneer de rijping tussen 5, 6 en 7 (de kleur van de schil is geheel paars of zwart en de helft van het vruchtvlees vertoont een overgang naar paars) ligt volgens de rijpingsindex die wordt erkend door de Internationale Olijfraad.

Organoleptische kenmerken:

— Kleur: donkerbruin, bijna zwart.

— Aroma: matig sterk.

— Textuur: zacht, onregelmatig aanvoelend oppervlak. De textuur van het mesocarp is smeuïg, soepel en sappig in de mond en niet erg stevig.

— Smaak: krachtig, met een evenwicht tussen zuur en zout.

— Gewaarwordingen: lichte bitterheid en zweem van adstringentie.

— Nasmaak: van gemiddelde duur.

Biochemische kenmerken:

— Totaal suikergehalte (mg/100 g): 3,76

— Totaal gehalte organisch zuur (mg/100 g): 5 315

“Aydın Memecik Zeytini” is een olijvenras dat behalve als tafelolijf ook geschikt is voor de productie van olijfolie. Tafelolijven worden naargelang van de mate van rijping van de ruwe olijven geclassificeerd als groen, lichtkleurig/roze of zwart, en naargelang van de verwerkingsmethode als gefermenteerd, natuurlijk gefermenteerd of door oxidatie donker gemaakt. Bij verwerkingsmethoden voor natuurlijke fermentatie worden de olijven behandeld met droog zout, zoutpekel of gewoon water en bij fermentatiemethoden worden ze behandeld met een alkalische oplossing. Zo verdwijnt de bittere smaak en laat men de olijven fermenteren om ze op smaak te brengen, waarna ze worden verpakt. Tafelolijven die op deze manier zijn verwerkt, moeten smaken en ruiken zoals verwacht en de typische rijpheid van eetbare olijven hebben bereikt.

“Aydın Memecik Zeytini” kan gezien zijn kenmerken en bitterheid niet direct zonder verwerking worden geconsumeerd. Het oliegehalte van olijven is een van de kritische componenten voor wat betreft de vetzuren die ze bevatten, voor het ontstaan van de karakteristieke kenmerken van de vrucht en voor de bepaling van de calorische waarde. Het oliezuur bevat in de groene, roze en zwarte rijpingsperioden de meeste vetzuren. Tijdens de rijpingsperiode aan de boom neemt het vetgehalte van de olijven toe terwijl het suikergehalte afneemt, met een positieve correlatie tussen het totale suikergehalte en de totale hoeveelheid organisch zuur, afhankelijk van de rijping. “Aydın Memecik Zeytini” is een voedzame en aromatische plant met biochemische elementen die bestaan uit 20-25 % vet van de olijven, 1-2 % ruw eiwit, 1-2 % vezels, <1 % as (minerale stof), 0,3 % niet-reducerende suiker, 3-6 % gereduceerde suiker, 1-3 % polyfenolen, 0,5-1 % organische zuren en zouten, <0,6 % pectinestoffen en 3-7 % andere verbindingen.

De hoeveelheden luteoline-7-glycoside (1 266,84 mg/kg), rutine (491,67 mg/kg), trans-kaneelzuur (1 098,84 mg/kg), cyanidine-3-glycoside (212,73) en cyanidine-3-rutinoside (410,63 mg/kg), ofwel de fenolische bestanddelen van de olijf, zijn groot.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De productie en verwerking (enten, kweken uit zaden, bemesten, snoeien, oogsten, selecteren, scheiden, reinigen, pekelen, fermenteren, beluchten enz.) van de olijven van oorsprong vinden plaats in Aydın.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Behalve de noodzakelijke informatie met betrekking tot de presentatie en etikettering van levensmiddelen moet op het etiket het volgende worden vermeld:

— de benaming “Aydın Memecik Zeytini”,

— de handelsnaam en het adres, of de korte naam en het adres, of het geregistreerd handelsmerk van de producent,

— het BOB-logo van de Europese Unie.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied waar “Aydın Memecik Zeytini” wordt geproduceerd, ligt binnen de grenzen van de provincie Aydın.

De provincie Aydın bestaat uit 17 districten: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim en Yenipazar.

