C/2024/6963

15.11.2024

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2024/6963)

În urma prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de 3 luni de la data prezentei publicări.

Caietul de sarcini al produsului, care este conform cu articolul 7 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, se găsește în registrul indicațiilor geografice al Uniunii

DOCUMENT UNIC

„Aydın Memecik Zeytini”

Nr. CE: PDO-TR-02813 – 12.11.2021

IGP ( ) DOP (X)

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Aydın Memecik Zeytini”

2. **Statul membru sau țara terță**

Turcia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs [a se vedea anexa XI]*

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale, proaspete sau prelucrate

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Aydın Memecik Zeytini”, o măslină de masă, este fructul soiului de măslini Memecik din specia *Olea europeae* L., cultivat în provincia Aydın. Pentru aceste măsline, există trei culori principale sau trei sortimente: măsline verzi, roz și negre. Numele soiului vine de la mica protuberanță din vârful fructului.

Printre caracteristicile morfologice ale măslinelor „Aydın Memecik Zeytini” se numără următoarele:

— Dimensiune: mare

— Formă: ovală

— Simetrie longitudinală: asimetrică

— Simetrie transversală: asimetrică

— Cel mai lat punct: aproape de mijloc

— Vârf: proeminență ascuțită

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Suprafața fructelor: rugoasă

— Culoarea fructelor: de la verde la neagră, în funcție de indicele de maturitate

— Lungimea minimă și maximă a fructelor: 25,61-27,04 mm

— Lățimea minimă și maximă a fructelor:19,30-19,40 mm

— Lungimea minimă și maximă a sâmburilor: 16-5-17,4 mm

— Lățimea minimă și maximă a sâmburilor: 7,5-8,7 mm

— Greutatea minimă și maximă a fructelor: 3,5-4,78 g

— Conținutul minim și maxim de pulpă al fructelor: 75-88 %

— Ponderea minimă și maximă a sâmburelui: 12-15 %

— Raportul minim și maxim dintre pulpă și sâmbure: 7,53-7,60

— Conținutul minim și maxim de ulei: 20,00-24,50 %

— Numărul minim și maxim de fructe per kilogram:200-230 de bucăți

— Valoarea indicelui fructelor (lungimea fructelor/lățimea fructelor): în intervalul 1,4-1,5

La momentul recoltării, gradul de maturitate al măslinelor le diferențiază pe cele verzi de cele negre. Gradul de maturitate, împreună cu procesul de elaborare, în special asezonarea, permite obținerea a trei sortimente cu următoarele caracteristici:

1. Măsline verzi întregi

Măsline recoltate înaintea iernii. În conformitate cu indicele de maturitate acceptat de Consiliul Internațional pentru Uleiul de Măsline, aceste măsline sunt recoltate între 0 și 1 (culoare a cojii verde-intens și verde-gălbui).

Caracteristici organoleptice:

— culoare: de la verde la verde-gălbui de intensitate scăzută;

— aromă: vegetală intensă (frunză de măslin) și minerală (saramură);

— textură: fermă la atingere și ușor deformabilă. În momentul gustării se caracterizează printr-o fermitate și o consistență ridicată, dar și printr-o ușoară friabilitate;

— gust: intens; echilibru între gusturile acid, sărat și amar;

— senzații: astringență și iuțeală accentuate;

— gust rezidual persistent și astringență pronunțată.

Caracteristici biochimice:

— Conținut total de zahăr (mg/100 g): 4,75

— Conținut total de acid organic (mg/100 g): 3 146

2. Măsline roz

Măsline recoltate înaintea iernii. În conformitate cu indicele de maturitate acceptat de Consiliul Internațional pentru Uleiul de Măsline, aceste măsline sunt recoltate între 2, 3 și 4 (culoarea cojii de pe jumătate din suprafața fructului devine roșie sau violetă, iar pulpa este verde).

Caracteristici organoleptice:

— culoare: de la verde la verde-gălbui, devenind roșie;

— aromă: vegetală intensă, identificându-se clar plantele aromatice (chimen dulce) și cu o ușoară prezență a ardeiului iute;

— textură: suplă, deformabilă și elastică la atingere. Se remarcă incizia neregulată a epicarpului și a mezocarpului, rezultată din procesul de tăiere. În momentul gustării este suplă, uleioasă și prezintă consistență medie;

— gust: intens, sărat și amar;

— senzații: se remarcă astringența și caracterul picant;

— gust rezidual: persistent.

