

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2023/C 280/03)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini»

N. UE: PDO-TR-02398-12.4.2018

DOP (X) IGP ()

1. Nome [della DOP o IGP]

«Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini»

2. Stato membro o paese terzo

Turchia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

«Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini» è un'oliva da tavola ottenuta dalla varietà Edremit mediante graffiatura e salatura delle olive Edremit. Le caratteristiche dell'oliva «Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini» sono descritte di seguito.

Le caratteristiche morfologiche del frutto sono le seguenti:

Calibro:	medio IO (norma del Consiglio oleicolo internazionale)
Peso (per 100 noccioli):	43,77-63,77 g
Volume (per 100 noccioli):	43-63 cm ³
Lunghezza dell'oliva da tavola in salamoia:	11,76-13,76 mm
Larghezza dell'oliva da tavola in salamoia:	6,15-8,15 mm
Rapporto lunghezza/larghezza:	1,68-1,88 mm
Dimensione dei noccioli nel frutto:	14,00-15,48 mm

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Forma:	quasi rotonda, cilindrico
Simmetria longitudinale:	simmetrica
Simmetria trasversale:	simmetrica
Punto più largo:	vicino al centro
Punta:	piatta o rotonda, senza rigonfiamenti
Seno peziolare:	profondo al centro, stretto, bordo rientrante a forma di spola.
Colore del frutto sull'albero:	dal verde al rosa, il tipico colore oliva
Colore superficiale dell'oliva da tavola in salamoia: da beige a giallo	
RAL 1001 – 1002 – 1003 – 1004 – 1018 – 1027 (codici colore internazionali)	
Lenticelle nel frutto verde:	appaiono come piccole particelle
Peso (per 100 frutti):	355-375 g
Superficie:	con scanalature profonde e ruvida

Le olive vengono raccolte quando il loro indice di maturità si trova tra 1 e 3.

PH della salamoia: 4,0-4,2

Salatura in salamoia: fino all'8 %

Acido citrico: fino all'1,5 %

Sapore: timo, mandorla amara, carciofo ed erbe del Mar Egeo. Il sapore amaro non è dominante e l'odore non è persistente. L'aroma dell'oliva si manifesta al masticarla e il sapore è aspro come la buccia di limone.

Odore: l'odore dell'erba e del timo è percepibile nella salamoia. L'aroma ricorda il profumo dei fiori di primavera.

Eventuali difetti (come danni alla pelle con o senza danni alla polpa, rugosità, presenza del peduncolo e danni causati da funghi, batteri e/o insetti) sono tollerati fino a un massimo del 4 %.

La salamoia deve essere pulita e limpida.

Al momento del confezionamento, si possono utilizzare sostanze acidificanti e/o conservanti, come l'acido L-ascorbico e l'acido citrico, per favorire e prolungare la durata di conservazione del prodotto.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Il prodotto è ottenuto da un unico tipo di varietà di olive (Edremit).

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi dei processi di produzione (allevamento, raccolta e trasformazione delle olive) devono avere luogo nella zona geografica delimitata di cui al punto 4.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato

I prodotti di peso compreso tra 0,5 kg e 14 kg possono essere confezionati in imballaggi per uso alimentare.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato

Le informazioni seguenti devono essere scritte o stampate in modo leggibile e indelebile sulle confezioni di olive «Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini»:

- la ragione sociale e l'indirizzo, la denominazione abbreviata e l'indirizzo, o il marchio registrato della società;
- il numero del lotto;
- il nome del prodotto - «Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini»;
- il peso netto;
- il logo seguente:



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La regione geografica in cui viene prodotta ufficialmente l'oliva «Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini» comprende il distretto di Edremit, il distretto di Havran, il distretto di Burhaniye, il distretto di Gömeç, il distretto di Ayvalık nella provincia di Balıkesir e i villaggi di Adatepe, Ahmetçe, Babakale, Balabanlı, Bademli, Behram, Bektaş, Büyükhusun, Çamkalabak, Hüseyinfakı, Demirci, Kayalar, Paşaköy, Sazlı, Koyunevi, Kozlu, Kuruoba, Küçükkuyu, Kocaköy, Korubaşı, Tamış, Yeniçay e Yeşilyurt, situati all'interno dei confini del distretto di Ayvacık della Provincia di Çanakkale.

5. Legame con la zona geografica

L'olivicultura è una coltura tradizionale del Golfo di Edremit. L'oliva «Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini» proviene dalla varietà Edremit, considerata una delle più note in Turchia. La varietà Edremit è classificata come oliva verde graffiata rosa. L'area del Golfo di Edremit è un'importante regione di coltivazione estensiva di olive in Turchia. L'olivo, coltivato qui da migliaia di anni, costituisce oggi un'attività economica importante.

Gli oliveti in Turchia sono generalmente situati nella zona costiera, dove prevalgono le condizioni climatiche mediterranee. I principali fattori naturali che influenzano la resa sono la geomorfologia, l'altitudine, l'esposizione e la pendenza, il clima, il suolo, le condizioni dell'acqua, la periodicità e l'età degli alberi, unitamente a fattori di origine umana come la manutenzione, l'irrigazione, la potatura, il momento e il tipo di raccolta. Secondo studi scientifici, le regioni dell'Egeo settentrionale e della Marmara meridionale offrono condizioni favorevoli allo sviluppo del frutto dell'olivo. Poiché il Golfo di Edremit si trova nella regione dell'Egeo settentrionale, questa affermazione vale per la varietà di olive Edremit. Secondo un altro studio, la varietà Edremit cresce rigogliosamente in condizioni di buona manutenzione.

