

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku 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
(2016/C 187/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„KORČULANSKO MASLINOVO ULJE”

Nr UE: HR-PDO-0005-01351 – 1.7.2015

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Korčulansko maslinovo ulje”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Chorwacja

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 noszącego nazwę podaną w pkt 1*

„Korčulansko maslinovo ulje” to oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia uzyskana bezpośrednio z owoców drzewa oliwnego wyłącznie w sposób mechaniczny.

W momencie wprowadzania do obrotu „Korčulansko maslinovo ulje” musi posiadać następujące właściwości fizyko-chemiczne i organoleptyczne:

- zawartość wolnych kwasów tłuszczowych $\leq 0,6\%$,
- liczba nadtlenkowa ≤ 6 mmol O₂/kg,
- K232 $\leq 2,50$,
- K270 $\leq 0,22$,
- kolor od złotożółtego do zielonego,
- wyraźny aromat zielonych owoców i liści drzewa oliwnego (mediana owocowości $\geq 2,5$),
- smak wyraźny i jednolity średnio- do intensywnie gorzkiego i ostrego z trwałym posmakiem (mediana goryczy i ostrości ≥ 3).

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Podstawowe surowce wykorzystywane do produkcji „Korčulansko maslinovo ulje” to oliwki rodzimej odmiany „Lastovka” i „Drobnica”, które – w połączeniu lub oddzielnie – stanowią co najmniej 80 % produktu. Inne odmiany oliwek uprawiane na obszarze geograficznym określonym w pkt 4 stanowią nie więcej niż 20 % wszystkich oliwek przetwarzanych w celu produkcji „Korčulansko maslinovo ulje” i nie mają znaczącego wpływu na jakość produktu końcowego.

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

Wszystkie etapy produkcji „Korčulansko maslinovo ulje” (uprawa, zbiór i przetwarzanie oliwek) muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4.

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

Przechowywanie i butelkowanie oliwy musi odbywać się na określonym obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4, co pozwala zachować charakterystyczne właściwości organoleptyczne i jakość produktu, które mogłyby ulec pogorszeniu w wyniku dekantacji. Każdy kolejny proces dekantacji oliwy poza określonym obszarem geograficznym lub jej transport drogą morską na długich dystansach (biorąc pod uwagę ograniczone połączenia transportowe między wyspą Korčula a kontynentem) mógłby mieć niekorzystny wpływ na jej jakość. Z tego względu produkt nie może być butelkowany poza określonym obszarem geograficznym. Oliwa „Korčulansko maslinovo ulje” jest wprowadzana do obrotu w (ciemnych) szklanych pojemnikach o pojemności nieprzekraczającej 1 litra.

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

Na etykiecie produktu oznacza się rok zbiorów. Na każdym pojemniku wprowadzanym do obrotu umieszcza się wspólne logo. Projekt wspólnego logo przedstawiono poniżej:



Wszyscy użytkownicy nazwy pochodzenia wprowadzający produkt do obrotu zgodnie z jego specyfikacją mają prawo do używania wspólnego logo na tych samych warunkach.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji „Korčulansko maslinovo ulje” obejmuje całą wyspę Korčula, tj. gminy katastralne Vela Luka, Blato, Smokvica, Čara, Račišće, Pupnat, Žrnovo, Korčula i Lumbarda.

Na zachodzie wyspę oddziela od wyspy Hvar Kanał Korčula o szerokości 15 km, na północy – od Półwyspu Pelješa Kanał Pelješa o szerokości 2,5 km, zaś na południu – od wyspy Lastovo Kanał Lastovo o szerokości 13 km.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika obszaru geograficznego

Wyspa Korčula charakteryzuje się urwistym i górzystym ukształtowaniem terenu; jej powierzchnia składa się głównie ze skał i występuje tu niewiele gruntów ornych. Grunty orne zostały oczyszczone z kamieni i zamienione w tarasy. Usunięte kamienie są następnie wykorzystywane do budowy wokół tarasów murów z kamieni bez zaprawy. Mury te zatrzymują żyzną glebę na tarasach; innymi słowy, uniemożliwiają jej wypłukiwanie przez deszcz. Na tych tarasach z żyzną glebą otoczoną murami z kamieni bez zaprawy sady się gaje oliwne składające się przede wszystkim z drzew oliwnych rodzimej odmiany „Lastovka” i „Drobnica”.