Caracteristici biochimice:

— Conținut total de zahăr (mg/100 g): 3,23

— Conținut total de acid organic (mg/100 g): 4 010

3. Măsline naturale negre

Aceste măsline sunt recoltate mai târziu în timpul iernii. În conformitate cu indicele de maturitate acceptat de Consiliul Internațional pentru Uleiul de Măsline, aceste măsline sunt recoltate între 5, 6 și 7 (culoare a cojii complet violetă sau neagră, jumătate din pulpă devenind violetă).

Caracteristici organoleptice:

— culoare: maro-închis, spre negru;

— aromă: intensitate medie;

— textură: suprafața este netedă și neregulată la atingere. În momentul gustării, textura mezocarpului este uleioasă, suplă și zemoasă și prezintă o consistență slabă;

— gust: intens, cu un echilibru între gustul acid și cel sărat;

— senzații: se remarcă o ușoară astringență și gustul ușor amar;

— gust rezidual: durată medie.

Caracteristici biochimice:

— Conținut total de zahăr (mg/100 g): 3,76

— Conținut total de acid organic (mg/100 g): 5 315

„Aydın Memecik Zeytini” este un soi de măsline care, pe lângă utilizarea ca măsline de masă, permite producția de ulei. Măslinele de masă sunt clasificate ca fiind verzi, pale/roz și negre, în funcție de gradul de maturitate al măslinelor crude, și ca fiind fermentate, fermentate natural și înnegrite prin oxidare, în funcție de metodele de prelucrare. În metodele de prelucrare pentru măslinele fermentate natural, măslinele sunt tratate cu sare uscată, saramură sau pur și simplu apă, iar în metodele pentru măslinele fermentate, măslinele sunt tratate cu soluție alcalină. Se elimină apoi gustul amar, iar măslinele sunt lăsate la fermentat astfel cum este necesar pentru a fi aromatizate și ambalate. Măslinele de masă prelucrate astfel ar trebui să aibă gustul și mirosul așteptate și să fi atins gradul de maturitate tipic necesar pentru a fi comestibile.

Produsul „Aydın Memecik Zeytini” nu ar putea fi consumat direct, fără prelucrare, din cauza caracteristicilor sale și a gustului amar. Ponderea de ulei a măslinelor este unul dintre elementele esențiale în ceea ce privește acizii grași pe care îi conțin măslinele, apariția trăsăturilor caracteristice ale fructelor și determinarea valorii energetice. În perioadele de maturitate în care măslinele sunt verzi, roz și negre, acidul oleic conține cei mai mulți acizi grași. În perioada de coacere în arbore, conținutul de grăsime al măslinelor crește, în timp ce cantitatea de zahăr scade, prezentând o corelație pozitivă între cantitățile totale de zahăr și acidul organic, în funcție de coacere. „Aydın Memecik Zeytini” este o plantă nutritivă și aromatică, cu elemente biochimice care îmbină grăsimea măslinelor (20-25 %), proteinele brute (1-2 %), fibrele (1-2 %), cenușa (substanță minerală) (< 1 %), zahărul nereductiv (< 0,3 %), zahărul redus (3-6 %), polifenolii (1-3 %), acizii organici și sărurile (0,5-1 %), substanțele pectice (0,6 %) și alți compuși (3-7 %).

Cantitățile de luteolină-7-glicozidă (1 266,84 mg/kg), rutină (491,67 mg/kg), acid *trans*-cinamic (1 098,84 mg/kg), cianidină-3-glicozidă (212,73) și cianidină-3-rutinosidă (410,63 mg/kg), care sunt componentele fenolice ale măslinelor, sunt ridicate.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice care trebuie să se desfășoare pentru producție în aria geografică delimitată*

Măslinele originale sunt produse și prelucrate (altoire, cultivare din semințe, fertilizare, tăiere, recoltare, selecție, separare, curățare, adăugarea saramurii, fermentare, aerare etc.) în Aydın.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Cu excepția informațiilor necesare privind prezentarea și etichetarea produselor alimentare, etichetele trebuie să includă următoarele elemente:

— denumirea „Aydın Memecik Zeytini”;

— denumirea comercială și adresa sau denumirea prescurtată și adresa sau marca înregistrată a producătorului;

— logoul DOP al Uniunii Europene.

