



C/2024/6963

15.11.2024

**Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012
Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(C/2024/6963)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾.

Specifikacija proizvoda, ki je v skladu s členom 7 Uredbe (EU) št. 1151/2012, je v registru Unije za geografske označbe.

ENOTNI DOKUMENT

„Aydın Memecik Zeytini“

Št. ES: PDO-TR-02813 – 12.11.2021

ZGO () ZOP (X)

1. Ime [ZOP ali ZGO]

„Aydın Memecik Zeytini“

2. Država članica ali tretja država

Turčija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda [v skladu s Prilogo XI]

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

„Aydın Memecik Zeytini“, namizna oljka, je plod oljke sorte memecik iz vrste *Olea europae* L., ki se goji v provinci Aydın. Je treh glavnih barv oziroma zajema tri različice: zelene, rožnate in črne oljke. Sorta je dobila ime po majhni izboklini na vrhu plodu.

Nekatere morfološke značilnosti plodov oljke „Aydın Memecik Zeytini“ so naslednje:

- Velikost: velika
- Oblika: ovalna
- Vzдолžna simetrija: asimetrična
- Prečna simetrija: asimetrična
- Najširša točka: blizu sredine
- Nasvet: koničasta izboklina

⁽¹⁾ Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

- Površina plodov: groba
- Barva plodov: zelena do črna, odvisno od indeksa zrelosti
- Najmanjša in največja dolžina plodov: 25,61–27,04 mm
- Najmanjša in največja širina plodov: 19,30–19,40 mm
- Najmanjša in največja dolžina koščic: 16,5–17,4 mm
- Najmanjša in največja širina koščic: 7,5–8,7 mm
- Najmanjša in največja teža plodov: 3,5–4,78 g
- Najmanjša in največja vsebnost mesa plodu: 75–88 %
- Najmanjša in največja vsebnost koščic: 12–15 %
- Najmanjše in največje razmerje med mesom in koščico: 7,53–7,60
- Najmanjša in največja vsebnost olja: 20,00–24,50 %
- Najmanjše in največje število plodov na kilogram: 200–230 kosov
- Vrednost indeksa plodu (dolžina/širina plodu): v razponu 1,4–1,5

Zelene in črne oljke se razlikujejo glede na stopnjo zrelosti ob obiranju. S stopnjo zrelosti in metodo proizvodnje, zlasti aromatiziranjem, je mogoče pridobiti tri različice z naslednjimi lastnostmi:

1. Popolnoma zelene oljke

Oljke, ki so obrane pred zimo. Pobirajo se, ko dosežejo vrednost med 0 in 1 (temno zelena in rumeno zelena barva kože) v skladu z indeksom zrelosti oljk, ki ga je sprejel Mednarodni svet za oljčno olje.

Organoleptične lastnosti:

- Barva: zelena do rahlo rumeno zelena.
- Aroma: močna zelenjavna (oljčni list) in mineralna (slanica).
- Tekstura: čvrsta na dotik in praktično nespremenljiva. V ustih so zanjo značilne velika čvrstost, konsistenca in majhna krhkost.
- Okus: močan; ravnovesje med kislim, slanim in grenkim okusom.
- Občutek: opazna trpkost in pikantnost.
- Podaljšan pookus in razločna trpkost.

Biokemične značilnosti:

- Skupna vsebnost sladkorja (mg/100 g): 4,75
- Skupna vsebnost organske kisline (mg/100 g): 3 146

2. Rožnate oljke

Oljke, ki so obrane pred zimo. Pobirajo se, ko dosežejo vrednost 2, 3 in 4 (polovica površine kože se obarva rdeče, vijolično, meso pa je zeleno) v skladu z indeksom zrelosti oljk, ki ga je sprejel Mednarodni svet za oljčno olje.

Organoleptične lastnosti:

- Barva: zelena do rumeno zelena, ki se spreminja v rdečo.
- Aroma: močno zelenjavna, z aromatičnimi rastlinami (koromač), ki so zlahka prepoznavne, in manjšim priokusom feferonov.

- Tekstura: mehka na dotik, spremenljiva in prožna, poudarja nepravilne zareze v epikarpu in mezokarpu, ki nastanejo v postopku drobljenja. V ustih je mehka, maslena in ima povprečno konsistenco.
- Okus: močan, slan in grenak.
- Občutek: razločen občutek trpkosti in pikantnosti.
- Pookus: podaljšan.

