

## 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 106/05)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„Edremit Zeytinyağı”

Nr UE: PDO-TR-02783 - 5.7.2021

ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**  
„Edremit Zeytinyağı”
2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**  
Turcja
3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**
  - 3.1. *Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]*  
Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)
  - 3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Edremit Zeytinyağı” jest naturalną oliwą z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia produkowaną z oliwek odmiany Edremit uprawianych na wyznaczonym obszarze geograficznym. Właściwości chemiczne oliwy „Edremit Zeytinyağı” podano w poniższej tabeli.

Związki	Ilość
Niska zawartość wolnych kwasów tłuszczowych	(≤ 0,8 %, wyrażone jako kwas oleinowy)
Niska zawartość α-tokoferolu	150–250 mg/kg
Niska całkowita zawartość związków fenolowych	100–200 mg/kg
Wysoka całkowita zawartość desmetylosteroli (kampesterolu, klerosterolu, β-sitosterolu, Δ5-awenasterolu i apparent β-sitosterolu)	2 000–3 000 mg/kg

„Edremit Zeytinyağı” ma poniżej podane właściwości sensoryczne:

- smak wiosennych kwiatów i zielonej trawy; wyczuwalny posmak młodych migdałów, owocowe nuty złotych jabłek

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- delikatny (*mediana* <3,0) lub bardziej wyczuwalny (3,0 <*mediana* >6,0) posmak owocowy
- dojrzały owocowy smak w dojrzałym i zróżnicowanym zbiorze
- delikatny (*mediana* <3,0) poziom goryczki; we wczesnym okresie zbiorów gorycz jest bardziej wyczuwalna (3 < *mediana* <6,0)
- lekko ostry smak (*mediana* <3,0); we wczesnym okresie zbiorów smak jest umiarkowanie ostry (3 < *mediana* <6,0)
- barwa waha się od złotożółtej do ciemnozielonej w zależności od etapu dojrzewania
- oliwa nie jest mocno lepka.

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

„Edremit Zeytinyağı” produkuje się wyłącznie z oliwek odmiany Edremit uprawianych specjalnie na wyznaczonym obszarze geograficznym. Inne odmiany dodane w czasie zbiorów nie mogą przekraczać 2 %.

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

Wszystkie procesy (uprawa, zbiory, oddzielanie liści, mycie, rozdrabnianie, malaksacja i ekstrakcja) powinny być przeprowadzane na wyznaczonym obszarze geograficznym określonym w art. 4.

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

Oliwa pakowana jest w opakowania nadające się do kontaktu z żywnością o pojemności od 0,25 kg do 18 kg.

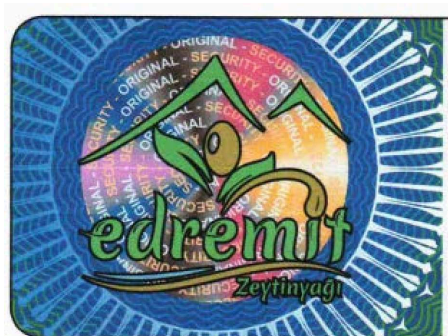
3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Etykiety muszą zawierać następujące informacje:

- nazwa pochodzenia „Edremit Zeytinyağı”,
- nazwa handlowa i adres lub skrócona nazwa i adres lub zarejestrowany znak towarowy producenta,
- symbol ChNP Unii Europejskiej,
- następujące logo:



- urzędowy hologram autentyczności.