4. **O delimitare concisă a ariei geografice**

Aria geografică în care se produce „Aydın Memecik Zeytini” se află în limitele provinciei Aydın.

Provincia Aydın are 17 districte: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim și Yenipazar.

5. **Legătura cu aria geografică**

Specificitatea ariei geografice

Clima mediteraneeană este predominantă în Aydın. Verile sunt calde și uscate, iar iernile sunt ploioase. Ninsorile sunt sporadice. Temperatura medie este de 17,6 °C de mai mulți ani. Precipitațiile anuale sunt cuprinse între 580 și 1 000 mm. Numărul mediu de zile ploioase este de 80,6, iar precipitațiile medii sunt de 677,5 mm/an.

În plus, această valoare satisface nevoia anuală de precipitații a „Aydın Memecik Zeytini”. În provincia Aydın, curenții de aer din vest sunt influenți. În cea mai mare parte, direcția vântului este de la est la sud-est, urmată de vânturile din sud-vest și vest.

Caracteristicile climatice ale regiunii, structura solului, nivelul adecvat al pH-ului și vegetația bogată a munților care înconjoară această regiune asigură formarea caracteristicilor produsului „Aydın Memecik Zeytini”. Terenurile agricole sunt adecvate pentru producția de măsline. În general, măslinele se cultivă pe câmpii și în zone montane. Măslinele, în special cele din zonele montane și cele destinate utilizării ca măsline de masă, trebuie recoltate manual, ceea ce permite selectarea celor mai bune măsline. Ploaia reprezintă singura sursă de apă.

Deși măslinele nu sunt foarte pretențioase din punctul de vedere al cerințelor legate de sol, ele preferă solurile cu nisip calcaros, bogate în nutrienți și cu un pH de 6-8. Întrucât solurile pe care se cultivă măslini din regiunea Aydın prezintă de obicei aceste caracteristici, măslinele Memecik pot avea caracteristicile calitative pozitive menționate mai sus, cum ar fi dimensiunea, culoarea, raportul de grăsime și conținutul de compuși fenolici. Pentru măslinele din soiul Memecik, singurul portaltoi care se utilizează este măslinul sălbatic, care este ideal datorită rusticității sale și care crește spontan în Aydın, ceea ce îl face să fie foarte adaptat la mediu.

Factorii umani

De-a lungul istoriei, producătorii de măsline din Aydın au depus eforturi pentru a transforma arborii sălbatici existenți în soiuri de măslini Memecik prin lucrări de altoire a măslinilor sălbatici, în special în zonele montane. Cunoștințele specifice ale fermierilor includ altoirea măslinilor sălbatici și recoltarea manuală a fructelor la punctul optim de maturitate al fiecărui sortiment de măsline. Această recoltare manuală permite determinarea momentului ideal pentru culegerea măslinelor, care influențează direct două tipuri de compuși: fenolii și compușii volatili, care le conferă măslinelor gustul și aroma caracteristice.

Persoanele implicate în procesul de producție au stabilit și tehnica de asezonare, care este strâns legată de aria geografică. Cunoștințele în materie de cultivare și procesare a măslinelor, pe care producătorii le-au dobândit de-a lungul secolelor și le-au transmis, în general, prin viu grai, garantează calitatea produsului. De exemplu, metodele adecvate de cultivare, care reprezintă rezultatul îndelungatei experiențe a fermierului, permit reducerea numărului de măsline necorespunzătoare pentru procesul de producție sau chiar evitarea apariției acestora. Pe de altă parte, o bună cunoaștere a fructului de către producător permite evitarea fermentărilor și a altor alterări care pot afecta măslinele. Toate acestea se obțin adaptând condițiile de procesare și de mediu, echipamentele și instalațiile la caracteristicile măslinelor.

Specificitatea produsului

„Aydın Memecik Zeytini”, o măslină de masă, este fructul măslinilor din soiului Memecik din specia *Olea europeae* L., cultivați în provincia Aydın. Pentru aceste măsline, există trei culori primare și trei sortimente: măsline verzi, roz și negre.

