C/2024/6963

15.11.2024

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2024/6963)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

Produktspecifikationen uppfyller kraven i artikel 7 i förordning (EU) nr 1151/2012 och återfinns i unionsregistret över geografiska beteckningar.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Aydın Memecik Zeytini”

EG-nr: PDO-TR-02813 – 12.11.2021

SGB ( ) SUB (X)

1. **Namn [på SUB eller SGB]**

”Aydın Memecik Zeytini”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Turkiet

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp [se bilaga XI]*

Klass 1.6. Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Aydın Memecik Zeytini” är en bordsoliv som härrör från olivträdssorten memecik av arten *Olea europeae* L. som odlas i provinsen Aydın. Den har tre huvudsakliga färger och finns i tre varianter: gröna, rosa och svarta oliver. Sortens namn kommer från den lilla utstickande delen vid fruktens ände.

”Aydın Memecik Zeytini” har bland annat följande morfologiska egenskaper:

— Storlek: Stor

— Form : Oval

— Längsgående symmetri: Asymmetrisk

— Tvärgående symmetri: Asymmetrisk

— Bredaste punkten: Nära mitten

— Änden: Spetsig utbuktning

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Fruktyta: Sträv

— Fruktfärg: Grön till svart beroende på olivmognadsindexet

— Kortaste och längsta fruktlängd: 25,61–27,04 mm

— Minsta och största fruktbredd: 19,30–19,40 mm

— Kortaste och längsta frölängd: 16,5–17,4 mm

— Minsta och största fröbredd: 7,5–8,7 mm

— Lägsta och högsta fruktvikt: 3,5–4,78 g

— Lägsta och högsta halt av fruktkött: 75–88 %

— Lägsta och högsta fröhalt: 12–15 %

— Lägsta och högsta förhållande mellan fruktkött och frö: 7,53–7,60

— Lägsta och högsta oljehalt: 20,00–24,50 %

— Lägsta och högsta antal frukter per kilogram: 200–230

— Fruktindexvärde (fruktlängd/fruktbredd): I intervallet 1,4–1,5

Oliven är grön eller svart beroende på mognadsgrad vid skörden. Mognadsgraden och framställningsprocessen, i synnerhet smaksättningen, gör det möjligt att erhålla tre varianter med följande egenskaper:

1. Hel grön oliv

Oliver som skördas före vintern. De skördas med ett värde på mellan 0 och 1 (mörkgrönt och gulgrönt skal) enligt det mognadsindex som godkänts av Internationella olivrådet.

Organoleptiska egenskaper:

— Färg: grön till blekt gröngul.

— Doft: intensivt vegetabilisk (olivblad) och mineralhaltig (saltlake).

— Textur: fast och behåller formen vid beröring. I munnen känns konsistensen mycket fast med låg sprödhet.

— Smak: intensiv med en balans mellan surt, salt och beskt.

— Intryck: utpräglat kärv och pepprig.

— Uttalad eftersmak och tydlig kärvhet.

Biokemiska egenskaper:

— Total sockerhalt (mg/100 g): 4,75

— Total halt av organiska syror (mg/100 g): 3 146

2. Rosa oliv

Oliver som skördas före vintern. De skördas med ett värde på mellan 2, 3 och 4 (hälften av fruktskalet går mot rött och lila, fruktköttet är grönt) enligt det mognadsindex som godkänts av Internationella olivrådet.

Organoleptiska egenskaper:

— Färg: grön till gulgrön, går mot rött.

— Doft: intensivt vegetabilisk, med tydliga inslag av aromatiska örter (fänkål) och en lätt förnimmelse av chilipeppar.

— Textur: mjuk, formbar och spänstig vid beröring, med tydliga oregelbundna sprickor i skal och fruktkött efter krossning. I munnen är den mjuk och oljig med medelhård konsistens.

— Smak: intensiv, salt och besk.

— Intryck: utpräglat kärv och pepprig.

— Eftersmak: ihållande.