Biokemične značilnosti:

- Skupna vsebnost sladkorja (mg/100 g): 3,23
- Skupna vsebnost organske kisline (mg/100 g): 4 010

3. Naravno črne oljke

Te oljke so pobrane pozneje pozimi. Pobirajo se, ko dosežejo vrednost 5, 6 in 7 (popolnoma vijolična ali črna barva kože, polovica mesa pa se obarva vijolično) v skladu z indeksom zrelosti oljk, ki ga je sprejel Mednarodni svet za oljčno olje.

Organoleptične lastnosti:

- Barva: temno rjava, skoraj črna.
- Aroma: povprečna intenzivnost.
- Tekstura: površina je gladka in nepravilna na dotik. V ustih je tekstura mezokarpa maslena, mehka in sočna z majhno konsistenco.
- Okus: močan z uravnoteženimi kislimi in slanimi okusi.
- Občutek: lahko je zaznati grenkost in trpko noto.
- Pookus: povprečno trajanje.

Biokemične značilnosti:

- Skupna vsebnost sladkorja (mg/100 g): 3,76
- Skupna vsebnost organske kisline (mg/100 g): 5 315

„Aydın Memecik Zeytini“ je sorta oljk, iz katerih se lahko proizvaja olje, poleg tega pa se uporabljajo kot namizne oljke. Namizne oljke so glede na stopnjo zrelosti surovih oljk razvrščene kot zelene, svetle/rožnate in črne, glede na metode predelave pa kot fermentirane, naravno fermentirane in počrnele z oksidacijo. Pri metodah predelave z naravno fermentacijo se oljke obdelajo s suho soljo, slanico ali samo vodo, pri metodah s fermentacijo pa se obdelajo z alkalno raztopino. Nato se odstrani grenkost, oljke pa se pustijo, da fermentirajo, kolikor je potrebno za aromatiziranje in pakiranje. Namizne oljke, predelane na ta način, morajo imeti pričakovan okus in vonj ter biti značilne jedilne zrelosti.

Oljk „Aydın Memecik Zeytini“ zaradi njihovih značilnosti in grenkosti ni mogoče uživati neposredno brez predelave. Razmerje olja v oljkah je eden od ključnih dejavnikov glede vsebnosti maščobnih kislin, nastanka značilnih lastnosti plodov in določanja kalorične vrednosti. Oleinska kislina v zelenih, rožnatih in črnih oljkah v obdobjih zrelosti ima največ maščobnih kislin. V obdobju zorenja na drevesih se vsebnost maščobe v oljkah poveča, količina sladkorja pa zmanjša, kar kaže na pozitivno korelacijo med skupno količino sladkorja in organske kisline v odvisnosti od zorenja. Oljka „Aydın Memecik Zeytini“ je hranilna in aromatična rastlina z biokemičnimi elementi, v katerih je 20–25 % maščobe oljk, 1–2 % surovih beljakovin, 1–2 % vlaknin, < 1 % pepela (mineralnih snovi), < 0,3 % nereducirajočih sladkorjev, 3–6 % reducirajočih sladkorjev, 1–3 % polifenolov, 0,5–1 % organskih kislin in soli, < 0,6 % pektinskih snovi in 3–7 % drugih sestavin.

Količine luteolin-7-glikozida (1 266,84 mg/kg), rutina (491,67 mg/kg), *trans*-cimetne kisline (1 098,84 mg/kg), cianidin-3-glikozida (212,73 mg/kg) in cianidin-3-rutinozida (410,63 mg/kg), ki so fenolne spojine oljk, so visoke.

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

—

3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Proizvodnja in predelava (cepljenje, gojenje iz semen, gnojenje, obrezovanje, obiranje, izbor, ločevanje, čiščenje, dodajanje slanice, fermentacija, prezračevanje itd.) oljk s poreklom potekata v Aydınu.

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

—

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Poleg obveznih informacij v zvezi s predstavitvijo in označevanjem živil se pri označevanju navedejo:

- ime označbe „Aydın Memecik Zeytini“,
- ime podjetja in naslov ali kratko ime in naslov ali registrirana znamka proizvajalca,
- logotip ZOP Evropske unije.

