C/2024/6963

15.11.2024

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2024/6963)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

O caderno de especificações, em conformidade com o artigo 7.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, consta do registo das indicações geográficas da União

DOCUMENTO ÚNICO

«Aydın Memecik Zeytini»

N.º CE: PDO-TR-02813 – 12.11.2021

IGP ( ) DOP (X)

1. **Nome(s) [da DOP ou IGP]**

«Aydın Memecik Zeytini»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Turquia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto [em conformidade com o anexo XI]*

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

A «Aydın Memecik Zeytini», uma azeitona de mesa, é um fruto da variedade Memecik de oliveiras, da espécie *Olea europeae* L., cultivada na província de Aidem. Tem três cores principais ou abrange três tipos: azeitona verde, cor-de-rosa e preta. A pequena saliência na extremidade do fruto é a característica que confere à variedade o seu nome.

A «Aydın Memecik Zeytini» tem, entre outras, as seguintes características morfológicas:

— Calibre : grande

— Forma : oval

— Simetria longitudinal : assimétrica

— Simetria transversal : assimétrica

— Diâmetro máximo : perto do centro

— Extremidade : protuberância pontiaguda

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Superfície do fruto : rugosa

— Cor do fruto : verde a preto, consoante o índice de maturação

— Comprimento mínimo e máximo do fruto : entre 25,61 e 27,04 mm

— Largura mínima e máxima do fruto : entre 19,30 e 19,40 mm

— Comprimento mínimo e máximo do caroço : entre 16,5 e 17,4 mm

— Largura mínima e máxima do caroço : entre 7,5 e 8,7 mm

— Peso mínimo e máximo do fruto : entre 3,5 e 4,78 g

— Teor mínimo e máximo de polpa do fruto : entre 75 e 88 %

— Teor mínimo e máximo de caroço : entre 12 e 15 %

— Proporção mínima e máxima entre polpa e caroço: entre 7,53 e 7,60

— Teor mínimo e máximo de óleo : entre 20,00 e 24,50 %

— Número mínimo e máximo de frutos por quilograma: 200-230 unidades

— Valor do índice do fruto (comprimento/largura do fruto): no intervalo de 1,4-1,5

A maturação da azeitona, no momento da colheita, permite diferenciar a azeitona verde e a azeitona preta. O grau de maturação, juntamente com o processo de preparação, especialmente o tempero, permite obter três tipos com as seguintes características:

1. Azeitona verde inteira

Azeitonas colhidas antes do amadurecimento. São colhidas entre 0 e 1 (cor da pele verde-escuro e verde-amarelado) de acordo com o índice de maturação aceite pelo Conselho Oleícola Internacional.

Características organoléticas:

— Cor: verde a verde-amarelado de baixa intensidade.

— Aroma: vegetal intenso (folha da oliveira) e mineral (salmoura).

— Textura: firme ao tato e pouco deformável. Na boca, caracteriza-se pela elevada firmeza e consistência e friabilidade fraca.

— Sabor: intenso. Destaca-se um equilíbrio entre os sabores ácido, salgado e amargo.

— Sensações: adstringência marcada e picante presente.

— Travo prolongado e nítida adstringência.

Características bioquímicas:

— Teor total de açúcares (mg/100 g): 4,75

— Teor de ácidos orgânicos totais (mg/100 g): 3 146

2. Azeitona cor-de-rosa

Azeitonas colhidas antes do amadurecimento. São colhidas entre 2, 3 e 4 (cor da pele com metade da superfície do fruto a ficar vermelha ou roxa, e polpa verde) de acordo com o índice de maturação aceite pelo Conselho Oleícola Internacional.

Características organoléticas:

— Cor: verde a verde-amarelado, a passar a vermelho.

— Aroma: vegetal intenso, identificando-se claramente as plantas aromáticas (funcho) e um ligeiro toque de pimentão.

— Textura: macia, deformável e elástica, destacando-se a incisão irregular do epicarpo e mesocarpo, resultado obtido quando as azeitonas são partidas. Na boca, a azeitona é macia, untuosa e apresenta uma consistência média.