Biokemiska egenskaper:

— Total sockerhalt (mg/100 g): 3,23

— Total halt av organiska syror (mg/100 g): 4 010

3. Naturell svart oliv

Dessa oliver skördas senare på vintern. De skördas med ett värde på mellan 5, 6 och 7 (skalet är helt lila eller svart, och hälften av fruktköttet går mot lila) enligt det mognadsindex som godkänts av Internationella olivrådet.

Organoleptiska egenskaper:

— Färg: mörkbrun, nästan svart.

— Doft: genomsnittlig intensitet.

— Textur: ytan är mjuk och oregelbunden vid beröring. I munnen är fruktköttet oljigt, mjukt och saftigt, med mjäll konsistens.

— Smak: intensiv, med balans mellan surt och salt.

— Intryck: lätt besk och med inslag av kärvhet.

— Eftersmak: medellång.

Biokemiska egenskaper:

— Total sockerhalt (mg/100 g): 3,76

— Total halt av organiska syror (mg/100 g): 5 315

”Aydın Memecik Zeytini” används inte endast som bordsoliv utan sorten lämpar sig även för oljeframställning. Bordsoliverna klassificeras som gröna, bleka/rosa eller svarta beroende på de råa olivernas mognadsgrad, och som fermenterade, naturligt fermenterade eller svartnade genom oxidering beroende på bearbetningsmetod. Vid naturliga fermenteringsmetoder behandlas oliverna med torrt salt, saltlake eller bara vatten, och vid andra fermenteringsmetoder behandlas de med alkalisk lösning. På så vis avlägsnas beskheten, och oliverna får fermenteras så länge som krävs för att de ska få smak, innan de förpackas. Bordsoliver som behandlas på detta sätt bör smaka och dofta som förväntat och ha en mognad som lämpar sig för konsumtion.

”Aydın Memecik Zeytini” kan på grund av sina egenskaper och sin beskhet inte konsumeras direkt utan bearbetning. Olivernas oljehalt och mängden fettsyror de innehåller är en av de viktigaste faktorerna för fruktens karakteristiska egenskaper och deras kalorivärde. Mängden fettsyror i oljesyran är som högst under mognadsperioden för de gröna, rosa och svarta oliverna. Under den period då oliverna mognar på trädet ökar fetthalten samtidigt som sockermängden minskar, vilket gör att det finns ett positivt samband mellan de totala halterna av socker och organisk syra beroende på mognaden. ”Aydın Memecik Zeytini” är en näringsrik och aromatisk växt med biokemiska ämnen bestående av fett (20–25 %), råprotein (1–2 %), fiber (1–2 %), aska (mineraliskt ämne) (< 1 %), icke-reducerande socker (< 0,3 %), reducerat socker (3–6 %), polyfenoler (1–3 %), organiska syror och salter (0,5–1 %), pektinämnen (< 0,6 %) och andra föreningar (3–7 %).

Halterna av luteolin-7-glykosid (1 266,84 mg/kg), rutin (491,67 mg/kg), trans-kanelsyra (1 098,84 mg/kg), cyanidin-3-glykosid (212,73) och cyanidin-3-rutinosid (410,63 mg/kg), som utgör fenolkomponenterna i oliver, är höga.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

–

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Framställning och bearbetning (ympning, odling från frön, gödsling, beskärning, skörd, urval, separering, rengöring, tillförsel av saltlake, fermentering, luftning osv.) av ursprungsoliverna äger rum i Aydın.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

–

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Utöver obligatorisk information avseende presentation och märkning av livsmedel ska följande anges på etiketterna:

— Namnet på beteckningen: ”Aydın Memecik Zeytini”.

— Producentens firmanamn och adress, eller kortform av namnet och adress, eller registrerat varumärke.

— EU:s symbol för skyddade ursprungsbeteckningar.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska område där ”Aydın Memecik Zeytini” produceras ligger inom provinsen Aydıns gränser.

Provinsen Aydın omfattar 17 distrikt: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim och Yenipazar.

