C/2024/6963

15.11.2024

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2024/6963)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

Špecifikácia výrobku v súlade s článkom 7 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 sa nachádza v registri zemepisných označení Únie.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Aydın Memecik Zeytini“

ES č.: PDO-TR-02813 – 12.11.2021

CHZO ( ) CHOP (X)

1. **Názov (názvy)[CHOP alebo CHZO]**

„Aydın Memecik Zeytini“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Turecko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku [uvedený v prílohe XI]*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Stolové olivy „Aydın Memecik Zeytini“ sú plody odrody Memecik olivovníka druhu *Olea europeae* L., ktorá sa pestuje v provincii Aydın. Majú tri základné farby, resp. tri varianty: zelené, ružové a čierne olivy. Názov odrody je odvodený od drobného výčnelku na špičke plodu.

Olivy „Aydın Memecik Zeytini“ sa vyznačujú napríklad týmito morfologickými vlastnosťami:

— Veľkosť: veľké

— Tvar: oválny

— Pozdĺžna symetria: asymetrické

— Priečna symetria: asymetrické

— Najširšie miesto: pri strede

— Špička: špicatá s vydutím

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Povrch plodov: drsný

— Farba plodov: od zelenej po čiernu v závislosti od indexu zrelosti

— Minimálna a maximálna dĺžka plodov: 25,61 – 27,04 mm

— Minimálna a maximálna šírka plodov:19,30 – 19,40 mm

— Minimálna a maximálna dĺžka kôstky: 16 – 5 – 17,4 mm

— Minimálna a maximálna šírka kôstky: 7,5 – 8,7 mm

— Minimálna a maximálna hmotnosť plodov : 3,5 – 4,78 g

— Minimálny a maximálny objem dužiny plodov: 75 – 88 %

— Minimálny a maximálny objem kôstky: 12 – 15 %

— Minimálny a maximálny pomer dužiny ku kôstke: 7,53 – 7,60

— Minimálny a maximálny obsah olejov: 20,00 – 24,50 %

— Minimálny a maximálny počet plodov na kilogram: 200 – 230 kusov

— Hodnota indexu plodov (pomer dĺžky a šírky plodov): v rozmedzí od 1,4 do 1,5

Pri zbere sa zelené olivy odlišujú od čiernych na základe zrelosti. Stupeň zrelosti spoločne s výrobnou metódou, najmä ochucovaním, umožňujú získať tri varianty s týmito vlastnosťami:

1. Celé zelené olivy

Olivy zbierané pred zimou. Zberajú sa pri dosiahnutí indexu zrelosti od 0 do 1 (šupka má tmavozelenú a žltozelenú farbu) podľa stupnice schválenej Medzinárodnou radou pre olivový olej.

Organoleptické vlastnosti:

— Farba: zelená až žltozelená, málo intenzívna.

— Vôňa: intenzívna rastlinná (olivový list) a minerálna (nálev).

— Textúra: pevná na dotyk a takmer nedeformovateľná. V ústach sa vyznačuje veľkou pevnosťou, súdržnosťou a malou drobivosťou.

— Chuť: intenzívna, vyvážená kyslosť, slanosť a horkosť.

— Vnemy: výrazná trpkosť a pikantnosť.

— Dlhá dochuť a výrazná trpkosť.

Biochemické vlastnosti:

— Celkový obsah cukru (mg/100 g): 4,75

— Celkový obsah organických kyselín (mg/100 g): 3 146

2. Ružové olivy

Olivy zbierané pred zimou. Zberajú sa pri dosiahnutí indexu zrelosti 2, 3 a 4 (šupka sa na polovici povrchu plodu sfarbuje do červena a fialova, dužina je zelená) podľa stupnice schválenej Medzinárodnou radou pre olivový olej.

Organoleptické vlastnosti:

— Farba: zelená až žltozelená, prechádzajúca do červenej.

— Vôňa: intenzívna rastlinná s jasne identifikovateľnými aromatickými rastlinami (fenikel) a ľahkým náznakom čili paprík.

— Textúra: mäkká na dotyk, deformovateľná a pružná, ktorá zdôrazňuje nepravidelný zárez do epikarpu a mezokarpu spôsobený otlačením. V ústach sú mäkké, mazľavé s priemernou súdržnosťou.

— Chuť: intenzívna, slaná a horká.

— Vnemy: výrazná trpkosť a pikantnosť.

— Dochuť: dlhá.