— Sabor: intenso, salgado e amargo.

— Sensações: destaca-se a adstringência e a sensação picante.

— Travo: prolongado.

Características bioquímicas:

— Teor total de açúcares (mg/100 g): 3,23

— Teor de ácidos orgânicos totais (mg/100 g): 4 010

3. Azeitona preta natural

Estas azeitonas são colhidas depois do amadurecimento. São colhidas entre 5, 6 e 7 (cor da pele toda roxa ou preta com metade da polpa a ficar roxa) de acordo com o índice de maturação aceite pelo Conselho Oleícola Internacional.

Características organoléticas:

— Cor: castanho-escuro, quase preto.

— Aroma: intensidade média.

— Textura: a superfície é suave e irregular ao tato. Na boca, a textura do mesocarpo é untuosa, macia e suculenta e a consistência é baixa.

— Sabor: intenso, com os sabores ácido e salgado equilibrados.

— Sensações: deteta-se um ligeiro amargor e uma ponta de adstringência.

— Travo: duração média.

Características bioquímicas:

— Teor total de açúcares (mg/100 g): 3,76

— Teor de ácidos orgânicos totais (mg/100 g): 5 315

A «Aydın Memecik Zeytini» é uma variedade de azeitonas que permite a produção de azeite para além da sua utilização como azeitona de mesa. A azeitona de mesa é classificada como verde, pálida/rosada e preta, de acordo com o grau de maturação da azeitona crua, fermentada, naturalmente fermentada e preta por oxidação, de acordo com os métodos de transformação. Nos métodos de fermentação natural, as azeitonas são tratadas com sal seco, salmoura ou simplesmente água e, nos métodos fermentados, são tratadas com uma solução alcalina. Em seguida, remove-se o amargor e deixa-se a azeitona fermentar conforme necessário para ser aromatizada e embalada. A azeitona de mesa transformada desta forma deve ter o sabor e o cheiro esperados e estar no seu estado típico de maturação comestível.

A «Aydın Memecik Zeytini» não pode ser consumida diretamente sem transformação devido às suas características e amargor. A relação oleícola das azeitonas é um dos elementos críticos no que diz respeito aos ácidos gordos que contêm, no aparecimento das características do fruto e na determinação do valor calórico. O ácido oleico nos períodos de maturação verde, cor-de-rosa e preto apresenta o maior teor de ácidos gordos. Durante o período de maturação na árvore, o teor de gordura das azeitonas aumenta e a quantidade de açúcar diminui, apresentando uma correlação positiva entre as quantidades totais de açúcar e de ácido orgânico, dependendo da maturação. A «Aydın Memecik Zeytini» é uma planta nutritiva e aromática com elementos bioquímicos que combinam o teor de gordura da azeitona (20-25 %), proteína bruta (1-2 %), fibra (1-2 %), cinzas (substância mineral) (< 1 %), açúcar não redutor (< 0,3 %), açúcar reduzido (3-6 %), polifenóis (1-3 %), ácidos orgânicos e sais (0,5-1 %), substâncias pécticas (< 0,6 %) e outros compostos (3-7 %).

As quantidades de luteolina-7-glucósido (1 266,84 mg/kg), rutina (491,67 mg/kg), ácido trans-cinâmico (1 098,84 mg/kg), cianidina-3-glucósido (212,73) e cianidina-3-rutinósido (410,63 mg/kg), que são os componentes fenólicos da azeitona, são elevadas.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

A produção e a transformação (enxerto, cultivo a partir de sementes, fertilização, poda, colheita, seleção, separação, limpeza, adição de salmoura, fermentação, arejamento, etc.) das azeitonas de origem ocorrem em Aidem.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Requisitos específicos relativos à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Além das informações necessárias relativas à apresentação e rotulagem dos géneros alimentícios, os rótulos devem incluir os seguintes elementos:

— o nome da denominação «Aydın Memecik Zeytini»,

— o nome comercial e o endereço ou a denominação abreviada e o endereço ou a marca registada do produtor,

— o logótipo DOP da União Europeia.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica de produção da «Aydın Memecik Zeytini» situa-se dentro dos limites da província de Aidem.