5. **Samband med det geografiska området**

Det geografiska områdets särskilda egenskaper

Aydın har huvudsakligen ett medelhavsklimat. Somrarna är varma och torra och vintrarna är regniga. Snöfall förekommer bara vid enstaka tillfällen. Genomsnittstemperaturen har i många år legat på 17,6 °C. Årsnederbörden ligger på 580–1 000 mm. Det genomsnittliga antalet dagar med regn är 80,6 och den genomsnittliga nederbördsmängden är 677,5 mm/år.

Denna mängd tillgodoser det årliga nederbördsbehovet för ”Aydın Memecik Zeytini”. Luftströmmarna från väst har stort inflytande i provinsen Aydın. Vindriktningen är främst ost–sydostlig, följt av sydvästliga och västliga vindar.

Regionens klimat, jordmånens struktur, den lämpliga pH-nivån och den rika växtligheten i bergen runt detta område ger ”Aydın Memecik Zeytini” dess egenskaper. Jordbruksmarken lämpar sig för produktion av oliver. Oliverna odlas i allmänhet på slätter och i bergsområden. Särskilt de oliver som odlas i bergsområden och som ska bli bordsoliver måste skördas för hand, vilket gör det möjligt att välja ut de bästa oliverna. Inget vatten tillförs förutom regn.

Även om olivodling inte ställer stora krav vad gäller typen av jord växer oliver bäst på jordar med kalksand som är rika på näringsämnen och har ett pH-värde på 6–8. Tack vare att de jordar som används för odling av oliver i regionen Aydın ofta har dessa egenskaper får memecik-oliverna de positiva kvalitetsegenskaper som nämns ovan, såsom storlek, färg, fetthalt och halten av fenolföreningar. För memecik-oliver används endast grundstammar från det vilda olivträdet, som är idealiskt då det är mycket härdigt. Olivträdet växer i det vilda i Aydın, vilket gjort att det fullt ut kunnat anpassa sig till miljön.

Mänskliga faktorer

Olivproducenterna i Aydın, särskilt i bergsområden, har traditionellt arbetat med ympning av befintliga vilda olivträd i syfte att erhålla olivträd av sorten memecik. Jordbrukarna har särskilda kunskaper om ympning av vildolivträd och om skörden, som sker för hand när de olika varianterna når optimal mognad. Genom att oliverna skördas för hand är det möjligt att fastställa den idealiska tidpunkten för när de ska plockas, vilket direkt påverkar två typer av föreningar: fenolföreningar och flyktiga föreningar, från vilka oliven får sin karaktäristiska smak och doft.

Smaksättningstekniken, som är nära knuten till det geografiska området, bygger på producenternas kompetens. Odlingen och bearbetningen av oliver genom århundradena har gett producenterna nedärvda – för det mesta muntligt överförda – kunskaper som garanterar olivernas kvalitet. Till exempel gör vissa odlingsmetoder som baserar sig på jordbrukarnas erfarenheter det möjligt att minska antalet skadade oliver som inte lämpar sig för beredning, och till och med undvika att skada dem. Tack vare producenternas goda kännedom om oliver kan dessutom fermentering och andra förändringar undvikas. Allt detta uppnås genom att bearbetningen, miljö- och arbetsförhållandena samt anläggningarna anpassas efter olivernas egenskaper.

Specifika uppgifter om produkten

”Aydın Memecik Zeytini” är en bordsoliv som härrör från olivträdssorten memecik av arten *Olea europeae* L. som odlas i provinsen Aydın. Den har tre huvudsakliga färger och finns i tre varianter: gröna, rosa och svarta oliver.