Caracterul distinctiv al „Aydın Memecik Zeytini” se datorează în principal următoarelor caracteristici organoleptice: gust și aromă amare, care conferă produsului o reputație remarcabilă. Acest gust amar se datorează conținutului ridicat de polifenoli din măslinele verzi, roz și negre. Cantitățile de luteolin-7-glicozidă, rutină, acid trans-cinamic, cianidin-3-glicozidă și cianidin-3-rutinozidă, care sunt componentele fenolice ale măslinelor, sunt mai mari în măslinele „Aydın Memecik Zeytini” comparativ cu alte măsline din regiune. De exemplu, cantitatea de luteolină din compușii fenolici ai „Aydın Memecik Zeytini” este de 1 266,84 mg/kg, în timp ce la un alt soi este de 742,88 mg/kg; cantitatea de rutină este de 491,66 mg/kg, în timp ce alte tipuri conțin 378,74 mg/kg.

„Aydın Memecik Zeytini” este o plantă nutritivă și aromatică, cu elemente biochimice care îmbină conținutul de ulei (20-25 %), proteinele brute (1-2 %), fibrele (1-2 %), cenușa (substanță minerală) (< 1 %), zahărul nereductiv (< 0,3 %), zahărul redus (3-6 %), polifenolii (1-3 %), acizii organici și sărurile (0,5-1 %), substanțele pectice (0,6 %) și alți compuși (3-7 %).

Legătura cauzală

Aria geografică, cu caracteristici distinctive datorate reliefului, solului, climei, experienței fermierilor și tradiției istorice de cultivare a măslinilor din zonă, are un impact major asupra produsului „Aydın Memecik Zeytini”. Prin urmare, condițiile ideale pentru răspândirea spontană a portaltoiului în aria geografică au dus la apariția soiului Memecik care, grație metodei de cultivare și tehnicilor ancestrale de producție, a condus la obținerea măslinelor „Aydın Memecik Zeytini”, cu proprietăți calitative deosebite.

Curenții de aer din vest produc efecte în special în provincia Aydın. În cea mai mare parte, direcția vântului este de la est la sud-est, urmată de vânturile din sud-vest și vest. Provincia Aydın se află în bazinul Büyük Menderes. Întrucât valea râului Büyük Menderes se deschide spre mare, vânturile care aduc efectul cald și precipitațiile dinspre mare pot ajunge cu ușurință în regiunile interioare. Aceste vânturi conferă măslinelor „Aydın Memecik Zeytini” proprietăți organoleptice distinctive și protejează măslinele împotriva mușteiului măslinului în timpul coacerii.

Recoltarea eșalonată (înaintea iernii pentru măslinele verzi întregi și cele roz și după iarnă pentru măslinele naturale negre) face ca măslinele să ajungă la maturitate în arbore, fapt care determină unele caracteristici organoleptice tipice pentru fiecare dintre cele trei sortimente. Recoltarea manuală, efectuată de către fermieri experimentați, permite asigurarea unor caracteristici organoleptice optime și este responsabilă pentru fermitatea caracteristică tuturor sortimentelor de măsline. Din fericire, producătorii din regiune pot stabili perioadele de maturitate adecvate în funcție de tehnicile lor de prelucrare. Datorită proprietăților senzoriale, măslinele își dezvăluie caracterul senzorial de măsline de masă după și înainte de prelucrare.

Substanța amară din măsline, conținutul lor de grăsimi și conținutul lor scăzut de zahăr permit, în principal, separarea produsului „Aydın Memecik Zeytini” de alte soiuri de măsline. Produsul nu poate fi consumat fără prelucrare din cauza gustului amar cauzat de compușii fenolici. Conținutul fenolic al măslinelor din soiul Memecik, care este asociat în mod semnificativ cu gustul amar, rămâne mai ridicat decât cel al altor măsline, chiar și după procesul de îndulcire și fermentare.

Se observă că gustul amar al măslinelor „Aydın Memecik Zeytini” este legat de compușii fenolici. În timpul îndulcirii și al fermentării, care sunt menite să atenueze acest gust amar, proprietățile senzoriale ale produsului final apar astfel prin dobândirea de arome acide, sărate, metalice și alcaline și de diferite mirosuri. Prin urmare, proprietățile senzoriale ale produsului „Aydın Memecik Zeytini” apar ca urmare a condițiilor naturale și a activităților umane, cum ar fi faptul că producătorii aplică timpuriu sau într-o măsură suficientă procesele culturale și stabilesc momentul adecvat de recoltare.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

Indicație geografică oficială, denumire de origine și specialitate tradițională garantată, Buletinul nr. 101 din 17 mai 2021 al Oficiului Turc pentru Brevete și Mărci, pagina 96.