Biochemické vlastnosti:

— Celkový obsah cukru (mg/100 g): 3,23

— Celkový obsah organických kyselín (mg/100 g): 4 010

3. Prirodzene čierne olivy

Tieto olivy sa zberajú neskôr počas zimy. Zberajú sa pri dosiahnutí indexu zrelosti 5, 6 a 7 (šupka je celá fialová alebo čierna a dužina sa spolovice sfarbuje do fialova) podľa stupnice schválenej Medzinárodnou radou pre olivový olej.

Organoleptické vlastnosti:

— Farba: tmavohnedá, takmer čierna.

— Vôňa: priemerne intenzívna.

— Textúra: povrch je hladký a nepravidelný na dotyk. V ústach je textúra mezokarpu mazľavá, mäkká a šťavnatá s malou súdržnosťou.

— Chuť: intenzívna s vyváženou kyslosťou a slanosťou.

— Vnemy: možno rozpoznať ľahkú horkosť a trpký tón.

— Dochuť: priemerné trvanie.

Biochemické vlastnosti:

— Celkový obsah cukru (mg/100 g): 3,76

— Celkový obsah organických kyselín (mg/100 g): 5 315

„Aydın Memecik Zeytini“ je odroda olív, ktorá je okrem prípravy stolových olív vhodná aj na výrobu oleja. Stolové olivy sa podľa stupňa zrelosti surových olív delia na zelené, bledé/ružové a čierne a podľa spôsobu spracovania zas na fermentované, prirodzene fermentované a sčerneté oxidáciou. V prípade prirodzene fermentovaných olív sa pri spracovaní používa suchá soľ, soľný nálev alebo jednoducho voda a v prípade spracovania na fermentované olivy sa plody ošetrujú zásaditým roztokom. Potom sa odstráni horkosť a olivy sa nechajú podľa potreby fermentovať, aby sa mohli následne dochutiť a zabaliť. Takto spracované stolové olivy by sa mali vyznačovať očakávanou chuťou a vôňou, ako aj typickou konzumnou zrelosťou.

Olivy „Aydın Memecik Zeytini“ nemožno pre ich vlastnosti a horkosť konzumovať priamo bez spracovania. Jednou z rozhodujúcich zložiek je podiel olejov v olivách, ktorý je významný z hľadiska obsahu mastných kyselín, vzniku charakteristických vlastností plodov a určenia energetickej hodnoty. Najvyšší obsah mastných kyselín (kyseliny olejovej) sa dosahuje v období zrelosti zelených, ružových a čiernych olív. V čase dozrievania na strome sa v olivách zvyšuje obsah tuku a zároveň klesá obsah cukru, čo je prejavom pozitívnej korelácie medzi celkovým obsahom cukru a obsahom organických kyselín v závislosti od dozrievania. Olivy „Aydın Memecik Zeytini“ sú výživné a aromatické plody rastlín s obsahom biochemických prvkov zahŕňajúcich 20 – 25 % olivového tuku, 1 – 2 % surovej bielkoviny, 1 – 2 % vlákniny, < 1 % popola (minerálnych látok), < 0,3 % neredukujúcich cukrov, 3 – 6 % redukujúcich cukrov, 1 – 3 % polyfenolov, 0,5 – 1 % organických kyselín a solí, < 0,6 % pektínových látok a 3 – 7 % ostatných zlúčenín.

Vyznačujú sa vysokým obsahom týchto fenolových zlúčenín olív: luteolín-7-glukozid (1 266,84 mg/kg), rutín (491,67 mg/kg), kyselina *trans*-škoricová (1 098,84 mg/kg), kyanidín-3-glukozid (212,73) a kyanidín-3-rutinozid (410,63 mg/kg).

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

–

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Výroba a spracovanie (štepenie, pestovanie zo semien, hnojenie, rez, zber, výber, oddeľovanie, čistenie, pridávanie soľného nálevu, fermentovanie, prevzdušňovanie atď.) olív s označením pôvodom sa uskutočňujú v provincii Aydın.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem povinných údajov týkajúcich sa prezentácie a označovania potravín sa na etiketách musia uvádzať aj tieto údaje:

— názov označenia „Aydın Memecik Zeytini“,

— obchodné meno a adresa alebo skrátené meno a adresa alebo registrovaná známka výrobcu,

— logo CHOP Európskej únie.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť produkcie olív „Aydın Memecik Zeytini“ sa nachádza na území provincie Aydın.