Den särskilda karaktären hos ”Aydın Memecik Zeytini” beror främst på följande organoleptiska egenskaper: beskhet och doft, som ger den dess mycket goda anseende. Beskheten beror på den höga polyfenolhalten i de gröna, rosa och svarta oliverna. Halterna av luteolin-7-glykosid, rutin, trans-kanelsyra, cyanidin-3-glykosid och cyanidin-3-rutinosid, som utgör fenolkomponenterna i oliver, är högre i ”Aydın Memecik Zeytini” än i andra oliver från regionen. Exempelvis är halten luteolin från fenolföreningar i ”Aydın Memecik Zeytini” 1 266,84 mg/kg, medan den i en annan sort är 742,88 mg/kg. Den vanligast förekommande mängden är 491,66 mg/kg, medan andra typer innehåller 378,74 mg/kg.

”Aydın Memecik Zeytini” är en näringsrik och aromatisk växt med biokemiska ämnen bestående av fett (20–25 %), råprotein (1–2 %), fiber (1–2 %), aska (mineraliskt ämne) (< 1 %), icke-reducerande socker (< 0,3 %), reducerat socker (3–6 %), polyfenoler (1–3 %), organiska syror och salter (0,5–1 %), pektinämnen (< 0,6 %) och andra föreningar (3–7 %).

Orsakssamband

Det geografiska området med dess särskilda egenskaper på grund av terrängen, jordmånen, klimatet, jordbrukarnas erfarenhet och den historiska traditionen att odla oliver har stor inverkan på ”Aydın Memecik Zeytini”. De idealiska förutsättningarna för naturlig spridning av grundstammen i det geografiska området gav därför upphov till olivträdssorten memecik, som i kombination med odlingsmetoden och gamla produktionsmetoder har resulterat i ”Aydın Memecik Zeytini”, med dess särskilda kvalitetsegenskaper.

Luftströmmarna från väster är särskilt märkbara i Aydın. Vindriktningen är främst ost–sydostlig, följt av sydvästliga och västliga vindar. Provinsen Aydın ligger i Büyük Menderes-bäckenet. Eftersom Büyük Menderes-dalen öppnar sig mot havet nås de inre delarna lätt av vindar som har en uppvärmningseffekt och för med sig nederbörd. Dessa vindar ger ”Aydın Memecik Zeytini” särskilda organoleptiska egenskaper och skyddar oliverna mot olivfruktflugan under mognadsperioden.

Skörden sker i etapper – de hela gröna och rosa oliverna skördas före vintern, medan de naturella svarta oliverna skördas efter vintern – vilket innebär att oliverna får mogna på trädet. Detta ger de tre varianterna deras typiska organoleptiska egenskaper. Att erfarna jordbrukare skördar oliverna för hand gör det möjligt att säkerställa optimala organoleptiska egenskaper och är anledningen till samtliga olivvarianters karakteristiska fasthet. Producenterna i regionen kan fastställa lämpliga mognadsperioder med hänsyn till bearbetningsmetoderna. Olivernas sensoriska egenskaper är kännetecknande för bordsolivernas sensoriska karaktär både efter och före bearbetningen.

De beska ämnena i olivfrukterna samt deras fetthalt och låga sockerhalt gör det möjligt att särskilja ”Aydın Memecik Zeytini” från andra olivsorter. På grund av den beska smaken som orsakas av fenolföreningar kan de inte konsumeras utan bearbetning. Fenolhalten i memecik-oliver har stor inverkan på beskheten och är högre än i andra oliver även efter sötning och fermentering.

Den beska smaken hos ”Aydın Memecik Zeytini” beror på fenolföreningarna. Beskheten mildras genom sötning och fermentering, vilket ger slutprodukten dess sensoriska egenskaper, med sura, salta, metalliska och alkaliska smaker och olika dofter. De sensoriska egenskaperna hos ”Aydın Memecik Zeytini” uppstår alltså tack vare såväl naturliga förhållanden som mänsklig verksamhet, till exempel det att producenterna tillämpar odlingsprocesser i tillräckligt god tid eller i tillräckligt hög grad samt fastställer lämplig tidpunkt för skörden.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

Officiell geografisk beteckning, ursprungsbeteckning och garanterad traditionell specialitet, Bulletinen för Turkiets patent- och varumärkesverk nr 101 av den 17 maj 2021, s. 96.