Circondando la regione a nord e a est, i Monti Kaz riducono l'impatto negativo delle masse d'aria fredda nei mesi invernali. Nel Golfo di Edremit il mese più freddo è gennaio, con una temperatura media di circa 7 °C, che soddisfa comodamente le esigenze di raffreddamento degli ulivi. Le estati calde del Golfo di Edremit svolgono un ruolo importante nell'accelerare le attività fisiologiche dell'olivo e lo sviluppo dei frutti. Il fatto che in questo golfo le temperature medie si aggirino sui 27 °C favorisce la crescita delle olive. Questo assicura che l'amarezza e la piccantezza del frutto siano forti ma equilibrate. Le diverse stagioni contribuiscono al sapore e all'odore del frutto.

L'aria fresca e ricca di ossigeno della montagna, che circola verso le colline che si affacciano sul mare (alte da 50 a 250 metri) e le valli e gole strette e profonde create dai fiumi che nascono sui Monti Kaz e sfociano nel Golfo di Edremit, nel Mar Egeo, incontra correnti d'aria contenenti iodio provenienti dal golfo. Una situazione analoga si verifica nelle zone tra il monte Madra e il Golfo di Edremit. Per questo motivo, le olive coltivate nella zona del Golfo di Edremit si distinguono per aroma, sapore e consistenza della polpa del frutto dell'olivo.

Le caratteristiche geomorfologiche svolgono un ruolo importante nella determinazione delle condizioni climatiche della zona. Analogamente le forme del rilievo terrestre influenzano il suolo, la vegetazione e le caratteristiche idrologiche. Si tratta di un fattore significativo che determina la qualità delle olive coltivate nel Golfo di Edremit. Con un'adeguata struttura del terreno e una materia organica sufficiente, gli ulivi vengono nutriti e mantenuti umidi e freschi. Meno stress subiscono gli alberi, più producono frutti all'aroma di erba. Il Golfo di Edremit si raffredda quando il vento soffia dal mare durante il giorno, ma la sera, al tramonto, il vento cambia direzione e il freddo del vento del nord proveniente dai Monti Kaz e Madra rinfresca i campi di ulivi. Le olive a maturazione lenta hanno una buccia sottile e resistente. Poiché non subisce lo stress da siccità, il nocciolo diventa liscio, il che distingue il Golfo di Edremit da altre aree olivicole.

La neve sui monti alimenta, sciogliendosi, le acque sotterranee. Con l'arrivo dei mesi estivi, il clima diventa caldo, provocando lo scioglimento della neve. Le acque della neve scendono fino agli oliveti - sotto il terreno ma vicino alla superficie. In questo modo si crea una riserva d'acqua per l'estate.

L'irrigazione è particolarmente importante per la qualità e la resa dopo gli inverni secchi.

Fa sì che l'oliva in maturazione diventi più grande, sviluppi la forma corretta e assorba adeguati nutrienti da tutti i componenti pertinenti (terreno, clima, vento e riserve idriche). Inoltre gli ulivi subiscono meno stress, per cui sviluppano l'aroma e il sapore specifici di questa regione. L'aroma ricorda il profumo dei fiori di primavera. L'odore dell'erba e del timo è percepibile nella salamoia.

Queste condizioni conferiscono alle olive Edremit coltivate nella regione un aroma distinto (timo, mandorla amara, carciofo, erbe del Mar Egeo) e determinano il gusto unico di oliva da tavola verde graffiata, che viene esaltato dalla salamoia. La polpa del frutto del prodotto finale fermentato «Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytin» è più morbida e gustosa rispetto a quella di altre regioni. Il sapore amaro non è dominante e l'odore non è persistente. L'aroma dell'oliva si manifesta al masticarla e il sapore è aspro come la buccia di limone. Le olive da tavola non devono avere odore o sapore di burro, formaggio, salamoia o materia organica deteriorata e la salamoia deve essere di qualità potabile.

Le olive sottoposte a questo processo vengono separate per dimensione. L'attenzione è rivolta a garantire una dimensione compresa tra 200 e 300 unità per kg. Le olive vengono confezionate in contenitori già pronti. Sono conservate per tre settimane senza aggiungere immediatamente sale e/o sostanze acidificanti artificiali. Al termine della terza settimana, vengono messe in acqua salata contenente al massimo l'8 % di sale. Le olive vengono poi lasciate insaporire. I contenitori con le olive e la salamoia sono fatti circolare ogni 10 giorni. Tutti i processi, compresa la salamoia, devono essere eseguiti nella zona geografica specificata nell'articolo 4.

Il principale fattore distintivo della produzione di «Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini» è la sua fermentazione naturale. Durante la fermentazione delle olive non interviene la mano dell'uomo né viene applicato alcun trattamento chimico; pertanto, dopo il raccolto, il processo di produzione prosegue per almeno sei mesi, durante i quali l'amaro viene gradualmente eliminato. Tuttavia nel prodotto finale rimane ancora un tocco di amaro, a conferma della freschezza e dell'autenticità delle olive.

Un'importante caratteristica distintiva delle olive verdi da tavola graffiate, ottenute dai frutti degli olivi prodotti nella regione, è che la polpa e il nocciolo si separano facilmente l'uno dall'altro una volta completata la fermentazione e non rimane polpa sul nocciolo. Un'altra caratteristica significativa è che il colore della buccia del frutto diventa giallo limone nel prodotto fermentato.

La polpa e il nocciolo sono facilmente separabili l'uno dall'altro. Il nocciolo dell'oliva è ruvido, ma non provoca fastidio sulla lingua.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

—

—————