

**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 174/15)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Milas Yağlı Zeytini”**

**Nr UE: PDO-TR-02628 – 4.8.2020**

**ChNP (X) ChOG ( )**

**1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Milas Yağlı Zeytini”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Turcja

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

**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

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

Chroniona nazwa pochodzenia Milas Yağlı Zeytini obejmuje oliwki stołowe odmiany Memecik uprawiane w podprovincji Milas, poddawane fermentacji w solance i konserwowane oliwą uzyskaną z oliwek odmiany Memecik i plasterkami świeżych cytryn. Oliwki Milas Yağlı Zeytini są w pełni dojrzałe, o barwie czarnej/fioletowej, w całości i przekrojone wzdłuż. Oliwki Milas Yağlı Zeytini charakteryzują się średnio owocowym smakiem. Dominują aromaty gorzkiej pomarańczy, pomarańczy, mandarynki i cytryny.

Produkt musi charakteryzować się wymienionymi poniżej cechami.

Wielkość:	170–200 owoców/kg
Barwa owoców:	fioletowa/czarna
Wolna kwasowość (kwas oleinowy):	≤ 0,8 %

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

Zawartość soli:	≤ 4 %
Całkowita zawartość fenoli:	≥ 97 mgGAE/100 g
Zawartość tłuszczu:	27–33 %
Zawartość wilgoci:	54–62 %

---

Właściwości organoleptyczne

(Metoda Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek COI/OT/MO)

(W skali min:1 max:11)

Słoność	Niska lub średnia (3,5–5,5)
Gorycz	Niska lub średnia (3,5–5,5)
Kwasowość	Niska lub średnia (2,5–5,5)
Twardość	Średnia (4–6,4)
Włóknistość	Średnia lub wysoka (4,2–6,2)
Kruchość	Średnia lub wysoka (4–7)

---

Cechy jakościowe

Wada postrzegana głównie jako mediana (nieprawidłowa fermentacja, stęchła, zjełczała, efekt gotowania, mydlana, metaliczna, ziemista, winna) (metoda Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek COI/OT/MO)	< 3
---	-----

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

Oliwa „Milas Yağlı Zeytini” jest wytwarzana wyłącznie z oliwek, w szczególności odmiany Memecik, uprawianych na określonym obszarze geograficznym. Cytryny powinny być wolne od pleśni lub innych wad, a do przyprawiania używa się soli kamiennej. Oliwa z oliwek używana do konserwacji oliwek musi być wytwarzana z tej samej odmiany oliwek na określonym obszarze geograficznym i charakteryzować się wolną kwasowością wynoszącą maksymalnie 1,0 %. Ta oliwa z oliwek ma ciemnozieloną/żółtą barwę i ostry owocowy zapach, który wzmacnia owocowy smak produktu.

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

Wszystkie etapy procesu produkcji, w tym uprawa, zbiór i przetwarzanie oliwek, 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*

Etykiety muszą zawierać następujące informacje:

- nazwa pochodzenia „Milas Yağlı Zeytini”,
- nazwa handlowa i adres lub skrócona nazwa i adres lub zarejestrowany znak towarowy producenta,
- logo ChNP Unii Europejskiej,

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar chroniony obejmuje wszystkie wsie i miasta położone w gminie Milas 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 gleby 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 podprowincji stworzyły sprzyjające warunki dla uprawy oliwek. W podprowincji Milas uprawa oliwek stała się działalnością rolniczą, która jest całkowicie wymuszona warunkami naturalnymi.

Wykorzystywana do produkcji odmiana oliwek Memecik jest rodzima dla tego obszaru geograficznego. Odmiana Memecik jest uprawiana w regionie Milas od pokoleń i większość drzew oliwnych w tym regionie należy właśnie do odmiany „Memecik”. Z badania porównawczego składników bioaktywnych w tureckich oliwkach (Hasim Kelebek, Songul Kesen & Serkan Selli (2015) Comparative Study of Bioactive Constituents in Turkish Olive Oils by LC-ESI/MS/MS, International Journal of Food Properties, 18:10, 2231-2245) wynika, że oliwki odmiany Memecik charakteryzują się silnym działaniem przeciwutleniającym i zawartością fenoli w porównaniu z innymi odmianami oliwek uprawianymi w Turcji. Wyjątkowe cechy charakterystyczne tej odmiany, które wynikają ze specyfiki obszaru geograficznego, wpływają na skład chemiczny produktu, w szczególności zawartość fenoli, które oliwkom Milas Yağlı Zeytini nadają owocowy smak.