Provincia Aydın má 17 okresov: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim a Yenipazar.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Špecifickosť zemepisnej oblasti

V provincii Aydın prevláda stredomorská klíma. Letá sú horúce a suché a zimy daždivé. Sneží len sporadicky. Priemerná teplota za mnoho rokov je 17,6 °C. Ročný úhrn zrážok sa pohybuje v rozmedzí 580 – 1 000 mm. Priemerný počet daždivých dní je 80,6 a priemerný úhrn zrážok je 677,5 mm/rok.

Táto hodnota navyše v prípade olív „Aydın Memecik Zeytini“ zodpovedá ich ročnej potrebe zrážok. Provinciu Aydın ovplyvňujú vzdušné prúdy zo západu. Fúka tu prevažne východný až juhovýchodný vietor, v menšej miere juhozápadný a západný vietor.

Olivy „Aydın Memecik Zeytini“ získavajú svoje typické vlastnosti vďaka klimatickým charakteristikám regiónu, tunajšej štruktúre pôdy, vhodnej úrovni pH a bohatej vegetácii hôr, ktoré tento región obklopujú. Poľnohospodárska pôda je vhodná na pestovanie olív. Vo všeobecnosti sa olivy pestujú v nížinách a horských oblastiach. Olivy – najmä tie, ktoré sa pestujú v horských oblastiach a ktoré sa majú konzumovať ako stolové olivy – sa musia zberať ručne, čo umožňuje výber ideálnych olív. Jedinú závlahu poskytuje dažďová voda.

Hoci olivy nie sú z hľadiska požiadaviek na pôdu príliš náročné, uprednostňujú vápencovo-piesčité pôdy bohaté na živiny, s pH 6 – 8. Keďže pôdy v regióne Aydın využívané na pestovanie olív sa zvyčajne vyznačujú práve týmito znakmi, olivy odrody Memecik môžu dosahovať opísané pozitívne kvalitatívne vlastnosti, ako je veľkosť, farba, podiel tuku a obsah fenolových zlúčenín. V prípade olív odrody Memecik sa používa jedine podpník z divo rastúcich olivovníkov, ktoré sú ideálne, pretože sú veľmi odolné a v provincii Aydın rastú voľne v prírode, vďaka čomu sú dokonale prispôsobené tunajšiemu prostrediu.

Ľudské faktory

Pestovatelia olív v provincii Aydın v minulosti vyšľachtili odrody olív Memecik z divo rastúcich stromov tak, že štepili divo rastúce olivovníky, a to najmä v horských oblastiach. Konkrétne vedomosti pestovateľov zahŕňajú štepenie divo rastúcich olivovníkov a ručné zbieranie plodov vo vhodnom štádiu zrelosti v prípade každého variantu olív. Tento ručný zber umožňuje určiť ideálny čas na zber olív a priamo ovplyvňuje dva typy zložiek: fenoly a prchavé zlúčeniny, ktoré olivám dodávajú ich charakteristickú chuť a vôňu.

Metóda ochucovania, ktorá je úzko spojená so zemepisnou oblasťou, pochádza zo skúseností pestovateľov. Odborné poznatky pestovateľov, ktoré sa vo väčšine prípadov predávajú ústne, pochádzajú zo stáročného pestovania a spracúvania olív, čo zabezpečuje ich kvalitu. Napríklad niektoré osvedčené pestovateľské metódy, ktoré vyplývajú zo skúseností pestovateľov, umožňujú znížiť počet poškodených olív, ktoré nie sú vhodné na ďalšie spracovanie, a zamedziť ich výskytu. Pestovateľova dobrá znalosť olív okrem toho umožňuje zabrániť fermentovaniu a iným zmenám olív. To všetko sa dosahuje prispôsobením spracovateľských a environmentálnych podmienok a podmienok pracovníkov a zariadení charakteristikám olív.

Špecifickosť výrobku

Stolové olivy „Aydın Memecik Zeytini“ sú plody odrody Memecik olivovníka druhu *Olea europeae* L., ktorý sa pestuje v provincii Aydın. Majú tri základné farby označujúce tri varianty: zelené, ružové a čierne olivy.