#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Region geograficzny, w którym oficjalnie produkuje się „Edremit Zeytinyağı”, obejmuje dystrykty Edremit i Hawran w prowincji Balıkesir. Jest to obszar o powierzchni około 224,580 dekarów ograniczony górami Kaz na północy. Na zachodzie granicę Edremit i Çanakale wyznacza rzeka Mihli. Na wschodzie obszar ten graniczy z dystryktami Havram i Burhaniye, które stanowią część prowincji Balıkesir.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

##### *Specyfika obszaru geograficznego*

Uprawa oliwek jest tradycyjnie prowadzona w Zatoce Edremit. Lata są gorące, a temperatury charakterystyczne dla klimatu śródziemnomorskiego, który dominuje w Zatoce Edremit. Dzięki gorącym latom procesy fizjologiczne związane z rozwojem drzew oliwnych i oliwek są przyspieszone. Wartości takie jak 27 °C dla najbardziej gorącego miesiąca są idealne dla wzrostu oliwek. Fakt, że średnie temperatury są zbliżone do tych wartości w Zatoce Edremit, pozytywnie wpływa na wzrost oliwek.

Śnieg, który spada na góry Kaz i Madra w zimie, topiąc się, zasila wody podziemne. Dzięki tym zasobom i glebom, które zatrzymują wodę, zapotrzebowanie drzew oliwnych na wodę zostaje zaspokojone. Ponadto w regionie spada odpowiednia ilość deszczu, aby zapewnić zrównoważony reżim deszczowy. Ilość opadów wynosi 600–700 kg/m<sup>2</sup>.

Cechy geomorfologiczne odgrywają ważną rolę w kształtowaniu warunków klimatycznych tego obszaru. Bogate w tlen i chłodne powietrze z gór przemieszcza się w kierunku zboczy zwróconych w stronę morza (od 50 m do 250 m wysokości), wąskich, głębokich dolin i kanionów, chłodząc pola oliwne, co sprawia, że oliwki rosnące na tych zboczach są lepszej jakości. Podobna sytuacja ma miejsce na obszarach między górami Madra a Zatoką Edremit. Inną istotną cechą tego obszaru geograficznego jest gleba śródziemnomorska, której pH znajduje się w idealnym zakresie (6,5–8,5) do uprawy drzew oliwnych, produkujących wysokiej jakości oliwki. Właśnie dzięki temu w tym regionie istnieje możliwość produkcji oliwy.

Zarówno dzięki chłodzącym regionalnym wiatrom spowalniającym dojrzewanie oliwek, jak i optymalnemu nawadnianiu i odpowiednim warunkom glebowym, oliwki posiadają charakterystyczny okrągły kształt odmiany Edremit, a także posiadają cienkie, ale odporne skórki i pestkę o gładkiej powierzchni. Wytrzymała skórka zapobiega uszkodzeniu owoców, co nadaje im wysoką kwasowość, podczas gdy cienka skórka ułatwia pozyskiwanie oliwy z oliwek podczas rozdrabniania i malaksacji.

##### *Warunki klimatyczne*

Dzięki tym warunkom środowiskowym (gleba/klimat/ wiatr/zasoby wodne) drzewa oliwne doświadczają mniejszego stresu. Im mniej stresu doświadcza drzewo, tym silniejszy posmak trawy i charakterystyczny aromat wiosennych kwiatów posiada oliwa „Edremit Zeytinyağı”. Oliwa charakteryzuje się również niewielką gęstością i lepkością; jej konsystencja przypomina wodę. Właściwości te odróżniają oliwę „Edremit Zeytinyağı” uzyskiwaną w Zatoce Edremit od oliwy z innych obszarów uprawy oliwek.

##### *Czynnik ludzki*

Miasto Edremit jest starożytnym obszarem osadnictwa ludzi, liczącym ponad 3 000 lat. Warunki naturalne sprawiły, że uprawa oliwek i produkcja oliwy stały się podstawową działalnością rolniczą w regionie. Długa tradycja produkcji oliwy z oliwek na tym obszarze doprowadziła również do powstania wielu zakładów produkcji oliwy z oliwek w tym regionie.

