

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

(2020/C 270/06)

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

„MILAS ZEYTINYAĞI”

Nr UE: PDO-TR-02379 – 13.11.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Milas Zeytinyağı”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Turcja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

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

„Milas Zeytinyağı” to oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia produkowana wyłącznie z oliwek odmiany „memecik” uprawianych w podprovincji Milas. Oliwa z oliwek jest pozyskiwana wyłącznie w sposób mechaniczny.

— Oliwa ma kolor ciemnozielony/żółty i ostry owocowy zapach.

— Aromat oliwy przypomina zapach trawy, a jej smak charakteryzuje się smakiem papryki *capsicum* i czarnego pieprzu.

— α -tokoferol: co najmniej 100 mg/kg oliwy.

— Całkowita zawartość fenoli: co najmniej 100 mg/kg.

— Zawartość wolnego kwasu tłuszczowego w postaci kwasu oleinowego w oliwie Milas Zeytinyağı wynosi poniżej 0,7 % w przeliczeniu na kwas oleinowy.

— Średnia liczba nadtlenkowa dla oliwy Milas Zeytinyağı wynosi 4.5 meq aktywnego tlenu/kg oliwy, a maksymalna liczba to 20 meq aktywnego tlenu/kg.

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

Oliwa „Milas Zeytinyağı” wytwarzana jest wyłącznie z oliwek, w szczególności odmian memecik, uprawianych na określonym obszarze geograficznym. Odmiany inne niż memecik dodane w czasie zbiorów nie mogą przekraczać 5 %.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Czynności związane z produkcją surowca i z przetwarzaniem muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

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

—

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

Oprócz obowiązkowych elementów określonych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych, etykieta zawiera następujące informacje:

- nazwa pochodzenia „Milas 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**

Obszar chroniony obejmuje wszystkie wsie i miasta położone w gminie Milas. Wszystkie one znajdują się w prowincji Muğla, położonej w południowym regionie Morza Egejskiego.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika obszaru geograficznego

Milas znajduje się w regionie Menteşe w północno-zachodniej części prowincji Muğla i jest górzystym regionem, w którym występują wąskie i głębokie doliny i wapienne, rozciągające się w kierunku na północ i południowy wschód od depresji obejmującej jezioro Bafa i Milas po góry Ilbira na zachodzie i depresję Akçay na wschodzie. Ograniczona powierzchnia użytków rolnych oraz masywy górskie i stoki tej podprovincji stworzyły sprzyjające warunki dla uprawy oliwek. W podprovincji Milas uprawa oliwek stała się działalnością rolniczą, która jest całkowicie wymuszona warunkami naturalnymi.

W podprovincji Milas widoczne są typowe cechy klimatu śródziemnomorskiego. Drzewa oliwne wymagają warunków o przeciętnej temperaturze 15–20 °C w okresie kwitnienia, 15–20 °C podczas okresu dojrzewania owoców oraz nie mniej niż 5 °C od okresu dojrzewania do okresu zbiorów. Ponadto do tworzenia pąków kwiatowych potrzebują okresu chłodu. Oliwki są bardzo wrażliwe na niskie temperatury i jeśli minimalna dzienna temperatura spadnie poniżej -7 °C zostaną uszkodzone. Średnia dzienna temperatura w gajach oliwnych w Milas wynosi co najmniej 9,9 °C w grudniu, 8,9 °C w styczniu i 9,5 °C w lutym, co jest bardzo odpowiednie dla okresu chłodu. Najniższa średnia temperatura w maju, czyli w okresie kwitnienia, wynosi 19,4 °C, a najniższa średnia temperatura w okresie dojrzewania owoców wynosi 17,4 °C. Temperatury te są niemal optymalne warunki dla uprawy drzew oliwnych i zapewniają wysoki poziom zbiorów. W Milas występują gleby aluwialne oraz gliniasto-piaszczyste. Ten rodzaj gleby zatrzymuje wodę i umożliwia drzewom oliwnym wytworzenie silniejszych korzeni, co pozwala uzyskać wyższe plony. Ponadto, w podprovincji Milas od dawna odnotowuje się średni wskaźnik opadów wynoszący 900–1 000 mm, co pozwala uprawiać oliwki bez konieczności nawadniania. Chociaż nawadnianie sprawia, że oliwki są większe i mają wyższą zawartość wody, wpływa to negatywnie na stężenie fenoli i ich transfer do oliwy z oliwek.

