

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2023/C 280/03)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini”

Nr UE: PDO-TR-02398-12.4.2018

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**
„Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini”
2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**
Turcja
3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini” to oliwka stołowa z odmiany Edremit otrzymana poprzez nacinanie oliwek należących do odmiany Edremit i moczenie ich w solance. Właściwości „Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini” opisano poniżej.

Owoce charakteryzują się następującymi cechami morfologicznymi:

Kaliber:	średni zgodnie z normą opracowaną przez Międzynarodową Radę ds. Oliwy z Oliwek
Masa (na 100 pestek):	43,77–63,77 g
Objętość (na 100 pestek):	43–63 cm ³
Długość oliwki stołowej w solance:	11,76–13,76 mm
Szerokość oliwki stołowej w solance:	6,15–8,15 mm
Stosunek długości do szerokości:	1,68–1,88 mm
Wielkość pestek w owocach:	14,00–15,48 mm

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Kształt:	niemal okrągły, cylindryczny
Symetria wzdłużna:	symetryczne
Symetria poprzeczna:	symetryczne
Najszerzy punkt:	w okolicy środka
Czubek:	płaski lub zaokrąglony, bez wybrzuszenia
Zatoka szypułkowa:	głęboka w środkowej części, wąska, o wklęsłej, czółenkowatej krawędzi.
Barwa owocu na drzewie:	od zielonej po różową, barwa typowa dla oliwek
Barwa powierzchni oliwki stołowej w solance: od beżowej po żółtą	
RAL 1001 – 1002 – 1003 – 1004 – 1018 – 1027 (międzynarodowe kody kolorów)	
Przetchlinki w zielonych owocach:	przypominające niewielkie drobinki
Masa (na 100 owoców):	355–375 g
Powierzchnia:	pokryta głębokimi bruzdami i chropowata

Zbiór oliwek odbywa się, kiedy osiągną one poziom od 1 do 3 zgodnie ze wskaźnikiem dojrzałości oliwek.

pH solanki: 4,0–4,2

Zawartość soli w solance: maksymalnie 8 %

Kwas cytrynowy: maksymalnie 1,5 %

Smak: nuty tymianku, gorzkich migdałów, karczochów zwyczajnych i ziół z regionu Morza Egejskiego. Gorzki smak nie ma dominującego charakteru, a owoce nie posiadają utrzymującego się zapachu. Smak oliwek staje się wyczuwalny w trakcie żucia – owoce mają kwaśny posmak zbliżony do skórki cytryny.

Zapach: w solance wyczuwalny jest zapach trawy i tymianku. Aromat przywodzi na myśl zapach wiosennych kwiatów.

Ewentualne defekty (takie jak uszkodzenie skórki ze zmianami miąższu lub bez, pomarszczenia, obecność ogonka i uszkodzenia spowodowane przez grzyby, bakterie lub owady) uznaje się za dopuszczalne, o ile występują u nie więcej niż 4 % owoców.

Solanka powinna być czysta i klarowna.

Przy pakowaniu produktu dopuszcza się możliwość stosowania substancji zakwaszających lub konserwantów, takich jak askorbinian sodu i kwas cytrynowy, w celu wydłużenia jego okresu trwałości.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Produkt wytwarza się z oliwek należących do jednej odmiany (Edremit).

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy procesu produkcji (uprawa, zbiór i przetwarzanie oliwek) muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym opisanym w pkt 4 poniżej.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Produkty o masie od 0,5 kg do 14 kg mogą być pakowane w opakowania przystosowane do przechowywania produktów spożywczych.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Na opakowaniach „Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini” należy wydrukować lub napisać w czytelny i nieusuwalny sposób następujące informacje:

- nazwę handlową i adres, skróconą nazwę i adres lub zarejestrowany znak towarowy przedsiębiorstwa
- numer partii
- nazwę produktu – „Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini”
- masę netto
- następujące logo:



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Region geograficzny, w którym oficjalnie produkuje się „Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini”, obejmuje dystrykt Edremit, dystrykt Havran, dystrykt Burhaniye, dystrykt Gömeç i dystrykt Ayvalık w prowincji Balıkesir oraz miejscowości Adatepe, Ahmetçe, Babakale, Balabanlı, Bademli, Behram, Bektaş, Büyükhusun, Çamkalabak, Hüseyinfaki, Demirci, Kayalar, Paşaköy, Sazlı, Koyunevi, Kozlu, Kuruoba, Küçükkuyu, Kocaköy, Korubaşı, Tamiş, Yeniçay i Yeşilyurt położone w granicach dystryktu Ayvacık w prowincji Çanakkale.