5. Verband met het geografische gebied

Specificiteit van het geografische gebied

In Aydın overheerst het mediterrane klimaat. De zomers zijn er warm en droog en in de winter is het er regenachtig. Het sneeuwt er sporadisch. Over een periode van vele jaren is de gemiddelde temperatuur 17,6 °C. De hoeveelheid neerslag per jaar ligt tussen 580 en 1 000 mm. Het gemiddelde aantal regendagen is 80,6 en de gemiddelde hoeveelheid neerslag is 677,5 mm/jaar.

Overigens voldoet deze waarde aan de jaarlijkse neerslagbehoefte van “Aydın Memecik Zeytini”. In de provincie Aydın hebben de luchtstromen uit het westen veel invloed. De wind komt voornamelijk uit oostelijke tot zuidoostelijke richting en minder vaak uit zuidwestelijke en westelijke richting.

De klimatologische kenmerken van het gebied, de bodemsamenstelling, de geschikte pH-waarde en de rijke begroeiing van de bergen rondom dit gebied geven “Aydın Memecik Zeytini” zijn specifieke kenmerken. De landbouwgrond is geschikt voor de productie van olijven. Olijven worden meestal geteeld in vlakten en berggebieden. Vooral wanneer olijven in berggebieden worden geteeld en als tafelolijven worden gebruikt, moeten ze met de hand worden geplukt, waardoor de ideale olijven kunnen worden geselecteerd. Regen is de enige vorm van watertoevoer.

Hoewel olijfbomen niet bijzonder selectief zijn wat betreft bodemvereisten, geven ze de voorkeur aan bodems met kalkzand die rijk zijn aan voedingsstoffen en een pH-waarde van 6-8 hebben. Dankzij het feit dat de bodems voor de olijventeelt in de regio Aydın doorgaans over deze kenmerken beschikken, krijgen de Memecik-olijven de bovengenoemde positieve kwaliteitskenmerken, zoals grootte, kleur, vetgehalte en hoeveelheid fenolverbindingen. Als onderstam voor de olijfboom van het ras “Memecik” wordt uitsluitend de wilde olijfboom gebruikt, een zeer sterke en dus ideale boomsoort die in Aydın in het wild groeit en zich dus perfect aan de omgeving heeft weten aan te passen.

Menselijke factoren

Van oudsher hebben olijfproducenten in Aydın zich ingespannen om bestaande wilde bomen om te zetten naar het olijfboomras Memecik door het enten van wilde olijfbomen, met name in berggebieden. De specifieke kennis van de boeren bestaat uit het enten van de wilde olijfboom en het oogsten van de vrucht met de hand op het voor elke aanbiedingsvorm optimale rijpingsmoment. Deze handmatige vorm van oogsten maakt het mogelijk exact te bepalen wanneer de olijf het best kan worden geplukt, hetgeen rechtstreeks van invloed is op twee groepen chemische verbindingen: fenolverbindingen en vluchtige verbindingen, die bepalend zijn voor de typische smaak en geur van de olijf.

De kruidingstechniek, die berust op de knowhow van degenen die voor de verwerking verantwoordelijk zijn, houdt eveneens nauw verband met het geografische gebied. Dankzij hun eeuwenlange ervaring met de teelt en behandeling van de olijf hebben de producenten de — veelal mondeling overgedragen — kennis verworven op basis waarvan de kwaliteit kan worden gegarandeerd. Zo zijn uit de ervaring aan de productiekant geschikte teeltpraktijken voortgekomen waarmee het probleem van beschadigde olijven die niet voor verwerking geschikt zijn, beperkt of zelfs voorkomen kan worden. Daarnaast kunnen dankzij een goede productkennis aan de bereidingskant fermentaties en andere veranderingsprocessen worden voorkomen. Dit alles is mogelijk door de behandelingscondities, de omgeving, de apparatuur en de installaties op de kenmerken van de olijf af te stemmen.

Specificiteit van het product

"Aydın Memecik Zeytini", een tafelolijf, is de vrucht van het olijfboomras Memecik van de soort *Olea europeae* L. die in de provincie Aydın wordt geteeld. Er zijn drie hoofdkleuren of drie varianten: groene, roze en zwarte olijven.