A província de Aidem tem 17 distritos: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim e Yenipazar.

5. **Relação com a área geográfica**

Especificidade da área geográfica

O clima mediterrânico é dominante em Aidem. Os verões são quentes e secos e os invernos chuvosos. A queda de neve é esporádica. A temperatura média é, há muitos anos, de 17,6 °C. A precipitação anual situa-se entre 580 e 1 000 mm. O número médio de dias de chuva é de 80,6 e a precipitação média é de 677,5 mm/ano.

Este valor satisfaz as necessidades anuais de precipitação da «Aydın Memecik Zeytini». Na província de Aidem, as correntes atmosféricas de oeste são influentes. O vento sopra predominantemente de este-sudeste, seguindo-se os ventos de sudoeste e de oeste.

As características climáticas da região, a estrutura do solo, o nível de pH adequado e a vegetação rica das montanhas que circundam esta região garantem as características da «Aydın Memecik Zeytini». As terras agrícolas são adequadas para a produção de azeitonas. De um modo geral, a azeitona é cultivada em planícies e zonas montanhosas. As azeitonas, especialmente nas zonas montanhosas e destinadas a ser utilizadas como azeitonas de mesa, têm de ser colhidas manualmente, o que permite a seleção das azeitonas ideais. A única água utilizada é a proveniente da chuva.

Embora as azeitonas não sejam muito seletivas no que diz respeito aos requisitos de solo, preferem solos silicocalcários, ricos em nutrientes e pH de 6-8. Uma vez que os solos olivícolas da região de Aidem apresentam geralmente estas características, a azeitona Memecik pode apresentar as características qualitativas positivas acima referidas, tais como o calibre, a cor, a relação de gordura e o teor de compostos fenólicos. No caso das azeitonas da variedade Memecik, o único porta-enxertos utilizado é de oliveiras-bravas, que são ideais graças à sua grande resistência e ao seu desenvolvimento silvestre em Aidem, o que as torna perfeitamente adaptadas ao ambiente.

Fatores humanos

Historicamente, os produtores de azeitona de Aidem trabalharam para converter as árvores silvestres existentes em variedades de azeitona Memecik através da utilização de técnicas de enxerto em oliveiras-bravas, especialmente nas zonas montanhosas. Os conhecimentos específicos dos agricultores abrangem o enxerto das oliveiras-bravas e a colheita manual do fruto no ponto ótimo de maturação para cada uma das tipos. A colheita manual permite determinar o momento de colheita ideal da azeitona, elemento que influiu diretamente sobre dois tipos de compostos: os compostos fenólicos e os compostos voláteis, que conferem à azeitona o seu sabor e aroma característicos.

Os conhecimentos das pessoas implicadas na preparação da azeitona determinaram a técnica de tempero, que está estreitamente ligada à área geográfica. O cultivo e a manipulação da azeitona durante séculos permitiram aos operadores adquirir os conhecimentos, transmitidos verbalmente na maioria dos casos, que garantem a sua qualidade. Assim, por exemplo, as práticas culturais adequadas, fruto da experiência do agricultor, permitem reduzir e mesmo evitar azeitonas defeituosas que não convêm à preparação. Por outro lado, um bom conhecimento da azeitona por parte do preparador permite evitar fermentações e outras alterações da azeitona. Tudo isto se consegue adaptando as condições de manipulação, o ambiente, equipamentos e as instalações às características das azeitonas.

Especificidade do produto

A «Aydın Memecik Zeytini», uma azeitona de mesa, é um fruto da variedade Memecik de oliveiras, da espécie *Olea europeae* L., cultivada na província de Aidem. Tem três cores primárias e abrange três tipos: azeitona verde, cor-de-rosa e preta.