Zbiór oliwek rozpoczyna się w połowie października i trwa do końca grudnia. Oliwki zbiera się ostrożnie, aby nie uszkodzić owoców. W ciągu 10 godzin od zbioru oliwki przetwarzają się na oliwę „Edremit Zeytinyağı”. Aby nie szkodzić właściwościom sensorycznym produktu, zaleca się, aby temperatura mięszu nie przekraczała 27 °C podczas procesu ekstrakcji oliwy oraz aby czas rozdrabniania i malaksacji nie przekraczał łącznie 45 minut. Temperatura przechowywania powinna wynosić około 18 °C. Dzięki tym warunkom przetwarzania oliwa posiada niską zawartość wolnych kwasów tłuszczowych (<0,8 %, wyrażone jako kwas oleinowy). Staranny zbiór oliwek i ich szybkie przetwarzanie mają zasadnicze znaczenie dla utrzymania niskiej zawartości wolnych kwasów tłuszczowych.

Oprócz szybkiego przetwarzania producenci „Edremit Zeytinaği” zwracają uwagę na temperaturę ekstrakcji ( $\leq 27^{\circ}\text{C}$ ), czas malaksacji ( $\leq 45$  min) i temperaturę przechowywania ( $\sim 18^{\circ}\text{C}$ , minimalny kontakt z powietrzem lub brak kontaktu z powietrzem).

#### *Specyfika produktu*

Produkt posiada owocowy aromat zielonych migdałów, złotych jabłek oraz zielonej trawy. Aromat ten jest również określany jako przypominający zapach wiosennych kwiatów. W porównaniu z innymi oliwami z oliwek przetwarzanymi w południowym regionie Morza Egejskiego „Edremit Zeytinaği” ma niską zawartość  $\alpha$ - tokoferolu (150–250 mg/kg) i całkowitą zawartość związków fenolowych (100–200 mg/kg), ale wysoką całkowitą zawartość desmetylosteroli (kampesterolu, klerosterolu,  $\beta$ -sitosterolu,  $\Delta 5$ -awenasterolu i apparent  $\beta$ -sitosterolu) (2 000–3 000 mg/kg). Dzięki szybkiemu przetwarzaniu „Edremit Zeytinaği” charakteryzuje się niską zawartością wolnych kwasów tłuszczowych ( $\leq 0,8$  %, wyrażone jako kwas oleinowy).

#### *Związek przyczynowy*

Oliwa „Edremit Zeytinaği” pochodzi z odmiany Edremit, która jest dobrze ugruntowana na tym obszarze i do której należą niemal wszystkie rosnące tam drzewa oliwne. Dominująca obecność tej odmiany przyczynia się do składu chemicznego oliwy.

Wiatry od strony gór Kaz i Madra zapewniają chłód drzewom oliwnym rosnącym na zboczach, co powoduje powolne dojrzewanie oliwek oraz rozwój cienkiej, ale odpornej skórki. Skład gleby o wysokiej zawartości gliny sprawia, że drzewa oliwne mają zapewnioną wilgoć. Roczne opady deszczu i śniegu zapewniają spełnienie potrzeb w zakresie nawodnienia, co zmniejsza ryzyko suszy i skutkuje uzyskaniem w pełni rozwiniętych oliwek. Dzięki tym warunkom oliwa „Edremit Zeytinaği” posiada specyficzną wodnistą konsystencję i aromat młodych migdałów, złotych jabłek, kwiatów i zielonej trawy.

Ze względu na warunki mikroklimatyczne wynikające z topografii dojrzewanie oliwek odbywa się wolniej niż w przypadku oliwek uprawianych w południowym regionie Morza Egejskiego lub w regionie Morza Śródziemnego. Sprawia to, że „Edremit Zeytinaği” charakteryzuje się niską zawartością  $\alpha$ - tokoferolu i niską całkowitą zawartością związków fenolowych, ale wysoką całkowitą zawartością desmetylosteroli (kampesterolu, klerosterolu,  $\beta$ -sitosterolu,  $\Delta 5$ -awenasterolu i apparent  $\beta$ -sitosterolu) w porównaniu z innymi oliwami.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

---