Czynniki ludzkie

Miasto Milas jest starożytnym obszarem osadnictwa ludzi, liczącym ponad 5 000 lat. Warunki naturalne sprawiły, że uprawa oliwek oraz produkcja oliwy stanowią główną działalność rolniczą w tym regionie od czasów cywilizacji Karii. Na drodze Milas–Bodrum, jedna ze skalnych pras uformowana przez naturalną skałę w miejscowości Piltepe w korycie rzeki Saricay jest datowana na rok 2 000 p.n.e. Dokumenty z XVI i XVII wieku wspominają o zakładach

produkcji oliwek oraz magazynach oliwy w Imperium Osmańskim w Milas. Wiedza fachowa lokalnych producentów oliwek jest niezbędna do rozpoczęcia zbiorów. Dojrzewanie oliwy z oliwek wpływa zarówno na zawartość chlorofilu, jak i na zawartość przeciwutleniaczy. Wybór właściwego czasu zbiorów (przed osiągnięciem pełnej dojrzałości, w którym stężenie chlorofilu i fenolu jest niższe) nadaje oliwie Milas Zeytinyağı jej specyficzny kolor i zawartość fenolową. Długa tradycja produkcji oliwy z oliwek na tym obszarze doprowadziła również do powstania wielu zakładów produkcji oliwy z oliwek w tym regionie. Dzięki temu oliwa przetwarzana jest na oliwę z oliwek w bardzo krótkim czasie, zapobiegając hydrolizie trójglicerydów na wolne kwasy tłuszczowe oraz pozwalając na utrzymanie zawartości wolnych kwasów tłuszczowych na niskim poziomie.

Specyfika produktu

Specyficzność oliwy „Milas Zeytinyağı” wiąże się z jego ciemnozielonym/żółtym kolorem i ostrym zapachem owocowym z aromatem trawy oraz smakiem papryki *capsicum* i czarnego pieprzu. Właściwości te są cechą odmiany „memecik”. Odmiana memecik uprawiana jest w regionie Milas od pokoleń, a największa proporcja drzew oliwnych w tym regionie należy właśnie do odmiany „memecik”. Z badań naukowych wynika, że oliwki odmiany memecik charakteryzują się silnym działaniem przeciwutleniającym i zawartością fenoli w porównaniu z innymi odmianami uprawianymi w Turcji (Sevim i Tuncay; 2012). Zawartość α -tokoferolu w oliwkach z oliwek produkowanych z odmiany memecik jest wyższa niż w przypadku innych odmian oliwek uprawianych na tym obszarze, jak również oliwy z oliwek z innych regionów (Sevim, Köseoğlu, Çetin; 2016). Badania nad związkami lotnymi zawartymi w oliwie Milas Zeytinyağı wykazują, że wysoka zawartość fenoli odpowiada za aromat i smak oliwy Milas Zeytinyağı, zaś najczęściej występujące związki fenolowe to heksanal, odpowiedzialny za aromat „zielonych jabłek i ściętej trawy”, E-2-heksenal dający aromat „gorzkich migdałów i zielonych jabłek”, heksanol nadający aromat „owoców i ściętej trawy” oraz Z-3-heksenol odpowiedzialny za aromat „zielonych owoców i goryczy”. Wysoka zawartość związków fenoli i α -tokoferolu chroni również oliwę przed utlenianiem, odpowiadając za jej niższą liczbę nadtlenkową.

Związek przyczynowy

Oliwa Milas Zeytinyağı pochodzi z odmiany memecik, która jest dobrze ugruntowana na tym obszarze i do której należą niemal wszystkie drzewa oliwne. Dominująca obecność tej odmiany odpowiada za skład chemiczny oliwy, w szczególności za zawartość fenoli i działanie przeciwutleniające.

Specyficzne warunki glebowo-klimatyczne panujące na tym obszarze geograficznym i czynniki ludzkie również odgrywają rolę w tworzeniu swoistego charakteru oliwy Milas Zeytinyağı. Góry i stoki w tej podprovincji sprawiły, że uprawa oliwek stała się główną działalnością rolniczą miejscowej ludności. Temperatury tworzą niemal optymalne warunki uprawy drzew oliwnych i zapewniają wysoki poziom zbiorów oliwek. Brak nawadniania prowadzi do produkcji oliwek o dużej zawartości fenoli. Plantatorzy oliwek rozpoczynają zbiory zanim oliwki w pełni dojrzeją, co nadaje oliwie z oliwek specyficzny kolor i aromat. Szybkie tempo przetwarzania odgrywa również rolę w utrzymaniu niskiego poziomu nadtlenków i wolnych kwasów tłuszczowych.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)