W podprowincji 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 tworzą 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 podprowincji Milas od dawna odnotowuje się średni wskaźnik opadów wynoszący 900–1 000 mm, co pozwala uprawiać oliwki bez konieczności nawadniania. Oliwki wykorzystywane do produkcji Milas Yağlı Zeytini uprawia się bez nawadniania, ponieważ górskie ukształtowanie terenu w tym regionie nie pozwala na nawadnianie drzew oliwnych. W gorących miesiącach letnich drzewa oliwne nie są zatem nawadniane. Brak nawadniania powoduje wytworzenie się oliwek o wyższej zawartości fenoli i owocowym smaku, co stanowi główną specyfikę oliwek „Milas Yağlı Zeytini”.

### *Specyfika produktu*

Wyróżniający charakter produktu wynika głównie z właściwości organoleptycznych oliwek uprawianych na obszarze i ich owocowego aromatu, który jest efektem dodatku oliwy z oliwek i cytryn. Ponieważ oliwek nie konserwuje się zwykle oliwą i cytrynami, produkt jest łatwo rozpoznawalny. Bardzo charakterystyczna jest również fioletowa/czarna barwa oliwek.

Charakterystyczna dla oliwek owocowość i gorycz wynika z wysokiej zawartości polifenoli w oliwkach odmiany Memecik. Ponadto stosowana do konserwowania oliwek wysokiej jakości oliwa z oliwek ma podobne właściwości, ponieważ jest wytwarzana z oliwek tej samej odmiany, co wzmacnia właściwości organoleptyczne produktu.

Pokrojone na plastry cytryny wzmacniają kwasowość i pożądaną gorycz produktu. Stosowanie oliwy z oliwek do konserwacji ogranicza kontakt oliwek z powietrzem, a cytryny zwiększają kwasowość, a zatem do produkcji można użyć mniejszej ilości soli. Dzięki tej metodzie produkt nie jest też poddawany procesowi pasteryzacji ani sterylizacji.

### *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. Wiedza fachowa lokalnych producentów oliwek jest niezbędna do rozpoczęcia zbiorów. Zbiory rozpoczynają się w okolicy grudnia zanim oliwki staną się całkowicie czarne. Wiedza fachowa lokalnych producentów jest niezbędna, aby rozpoznać moment, w którym oliwki zmieniają barwę z fioletowej na czarną, i rozpocząć zbiór. Dzięki temu produkt uzyskuje swoją charakterystyczną fioletową/czarną barwę. Oliwki zbiera się ostrożnie, aby zapobiec ich obiciu, i – jeżeli jest to możliwe – ręcznie. Ponieważ obite lub uszkodzone oliwki są bardzo podatne na utlenianie, ostrożność podczas zbiorów jest niezbędna w celu uzyskania niskiego poziomu wad i niskiej wolnej kwasowości.

Oliwki przygotowuje się tradycyjną metodą bez dodatków lub konserwantów. Metoda ta polega na pokrojeniu oliwek na plastry i umieszczeniu ich w wodzie słodkiej w celu usunięcia goryczy w ciągu pierwszych 24 godzin po zbiorze. Wodę zmienia się trzykrotnie, a po trzeciej zmianie wody dodaje się 2 % soli kamiennej. Operatorzy sprawdzają, w jakim stopniu gorycz została usunięta, aby zapewnić wymagane właściwości organoleptyczne. Wiedza fachowa producentów pomaga określić moment, w którym oliwki straciły wystarczającą ilość goryczy.

Metoda aromatyzowania, w której wykorzystuje się oliwę z oliwek i cytryny, jest efektem wiedzy fachowej producentów. Producenci kroją na plastry i solą wykorzystywane do produkcji cytryny, aby zapobiec niepożądanemu rozwojowi mikroorganizmów. Producenci określają ilość soli i plasterów cytryn, aby zapewnić owocowy smak.

#### *Związek przyczynowy*

Produkt Milas Yağlı Zeytini pochodzi z odmiany Memecik, która jest dobrze ugruntowana na tym obszarze i do której należą niemal wszystkie drzewa oliwne. Wyjątkowe cechy charakterystyczne tej odmiany, które wynikają ze specyfiki obszaru geograficznego, wpływają na skład chemiczny produktu, w szczególności zawartość fenoli, które nadają owocowy smak oliwek Milas Yağlı Zeytini.

Specyfika produktu jest ściśle związana z warunkami glebowo-klimatycznymi panującymi na obszarze geograficznym i lokalną wiedzą fachową. Producenci ściśle monitorują metodę produkcji, co zapewnia wysoką jakość. Oliwa z oliwek i cytryny, które służą do konserwowania, wyróżniają produkt i podkreślają jego naturalny smak i aromat.

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

---