4. **Jedrnatna opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje, na katerem se proizvaja oljka „Aydın Memecik Zeytini“, je območje province Aydın.

Provinca Aydın ima 17 okrožij: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim in Yenipazar.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Posebnosti geografskega območja

V Aydınu prevladuje sredozemsko podnebje. Poletja so vroča in suha, zime pa deževne. Sneženje je občasno. Povprečna večletna temperatura znaša 17,6 °C. Na leto pade 580–1 000 mm padavin. Povprečno število deževnih dni je 80,6, povprečna količina padavin pa znaša 677,5 mm/leto.

Poleg tega ta vrednost zadosti letnim potrebam po padavinah za oljko „Aydın Memecik Zeytini“. V Aydınu še posebej učinkujejo zračni tokovi z zahoda. Smer vetra je večinoma vzhodno-jugovzhodna, sledijo pa jugozahodni in zahodni vetrovi.

Oljka „Aydın Memecik Zeytini“ ima svoje značilnosti zaradi podnebnih značilnosti regije, strukture tal, ustrezne ravni pH in bogate vegetacije gora, ki obdajajo to regijo. Kmetijska površina je primerna za proizvodnjo oljk. V splošnem se oljke gojijo na ravninah in gorskih območjih. Oljke, zlasti na gorskih območjih in za uporabo kot namizne oljke, je treba obirati ročno, kar omogoča izbor idealnih oljk. Edini vir vode je deževnica.

Čeprav oljke niso zelo zahtevne glede tal, imajo raje apnenčasto-peščena tla, bogata s hranili in z vrednostjo pH 6–8. Ker imajo tla za gojenje oljk v regiji Aydın navadno te značilnosti, imajo lahko oljke memecik zgoraj navedene pozitivne kakovostne lastnosti, kot so velikost, barva, razmerje maščob in vsebnost fenolnih spojin. Pri oljках sorte memecik se kot podlaga uporabljajo le divja oljčna drevesa, ki so idealna, ker so zelo odporna in ker uspevajo na samoniklih rastiščih v Aydınu, zaradi česar so popolnoma prilagojena okolju.

Človeški dejavniki

V preteklosti so si pridelovalci oljk v Aydınu prizadevali, da bi s cepljenjem divjih oljčnih dreves obstoječa divja drevesa spremenili v sorte oljk memecik, zlasti na gorskih območjih. Posebno znanje kmetov zajema cepljenje na divja oljčna drevesa in ročno obiranje plodov na optimalni točki zrelosti za vsako od različic. S tem ročnim obiranjem je mogoče določiti idealen čas za obiranje oljk, kar neposredno vpliva na dve vrsti spojin: fenole in hlapne snovi, ki dajejo oljkam značilen okus in aromo.

Tehnika aromatiziranja, ki je tesno povezana z geografskim območjem, izvira iz znanja in izkušenj proizvajalcev. Strokovno znanje gospodarskih subjektov, ki se v večini primerov prenaša ustno, izvira iz več stoletij gojenja in predelave oljk, kar zagotavlja njihovo kakovost. Zato je na primer zaradi nekaterih ustreznih metod gojenja, ki so rezultat strokovnega znanja kmetov, mogoče zmanjšati število oljk z napakami, ki niso primerne za proizvodnjo, in se jim izogniti. Poleg tega se je zaradi dobrega znanja proizvajalca o oljkah mogoče izogniti fermentaciji in drugim spremembam oljke. Vse to je mogoče doseči s prilagajanjem predelave in okoljskih razmer ter razmer delavcev in priprav lastnostim oljk.

Posebnosti proizvoda

„Aydın Memecik Zeytini“, namizna oljka, je plod oljke sorte memecik iz vrste *Olea europae* L., ki se goji v provinci Aydın. Je treh osnovnih barv in zajema tri različice: zelene, rožnate in črne oljke.