Typický charakter olív „Aydın Memecik Zeytini“ vyplýva najmä z týchto organoleptických vlastností: horkosť a vôňa, ktoré sú základom ich vynikajúcej povesti. Túto horkosť zapríčiňuje vysoký obsah polyfenolov v zelených, ružových a čiernych olivách. V porovnaní s inými olivami v regióne majú olivy „Aydın Memecik Zeytini“ vyšší obsah luteolín-7-glukozidu, rutínu, kyseliny *trans*-škoricovej, kyanidín-3-glukozidu a kyanidín-3-rutinozidu, čo sú fenolové zlúčeniny olív. Napríklad pokiaľ ide o fenolové zlúčeniny, olivy „Aydın Memecik Zeytini“ majú obsah luteolínu 1 266,84 mg/kg, zatiaľ čo iná odroda len 742,88 mg/kg; v prípade rutínu je to zas 491,66 mg/kg oproti obsahu 378,74 mg/kg v iných druhoch olív.

Olivy „Aydın Memecik Zeytini“ sú výživné a aromatické rastlinné plody s obsahom biochemických prvkov zahŕňajúcich 20 – 25 % olejov, 1 – 2 % surovej bielkoviny, 1 – 2 % vlákniny, <1 % popola (minerálnych látok), < 0,3 % neredukujúcich cukrov, 3 – 6 % redukujúcich cukrov, 1 – 3 % polyfenolov, 0,5 – 1 % organických kyselín a solí, < 0,6 % pektínových látok a 3 – 7 % ostatných zlúčenín.

Príčinná súvislosť

Na olivy „Aydın Memecik Zeytini“ má veľký vplyv zemepisná oblasť s charakteristickými črtami, ktoré vyplývajú z tunajšieho terénu, pôdy, klímy, zo skúseností poľnohospodárov a z historickej tradície pestovania olív. Vďaka ideálnym podmienkam v tejto zemepisnej oblasti na rozmnožovanie podpníkov vo voľnej prírode sa preto zrodila odroda olív Memecik, ktorá spolu s metódou pestovania a tradičnými výrobnými postupmi dala vzniknúť olivám „Aydın Memecik Zeytini“ vyznačujúcim sa osobitnou kvalitou.

Provincia Aydın je vystavená najmä vzdušným prúdom zo západu. Fúka tu prevažne východný až juhovýchodný vietor, v menšej miere juhozápadný a západný vietor. Provincia Aydın sa tiahne povodím rieky Büyük Menderes. Keďže údolie rieky Büyük Menderes sa otvára smerom k moru, do regiónov vo vnútrozemí môžu ľahko prenikať vetry prinášajúce teplo a zrážky od mora. Tieto vetry dodávajú olivám „Aydın Memecik Zeytini“ charakteristické organoleptické vlastnosti a chránia ich pred muchou olivovou počas dozrievania.

Zber v rôznych fázach – celé zelené olivy a ružové olivy pred zimou a prirodzene čierne olivy po zime – znamená, že olivy dozrievajú na stromoch, čo každému z týchto variantov dodáva príslušné typické organoleptické vlastnosti. Ručný zber, ktorý vykonávajú skúsení pestovatelia, je zárukou optimálnych organoleptických vlastností a faktorom, ktorému možno pripísať typickú pevnosť všetkých variantov olív. Pestovatelia v regióne našťastie dokážu určiť vhodné obdobia zrelosti podľa svojich spracovateľských postupov. Vďaka svojim senzorickým vlastnostiam odhaľujú tieto olivy senzorický charakter stolových olív ako po spracovaní, tak aj pred ním.

Od ostatných olivových odrôd sa olivy „Aydın Memecik Zeytini“ odlišujú najmä horkosťou plodov, obsahom tuku a nízkym obsahom cukru. Pre horkosť, ktorú spôsobujú fenolové zlúčeniny, sa tieto olivy nedajú konzumovať bez spracovania. Obsah fenolov v olivách odrody Memecik, ktoré im prepožičiavajú výraznú horkosť, je oproti iným odrodám olív vyšší aj po dosladení a fermentácii.

Horká chuť olív „Aydın Memecik Zeytini“ sa jednoznačne spája s fenolovými zlúčeninami. Táto horkosť sa zmierňuje dosládzaním a fermentáciu, počas ktorých sa v konečnom výrobku vynárajú jeho senzorické vlastnosti a dosahuje sa kyslá, slaná, kovová a zásaditá chuť a rozličné vône. Senzorické vlastnosti olív „Aydın Memecik Zeytini“ sú preto výsledkom prírodných podmienok a ľudskej činnosti, napríklad schopnosti výrobcov včas alebo v dostatočnej miere uplatniť pestovateľské postupy a určiť vhodný čas zberu.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

Úradný vestník tureckého úradu pre patenty a ochranné známky pre zemepisné označenia, označenia pôvodu a zaručené tradičné špeciality č. 101 zo 17. mája 2021, strana 96.