5. Związek z obszarem geograficznym

Uprawa oliwek jest tradycyjnie prowadzona na obszarze zatoki Edremit. Oliwki „Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini” należą do odmiany Edremit uznawanej za jedną z najsłynniejszych odmian oliwek w Turcji. Oliwki należące do odmiany Edremit klasyfikuje się jako różowe nacinane oliwki zielone. Obszar zatoki Edremit to region o istotnym znaczeniu dla Turcji, w którym prowadzi się ekstensywne uprawy oliwek. Drzewa oliwne były uprawiane na tym obszarze od tysiącleci, przy czym obecnie uprawa oliwek stanowi jeden z głównych rodzajów działalności gospodarczej prowadzonych w tym regionie.

Gaje oliwne w Turcji są zlokalizowane głównie w strefie przybrzeżnej, gdzie panuje klimat śródziemnomorski. Wśród najważniejszych czynników naturalnych wywierających wpływ na plony należy wymienić geomorfologię, wysokość nad poziomem morza, ekspozycję i stopień nachylenia zboczy, klimat, gleby, warunki wodne oraz okresowość i wiek drzew, którym towarzyszą czynniki ludzkie, takie jak pielęgnacja, nawadnianie, przycinanie, a także okres prowadzenia zbiorów i ich charakter. Wyniki badań naukowych wskazują, że warunki panujące w północnej części regionu Turcji Egejskiej i południowej części regionu Marmara sprzyjają wzrostowi owoców oliwki. Ponieważ zatoka Edremit znajduje się w północnej części regionu Turcji Egejskiej, twierdzenie to odnosi się również do oliwek należących do odmiany Edremit. Zgodnie z wynikami innego badania oliwki należące do odmiany Edremit rosną lepiej w przypadku zapewnienia im dobrych warunków pielęgnacyjnych.

Góry Kaz otaczające region od północy i wschodu ograniczają niekorzystny wpływ chłodnych mas powietrza w miesiącach zimowych. Styczeń jest najzimniejszym miesiącem w regionie zatoki Edremit, w którym średnia temperatura oscyluje w granicach 7 °C, co pozwala drzewom oliwnym na odpowiednie zaspokojenie ich potrzeb w zakresie chłodzenia. Gorące lata w zatoce Edremit mają istotne znaczenie dla przyspieszenia procesów fizjologicznych zachodzących w drzewach oliwnych, co przekłada się na szybsze tempo dojrzewania owoców. Fakt, że średnie temperatury w regionie zatoki Edremit wynoszą około 27 °C, również wywiera korzystny wpływ na wzrost oliwek. Pozwala to zagwarantować utrzymanie wysokiego, choć jednocześnie zrównoważonego poziomu goryczy i ostrości w owocach. Poszczególne pory roku wpływają na walory smakowe i zapachowe owoców.

Bogate w tlen i chłodne powietrze z gór, które przemieszcza się w kierunku zboczy zwróconych w stronę morza (od 50 m do 250 m wysokości), wąskich, głębokich dolin i kanionów utworzonych przez rzeki rozpoczynające swój bieg w górach Kaz i uchodzących do zatoki Edremit, napotyka prądy powietrza zawierające jod, napływające od strony zatoki Edremit na Morzu Egejskim. Podobna sytuacja ma miejsce na obszarach między górami Madra a zatoką Edremit. Z tego względu oliwki uprawiane na obszarze zatoki Edremit cechują się charakterystycznym aromatem i smakiem oraz charakterystyczną konsystencją miąższu.

Cechy geomorfologiczne odgrywają ważną rolę w kształtowaniu warunków klimatycznych tego obszaru. Podobnie rzeźba terenu wywiera wpływ na glebę, roślinność i właściwości hydrologiczne. Jest to istotny czynnik determinujący jakość oliwek uprawianych na obszarze zatoki Edremit. Dzięki odpowiedniej strukturze gleby i wystarczającej ilości materii organicznej drzewa oliwne są należycie odżywione, nawilżone i schłodzone. Im mniejszy jest stres, na jaki narażone są drzewa, tym bardziej w ich owocach wyczuwalne będą nuty trawiaste. Powietrze w zatoce Edremit ochładza się w ciągu dnia z uwagi na wiatr wiejący od morza, ale wraz zachodem słońca wiatr zmienia kierunek – w rezultacie chłód północnego wiatru wiejącego od strony gór Kaz i Madra schładza gaje oliwne. Wolno dojrzewające oliwki mają cienką i wytrzymałą skórkę. Z uwagi na brak stresu wywołwanego przez susze miąższ owoców staje się gładki, co odróżnia region zatoki Edremit od innych obszarów, na których uprawia się oliwki.

