

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 72/12)

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

„Gemlik Zeytini”

Nr UE: PDO-TR-02618 – 10.7.2020

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Gemlik 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

„Gemlik Zeytini” to oliwki stołowe w formie całych oliwek o barwie od bordowej przez ciemnobrązową do czarnej, charakteryzujące się cienką skórką, grubą warstwą miąższu oraz małą, okrągłą pestką. „Gemlik Zeytini” są przetwarzane na dwa sposoby. Pierwszy z nich to marynowanie, w ramach którego „Gemlik Zeytini” przetwarza się w zalewie solnej, wykorzystując sól morską, wodę i nacisk ciężkimi kamieniami. Drugi to solenie i pakowanie „Gemlik Zeytini” bez użycia wody. Wówczas produkt nosi nazwę „sele”. „Sele” dzieli się na „kuru sele” (suche) tylko przy użyciu soli morskiej i „yağlı sele” (oleiste), gdzie dodaje się niektóre oleje roślinne, takie jak olej kukurydziany lub olej słonecznikowy. Wymienione oleje roślinne stosowane w „yağlı sele” nie są istotne dla związku z obszarem ani właściwości produktu. „Gemlik Zeytini” miesza się z olejem kukurydzianym lub olejem słonecznikowym w proporcji 3–5 % masy oliwek umieszczonych w opakowaniu pod nazwą „yağlı sele”. Oliwki fermentują naturalnie bez jakiegokolwiek obróbki kwasowej. Oliwki nie są zgniecione ani uszkodzone. Są wolne od obcych substancji, zapachów lub owadów. Nie toleruje się oliwek z wadami.

Miąższ jest gładki, wilgotny i silnie aromatyczny, łatwo oddziela się od pestki. Stosunek masy miąższu do masy pestki wynosi od 6/1 do 7/1.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Skórka „Gemlik Zeytini” jest cienka i przylega do miąższu.

„Gemlik Zeytini” mają mały lub średni rozmiar. Wielkość oliwek waha się od 201 do 410 owoców na kilogram.

„Gemlik Zeytini” charakteryzuje się wysoką zawartością oleju; tj. 28–35 %.

Główne terpeny w „Gemlik Zeytini” to α -cyclogeraniol (zielony i słodki) oraz (E,E)- α -farnezen (drzewny). Między obszarem wyznaczonym do produkcji „Gemlik Zeytini”, a innymi obszarami następuje przesunięcie chemiczne o 4,00–5,00 ppm.

Przetworzone „Gemlik Zeytini” są klasyfikowane według liczby owoców na kg; oliwki 201–230 szt./kg klasyfikuje się jako „bardzo duże (XL), 231–260 szt./kg jako „duże” (L), 261–290 jako „średnie” (M), 291–320 jako „małe” (S), 321–350 jako „bardzo małe” (XS), 351–380 „malutkie” (2XS), a ostatnią klasę 381–410 jako „mikro” (3XS).

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

„Gemlik Zeytini” produkuje się wyłącznie z dojrzałych owoców odmian Gemlik, Gemlik 21 i Gemlik 27 gatunku *Olea europaea* L. Wszelkie inne odmiany dodane w czasie zbiorów nie mogą przekraczać 5 %.

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

Produkcja nieprzetworzonych oliwek i ich przetwarzanie muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

—

3.6. *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 „Gemlik Zeytini”,
- nazwa handlowa i adres lub skrócona nazwa i adres lub zarejestrowany znak towarowy producenta,
- symbol ChNP Unii Europejskiej,
- etykieta zintegrowana z hologramem, logo i kodem QR autentyczności



4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje powiaty Gemlik, İznik, Mudanya i Orhangazi w prowincji Bursa, położonej w południowym regionie Marmara w Turcji.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy

„Gemlik Zeytini” zawdzięcza swe cechy charakterystyczne warunkom klimatycznym (temperatura i opady deszczu), geografii (wysokość n.p.m.), składowi gleby i umiejętnościom w zakresie przetwarzania oliwek stołowych, które lokalni producenci z okręgów Gemlik, İznik, Mudanya i Orhangazi rozwijali przez lata. Odmiany Gemlik, Gemlik 21 i Gemlik 27 gatunku *Olea europaea* L. są dobrze dostosowane do regionu, a owoce tych odmian mają w tym regionie nieco odmienne właściwości, niż produkowane w innych regionach.