"Aydın Memecik Zeytini" onderscheidt zich voornamelijk door de volgende organoleptische eigenschappen: bitterheid en aroma, waaraan het zijn uitstekende reputatie dankt. De bitterheid is het gevolg van een hoog gehalte aan polyfenolen in de groene, de roze en de zwarte olijf. De hoeveelheden luteoline-7-glycoside, rutine, trans-kaneelzuur, cyanidine-3-glycoside en cyanidine-3-rutinoside, de fenolische bestanddelen van olijven, zijn bij "Aydın Memecik Zeytini" groter dan bij andere olijvensoorten in de regio. Zo bedraagt het gehalte luteoline uit fenolverbindingen bij "Aydın Memecik Zeytini" 1 266,84 mg/kg, waar dit bij een ander ras 742,88 mg/kg bedraagt; het rutinegehalte bedraagt 491,66 mg/kg, waar andere soorten 378,74 mg/kg bevatten.

"Aydın Memecik Zeytini" is een voedzame en aromatische plant met biochemische elementen die bestaan uit 20-25 % olie, 1-2 % ruw eiwit, 1-2 % vezels, <1 % as (minerale stof), 0,3 % niet-reducerende suiker, 3-6 % gereduceerde suiker, 1-3 % polyfenolen, 0,5-1 % organische zuren en zouten, <0,6 % pectinestoffen en 3-7 % andere verbindingen.

Causaal verband

Het geografische gebied met onderscheidende kenmerken die te danken zijn aan de grond, de bodem, het klimaat, de ervaring van de boeren en de historische traditie van olijventeelt, is van grote invloed op "Aydın Memecik Zeytini". De ideale omstandigheden voor de verspreiding van de wilde olijfboom in de bossen van het geografische gebied hebben daarom geleid tot het ontstaan van de olijfboom van het ras "Memecik", waaruit dankzij eeuwenoude teeltmethoden en verwerkingstechnieken de olijf "Aydın Memecik Zeytini" met zijn bijzondere kwaliteitskenmerken kon worden verkregen.

De luchtstromen vanuit het westen zijn met name van invloed in Aydın. De wind komt voornamelijk uit oostelijke tot zuidoostelijke richting en minder vaak uit zuidwestelijke en westelijke richting. De provincie Aydın ligt in het stroomgebied van de Büyük Menderes. Aangezien de vallei van de Büyük Menderes opener wordt richting de zee, kunnen de winden, die een opwarmingseffect hebben en vanuit de zee neerslag meebrengen, het binnenland gemakkelijk bereiken. Deze winden geven "Aydın Memecik Zeytini" onderscheidende organoleptische kenmerken en beschermen de olijven tijdens de rijping tegen de olijfvlieg.

Dankzij de fasering van de oogst — die voor de volledige groene olijf en de roze olijf vóór het kleuren en voor de natuurlijke zwarte olijf na het kleuren plaatsvindt — kan de olijf aan de boom rijpen en zo de voor elk van de drie aanbiedingsvormen kenmerkende bijzondere organoleptische eigenschappen ontwikkelen. Het oogsten met de hand, door ervaren telers, garandeert optimale organoleptische eigenschappen en de voor alle aanbiedingsvormen kenmerkende stevigheid. Gelukkig kunnen de producenten in de regio de juiste rijpingsperiode bepalen op basis van hun verwerkingstechnieken. Vanwege hun sensorische eigenschappen bezitten de olijven het sensorische karakter van tafelolijven na en voor de verwerking.

Met name de bittere stof, het vetgehalte en het lage suikergehalte onderscheiden “Aydın Memecik Zeytini” van andere olijvenrassen. Door de bittere smaak die ontstaat door de fenolverbindingen, kan de olijf niet zonder verwerking worden geconsumeerd. Het fenolgehalte van Memecik-olijven, dat sterk wordt geassocieerd met bitterheid, blijft ook na verzoeting en fermentatie hoger dan bij andere olijven.

Het is dus duidelijk dat de bittere smaak van “Aydın Memecik Zeytini” verband houdt met de fenolverbindingen. Tijdens de verzoeting en fermentatie om deze bittere smaak te verzachten, ontstaan de sensorische eigenschappen van het eindproduct doordat zure, zoute, metaalachtige en alkalische smaken en verschillende geuren worden verkregen. De sensorische eigenschappen van “Aydın Memecik Zeytini” ontstaan dus onder natuurlijke omstandigheden en door menselijke activiteiten, zoals vroegtijdige of toereikende toepassing van cultuurprocessen en de bepaling van de juiste oogsttijd.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

Officieel bulletin inzake geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten van het Turkse octrooi- en merkenbureau nr. 101 van 17 mei 2021, blz. 96.