Topienie się śniegu spadłego w górach skutkuje zbieraniem się wód gruntowych. Wraz z nadejściem miesięcy letnich pogoda staje się upalna. Cieplesze temperatury prowadzą do topnienia śniegu. Woda powstała w rezultacie tego procesu spływa do gajów oliwnych pod powierzchnią ziemi, choć blisko poziomu gruntu. Prowadzi to do powstania zapasów wody na lato.

Po suchych zimach odpowiednie nawadnianie ma szczególnie istotne znaczenie dla jakości i obfitości plonów.

Dzięki nawadnianiu dojrzewające oliwki stają się większe, nabierają odpowiedniego kształtu i wchłaniają wystarczającą ilość składników odżywczych ze wszystkich istotnych źródeł (gleba, klimat, wiatr i zapasy wody). Ponieważ drzewa oliwne są również narażone na mniejszy stres, aromat i smak oliwek jest specyficzny dla tego regionu. Aromat ten przywodzi na myśl zapach wiosennych kwiatów. W solance wyczuwalny jest zapach trawy i tymianku.

Opisane warunki nadają oliwkom z odmiany Edremit uprawianym na tym obszarze charakterystyczny aromat (z nutami tymianku, gorzkich migdałów, karczochów zwyczajnych i ziół z regionu Morza Egejskiego), co przekłada się na niepowtarzalny smak nacinanych zielonych oliwek stołowych wydobywany przez solankę. Miąższ owoców wchodzących w skład sfermentowanego produktu końcowego „Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini” jest bardziej miękki i smaczniejszy niż miąższ owoców pochodzących z innych regionów. Gorzki smak nie ma dominującego charakteru, a owoce nie posiadają utrzymującego się zapachu. Smak oliwek staje się wyczuwalny w trakcie żucia – owoce mają kwaśny posmak zbliżony do skórki cytryny. W zapachu ani w smaku oliwek stołowych nie powinny być wyczuwalne aromaty masła, sera, solanki ani rozkładającej się materii organicznej, przy czym jakość solanki musi odpowiadać jakości wody pitnej.

Oliwki poddawane tej procedurze segreguje się według rozmiaru. W tym kontekście zwraca się uwagę na to, aby na każdy kilogram owoców przypadało od 200 do 300 oliwek. Oliwki pakuje się do wcześniej przygotowanych pojemników. Przechowuje się je przez trzy tygodnie, przy czym na początkowym etapie nie dodaje się do nich soli ani sztucznych substancji zakwaszających. Pod koniec trzeciego tygodnia umieszcza się je w słonej wodzie zawierającej maksymalnie 8 % soli. Następnie pozostawia się je do chwili uzyskania przez nie pożądanego smaku. Pojemniki zawierające oliwki i solankę przenosi się w inne miejsce co 10 dni. Wszystkie procesy, w tym również moczenie w solance, powinny być przeprowadzane na obszarze geograficznym określonym w art. 4.

Głównym czynnikiem charakterystycznym dla sposobu produkcji oliwek „Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini” jest naturalny proces fermentacji. W trakcie fermentacji oliwek nie dochodzi do żadnej ingerencji człowieka ani żadnej obróbki chemicznej; z tego względu proces produkcji trwa co najmniej 6 miesięcy od daty zbiorów, a w miarę upływu tego okresu oliwki stopniowo tracą swoją początkową gorycz. Produkt końcowy wciąż zachowuje jednak pewien poziom goryczy, co świadczy o świeżości i autentyczności oliwek.

Istotną cechą charakterystyczną nacinanych zielonych oliwek stołowych produkowanych z owoców uprawianych w tym regionie jest fakt, że po zakończeniu fermentacji miąższ łatwo oddziela się od pestki, przy czym na pestce nie pozostają żadne pozostałości miąższu owocu. Inną właściwością „Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini” jest zmiana barwy owoców na cytrynowożółty w sfermentowanym produkcie.

Miąższ łatwo oddziela się od pestki. Choć pestka jest chropowata, nie wywołuje nieprzyjemnego wrażenia w kontakcie z językiem.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

—