Specyfika obszaru geograficznego

Cechy klimatu, które nadają oliwkom z Gemlik wysoką zawartość oliwy, gładki i wilgotny miąższ oraz intensywnie aromatyczny smak, wynikają z osłonecia zatok Gemlik i Mudanya, a w przypadku powiatów Orhangazi i Iznik ich położenia zarazem w pobliżu zatoki i wokół jeziora. Oliwki uprawiane i przetwarzane w tych czterech powiatach mają podobne cechy jakościowe. Drzewa oliwne wymagają warunków o przeciętnej temperaturze 15–20 °C w okresie kwitnienia i okresu dojrzewania owoców oraz nie mniej niż 5 °C od okresu dojrzewania do okresu zbiorów. Ponadto do tworzenia pąków kwiatowych drzewa oliwne potrzebują okresu chłodu. Oliwki są bardzo wrażliwe na niskie temperatury i jeżeli minimalna dzienna temperatura spada poniżej -7 °C są uszkodzane. W regionie Bursa panuje klimat przejściowy, co sprzyja uprawie oliwek dobrej jakości. Klimat przejściowy łączy cechy klimatu śródziemnomorskiego i czarnomorskiego. Pod względem klimatu można uznać, że między Morzem Czarnym a Morzem Śródziemnym istnieje korytarz. Średnia dzienna temperatura na obszarze geograficznym wynosi co najmniej 5,8 °C w styczniu i 6,8 °C w lutym, co jest bardzo odpowiednie w okresie spoczynku. Najniższa średnia temperatura w maju, czyli w okresie kwitnienia, wynosi 16,9 °C, a najniższa średnia temperatura w okresie dojrzewania owoców wynosi 21,1 °C. Temperatury te są niemal optymalne warunki dla uprawy drzew oliwnych i zapewniają wysoki poziom zbiorów. Temperatura powietrza wpływa na grubość skórki „Gemlik Zeytini” i jej przywieranie. Klimat przejściowy powoduje obniżenie temperatur na etapie wzrostu oliwek. W innych regionach o wyższych temperaturach owoce oliwne rozwijają mechanizm ochronny, pogrubiając skórę, aby chronić się przed wysokimi temperaturami. „Gemlik Zeytini” mają cienką skórkę i szczelnie przylega one do miąższu. Ze względu na tę cechę „Gemlik Zeytini” żaden ekspert ani konsument nie wyczuwa skórki w ustach podczas spożywania oliwek.

Temperatura i wysokość wpływają na ilość i rodzaj terpenów (związków aromatycznych) charakterystycznych dla smaku oliwek odmian Gemlik, Gemlik 21 i Gemlik 27 gatunku *Olea europaea* L. Oliwki z cieplejszych regionów o niższych wysokościach nad poziomem morza zawierają większą ilość terpenów w porównaniu z wyżej położonymi chłodniejszymi regionami. Ponieważ przedmiotowy obszar geograficzny jest położony w chłodniejszym regionie, na wysokości 112 m n.p.m., przeciętne „Gemlik Zeytini” pochodzące z upraw na tym obszarze geograficznym można odróżnić od uprawianych w cieplejszych regionach, które zawierają więcej terpenów. Główne terpeny w „Gemlik Zeytini” to α -cyclogeraniol (zielony i słodki) oraz (E,E)- α -farnezen (drzewny). Między obszarem wyznaczonym do produkcji „Gemlik Zeytini”, a innymi obszarami następuje przesunięcie chemiczne o 4,00–5,00 ppm.

Jedną z najbardziej charakterystycznych cech „Gemlik Zeytini” jest ich głęboki czarny kolor. Na zabarwienie „Gemlik Zeytini” wpływa temperatura. Optymalna temperatura dnia dla syntezy antocyjaniny wynosi 25–30 °C, ale powyżej 30–35 °C poziom antocyjanów spada. Ponadto brak światła opóźnia wybarwienie i spowalnia wytwarzanie się substancji aromatycznych niezbędnych do kształtowania smaku.

Ustrój deszczowy regionu wpływa na wydajność i jakość produktu. Podczas gdy opady w kwietniu (61,8 mm) wpływają na plony, opady we wrześniu (43,7 mm) wpływają na wielkość i zawartość oliwy w oliwkach.

Skład gleby to 63 % gliny ilastej, 20 % gliny zwykłej i 17 % iłu. Ustalono, że drzewa oliwne rozwinęły się najlepiej na glebach gliniastych i ilastych. Ten rodzaj gleby zatrzymuje wodę i umożliwia drzewom oliwnym wytworzenie silniejszych korzeni, co pozwala uzyskać wyższe plony. Wiadomo, że region ma gleby o odpowiednich cechach do uprawy oliwek. W powiatach Orhangazi, Gemlik, Mudanya i Iznik ponad 60 % całkowitej powierzchni gruntów rolnych jest wykorzystywane pod uprawę oliwek.