Razlikovalni učinek oljke „Aydın Memecik Zeytini“ je predvsem posledica naslednjih organoleptičnih lastnosti: grenkosti in arome, ki ji dajeta izjemen ugled. Grenkost je posledica visoke vsebnosti polifenola v zelenih, rožnatih in črnih oljkah. Količine luteolin-7-glikozida, rutina, *trans*-cimetne kisline, cianidin-3-glikozida in cianidin-3-rutinozida, ki so fenolne spojine oljk, so v primerjavi z drugimi oljkami v regiji pri oljkah „Aydın Memecik Zeytini“ višje. Količina luteolina iz fenolnih spojin pri oljki „Aydın Memecik Zeytini“ je na primer 1 266,84 mg/kg, pri drugi sorti pa 742,88 mg/kg; količina rutina je 491,66 mg/kg, medtem ko ga je pri drugih vrstah 378,74 mg/kg.

Oljka „Aydın Memecik Zeytini“ je hranilna in aromatična rastlina z biokemičnimi elementi, v katerih je 20–25 % olja, 1–2 % surovih beljakovin, 1–2 % vlaknin, < 1 % pepela (mineralnih snovi), < 0,3 % nereducirajočih sladkorjev, 3–6 % reducirajočih sladkorjev, 1–3 % polifenolov, 0,5–1 % organskih kislin in soli, < 0,6 % pektinskih snovi in 3–7 % drugih sestavin.

Vzročna povezava

Geografsko območje s posebnimi značilnostmi zaradi terena, tal, podnebja, izkušenj kmetov in zgodovinske tradicije gojenja oljk močno vpliva na oljko „Aydın Memecik Zeytini“. Zato so idealne razmere za divje razmnoževanje podlage na geografskem območju privedli do sorte oljk memecik, ki je z metodo gojenja in starodavnimi tehnikami pridelave omogočila nastanek današnje oljke „Aydın Memecik Zeytini“ z razpoznavnimi lastnostmi glede kakovosti.

Na Aydın še posebej učinkujejo zračni tokovi z zahoda. Smer vetra je večinoma vzhodno-jugovzhodna, sledijo pa jugozahodni in zahodni vetrovi. Provinca Aydın leži v kotlini Büyük Menderes. Ker se dolina Büyük Menderes odpira proti morju, lahko veter, ki ima toplotni učinek, in padavine z morja zlahka pridejo v notranje regije. Ti vetrovi dajejo oljkam „Aydın Memecik Zeytini“ posebne organoleptične lastnosti in jih med zorenjem ščitijo pred oljno muho.

Obiranje v fazah, tj. pred zimo za popolnoma zelene in rožnate oljke ter po zimi za naravne črne oljke, pomeni, da oljke dozori na drevesih, kar daje vsaki od teh treh različic tipične organoleptične lastnosti. Ročno obiranje, ki ga izvajajo izkušeni kmetje, omogoča, da se zagotovijo optimalne organoleptične lastnosti ter značilna čvrstost vseh različic oljk. Ugodno je, da lahko proizvajalci v regiji določijo ustreznega obdobja zrelosti glede na svoje tehnike predelave. Zaradi senzoričnih lastnosti imajo oljke senzorični značaj namiznih oljk po predelavi in pred njo.

„Aydın Memecik Zeytini“ se od drugih sort oljk loči zlasti po grenki snovi v plodovih oljk, vsebnosti maščob in nizki vsebnosti sladkorja. Zaradi grenkega okusa, ki ga povzročajo fenolne spojine, teh oljk ni mogoče uživati brez predelave. Vsebnost fenolov v oljkah memecik, ki je močno povezana z grenkostjo, tudi po slajenju in fermentaciji ostane višja kakor pri drugih oljkah.

Razvidno je, da je grenak okus oljk „Aydın Memecik Zeytini“ povezan s fenolnimi spojinami. Med slajenjem in fermentacijo za omilitev te grenkobe se senzorične lastnosti končnega proizvoda spremenijo tako, da pridobi kisel, slan, kovinski in alkalen okus ter raznolik vonj. Zato senzorične lastnosti oljk „Aydın Memecik Zeytini“ izhajajo iz naravnih razmer in človekovih dejavnosti, kot sta zgodnja ali zadostna uporaba pridelovalnih postopkov in določitev ustreznega časa obiranja.

Sklic na objavo specifikacije

Uradna geografska označba, označba porekla in zajamčena tradicionalna posebnost, Uradni list turškega urada za patente in blagovne znamke, št. 101 z dne 17. maja 2021, str. 96.