O caráter diferenciado da «Aydın Memecik Zeytini» deve-se principalmente às seguintes características organoléticas: amargor e aroma, que lhe valeram a sua reputação excecional. O amargor deve-se ao elevado teor de polifenóis presentes na azeitona verde, cor-de-rosa e preta. As quantidades de luteolina-7-glicósido, rutina, ácido trans-cinâmico, cianidina-3-glicósido e cianidina-3-rutinósido, que são os componentes fenólicos das azeitonas, são mais elevadas na «Aydın Memecik Zeytini» em comparação com outras azeitonas da região. Por exemplo, a quantidade de luteolina proveniente dos compostos fenólicos da «Aydın Memecik Zeytini» é de 1 266,84 mg/kg, enquanto noutra variedade é de 742,88 mg/kg; a quantidade de rutina é de 491,66 mg/kg, enquanto outros tipos contêm 378,74 mg/kg.

A «Aydın Memecik Zeytini» é uma planta nutritiva e aromática com elementos bioquímicos que combinam o teor de óleo (20-25 %), proteína bruta (1-2 %), fibra (1-2 %), cinzas (substância mineral) (< 1 %), açúcar não redutor (< 0,3 %), açúcar reduzido (3-6 %), polifenóis (1-3 %), ácidos orgânicos e sais (0,5-1 %), substâncias pécticas (< 0,6 %) e outros compostos (3-7 %).

Relação causal

A área geográfica com características distintivas, devido ao seu relevo, solo, clima, experiência dos agricultores e tradição histórica de cultivo da azeitona, tem um grande impacto na «Aydın Memecik Zeytini». Por conseguinte, as condições ideais para a propagação da oliveira-brava nas zonas arborizadas da área geográfica originaram uma oliveira da variedade «Memecik», a partir da qual, graças às práticas de cultivo e técnicas de preparação ancestrais, foi possível obter a «Aydın Memecik Zeytini», com as suas características qualitativas diferenciadas.

As correntes atmosféricas de oeste são particularmente eficazes em Aidem. O vento sopra predominantemente de este-sudeste, seguindo-se os ventos de sudoeste e de oeste. A província de Aidem situa-se na bacia de Büyük Menderes. Uma vez que o vale de Büyük Menderes abre para o mar, os ventos que trazem o efeito de aquecimento e a precipitação vinda do mar podem facilmente chegar às regiões interiores. Estes ventos conferem à «Aydın Memecik Zeytini» propriedades organoléticas distintivas e protegem a azeitona contra a mosca-da-azeitona durante a maturação.

A colheita escalonada, que para a azeitona verde e cor-de-rosa inteira se realiza antes do amadurecimento e para a azeitona preta natural após o amadurecimento, tem como efeito deixar que a azeitona amadureça na árvore, o que lhe confere as características organoléticas típicas de cada uma das três tipos. Por outro lado, a colheita manual realizada por agricultores experimentados permite assegurar características organoléticas ótimas e é responsável pela firmeza característica das tipos. Felizmente, os produtores da região podem determinar os períodos de maturação adequados de acordo com as suas técnicas de transformação. Graças às suas propriedades sensoriais, as azeitonas revelam o caráter sensorial das azeitonas de mesa depois e antes da transformação.

A substância amarga da azeitona, o seu teor de matéria gorda e o seu baixo teor de açúcares permitem essencialmente distinguir a «Aydın Memecik Zeytini» das outras variedades de azeitona. Não pode ser consumida sem transformação devido ao seu sabor amargo causado por compostos fenólicos. O teor fenólico da azeitona Memecik, fortemente associado ao amargor, continua a ser superior ao das outras azeitonas, mesmo após o processo de adoçamento e fermentação.

Verifica-se que o sabor amargo da «Aydın Memecik Zeytini» está relacionado com os compostos fenólicos. Durante o adoçamento e a fermentação para aliviar este amargor, surgem as propriedades sensoriais do produto final, adquirindo aromas ácidos, salgados, metálicos e alcalinos e cheiros diversos. Por conseguinte, as propriedades sensoriais da «Aydın Memecik Zeytini» resultam das condições naturais e das atividades humanas, tais como a aplicação precoce ou suficiente de processos culturais pelos produtores e a determinação da época de colheita adequada.

Referência à publicação do caderno de especificações

Indicação geográfica Oficial, Designação de Origem e Especialidade Tradicional - Boletim de Patentes e Marcas Turcas n.º 101, de 17 de maio de 2021, página 96.