W prowincji Bursa „Gemlik Zeytini” są uprawiane i przetwarzane od dawien dawna. Ponadto „Gemlik Zeytini” produkowany w powiatach Gemlik i Mudanya cieszy się renomą od bardzo dawnych czasów. W wyniku badań przeprowadzonych w osmańskich archiwach ustalono, że oliwki produkowano w tych okręgach na potrzeby floty i dworu w okresie Cesarstwa Osmańskiego, a produkcję oliwek utrzymano w epoce Imperium Osmańskiego właśnie ze względu na dobry smak i jakość czarnych oliwek stołowych produkowanych w okręgach Gemlik, Mudanya Iznik i Orhangazi. W archiwach osmańskich zachowało się 107 wpisów o powiecie Gemlik, 86 o powiecie Mudanya, 13 o okręgu Orhangazi i 11 o powiecie Iznik.

Poza historyczną renomą samych „Gemlik Zeytini”, renomą cieszy się również metoda przetwarzania, a nazwa techniki przetwarzania pochodzi z tego samego obszaru, i brzmi „przetwarzany na modłę Gemlik”. Chodzi o fermentację w zbiornikach z wodą i solą bez żadnych dodatków. Przy technice z Gemlik osmoza zachodzi szybciej. W rezultacie zapobiega się zmiękczeniu, a konsystencja „Gemlik Zeytini” staje się twardsza.

Przy technice z Gemlik gorycz jest częściowo wymywana do solanki, i oliwki zachowują tylko lekko gorzki smak przy owocowym zapachu. Ta metoda przetwarzania nadaje też „Gemlik Zeytini” lekko kwasowy posmak.

Przy technice z Gemlik, w przypadku oliwek marynowanych oliwki zbiera się, gdy miąższ owocu nabiera fioletowej barwy do głębokości 2 mm od pestki. Przewozi się je do zakładu przetwórczego. Po kalibrowaniu i sortowaniu oliwki myje się i umieszcza w zbiornikach z betonu, polietylenu, poliestru lub włókna szklanego. Zbiorniki te napelnia się wodą pitną (do 12 % całkowitej masy oliwek). Stężenie solanki wynosi około 8–14 % soli morskiej. Oliwki przykrywa się płytami i ciężkimi kamieniami (10–25 % całkowitej masy oliwek), aby podczas fermentacji były całkowicie zanurzone w solance. W wyniku wysokiego ciśnienia osmotycznego powodowanego przez sól oliwki są pozbawiane goryczki i nadają się do spożycia w ciągu 6–9 miesięcy. Do przyspieszenia procesu fermentacji można wykorzystywać też napowietrzanie, skracając okres fermentacji. W przypadku jego zastosowania okres fermentacji trwa około 5 miesięcy. Podczas fermentacji solankę wymienia się po kontroli poziomu soli i pH. Zasolenie w zbiornikach sprawdza się co 2 lub 3 dni, w razie potrzeby dodając sól. Celem tego procesu jest uzyskanie kształtu lekko spłaszczonego po obu stronach, który jest szczególnie ceniony przez konsumentów.

W przypadku oliwek solonych zebrane oliwki są myte, sortowane według wielkości, solone i pakowane bez dodatku wody. Oliwki i sól (10–14 % całkowitej masy oliwek) umieszcza się w pojemnikach w kolejnych warstwach. Bezpośredni kontakt owoców oliwnych z solą umożliwia łatwe przenikanie soli do środka. Raz na 2–3 dni plastikowe pojemniki są obracane i walcowane w celu zwiększenia kontaktu oliwek z solą. Etap ten trwa co najmniej 3–4 miesiące. Po procesie usuwania goryczy skórka oliwek staje się bardzo pomarszczona.

Specyfika produktu

O specyfice „Gemlik Zeytini” świadczą:

- cienka skórka mocno przylegająca do miąższu; właściwości skórki zmieniają się też w zależności od warunków atmosferycznych
- maksymalnie 410 owoców na kg
- maksymalnie 14 % soli (w basenie solanki/zbiorniku)
- gruba warstwa miąższu
- okrągłe owoce, małe pestki
- twarda konsystencja
- intensywny owocowy aromat
- w smaku słabo wyczuwalna gorycz i kwasowość
- głęboka czarna barwa

Te cechy charakterystyczne wynikają ze stosowania odmian Gemlik, Gemlik 21 i Gemlik 27 gatunku *Olea europaea* L., które uprawia się w regionie od pokoleń, i z klimatu. Podczas gdy klimat, skład gleby i geografia wpływają na wielkość, kolor, kształt, skórę i aromat oliwek, czynniki ludzkie wpływają na konsystencję i smak produktu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

—