Główne rodzaje gruntów ornych można podzielić na dwie grupy: regosole na tarasach i regosole na polach. Regosole zawierają najczęściej gleby brunatne i czerwone ziemie.

Na wyspie Korčula panuje klimat śródziemnomorski z łagodną zimą oraz suchym i gorącym latem. Wysokie średnie temperatury są spowodowane silnym nasłonecznieniem. Średnia roczna temperatura na wyspie Korčula waha się między 15,6 °C a 16,8 °C. Najcieplejszym miesiącem jest lipiec o średniej temperaturze wynoszącej 25,9 °C, natomiast najniższe temperatury panują w lutym, gdy średnia wynosi 9,1 °C.

Z punktu widzenia narażenia na działanie promieni słonecznych Korčula jest bardzo dobrze dostosowana do uprawy oliwek. W lipcu notuje się najwięcej godzin nasłonecznienia (373,7 godzin lub 12 godzin słońca dziennie), zaś w grudniu nasłonecznienie jest najmniejsze (125,3 godzin lub około 4 godzin dziennie).

Pod względem rocznych opadów klimat wyspy Korčula jest wilgotny. Większość opadów przypada na chłodniejszą część roku, tj. od października do marca, kiedy to średnie miesięczne opady wynoszą od 80 mm do 150 mm. Najmniej opadów przypada na okres od czerwca do sierpnia, średnio w przedziale od 30 mm do 45 mm.

Czynnik ludzki

Ludność wyspy Korčula odegrała ważną rolę w kształtowaniu jej krajobrazu. Plantatorzy oliwek pracowali na urwistym i górzystym terenie, przekształcając go w grunty orne w formie tarasów i dostosowując go do uprawy drzew oliwnych otoczonych murami z kamieni bez zaprawy. Problemy z dostępem do tarasów na wzgórzach wykluczają stosowanie dużych maszyn. Zbiór dokonuje się więc ręcznie i za pomocą mechanicznych narzędzi ręcznych.

Od czasów prehistorycznych wyspa Korčula regularnie zmieniała właścicieli, w związku z czym wiele wydarzeń historycznych wpłynęło na życie na wyspie i rozwój upraw rynkowych. Istnieje wiele dowodów historycznych świadczących o tym, że uprawa oliwek i produkcja oliwy z oliwek na wyspie Korčula trwała już od chwili kolonizacji przez starożytnych Greków oraz podczas dominacji rzymskiej i weneckiej. W źródłach pisanych pochodzących z okresu, kiedy to wyspa Korčula podlegała Wenecjanom, wspomina się, że „rząd wenecki kupował oliwę po bardzo niskiej cenie, co zmusiło mieszkańców wyspy do przemytu”. Mimo że wprowadzono surowe kary, dane wykazują, że oliwa z wyspy Korčula zdołała dotrzeć nawet do okolic Triestu (S. Dokoza, Iz gospodarske i društvene povijesti Blata do XVIII. st., Zbornik radova Blato, 2003).

Specyfika produktu

Specyfika „Korčulansko maslinovo ulje” wynika z doboru rodzimych odmian oliwek „Lastovka” i „Drobnica”, które stanowią 80 % oliwek uprawianych na wyspie Korčula.

W swej pracy naukowej (*Elajografija otoka Korčule – 1995*) Pavle Bakarić stwierdza, że rodzime odmiany „Lastovka” i „Drobnica” różnią się od innych odmian na wyspie Korčula („velika Lastovka”, „Vrtušćica”, „Oblica”) pod względem właściwości morfologicznych, biologicznych i handlowych. Twierdzi on także, że świeże oliwki tych dwóch odmian w porównaniu z innymi odmianami zawierają znacznie większą ilość oliwy (od 16,40 % do 24 %).

Specyfika oliwy „Korčulansko maslinovo ulje” wynika z jej aromatu (zapach zielonych owoców i liści drzewa oliwnego) i smaku (jednolity średnio- do intensywnie gorzkiego i ostrego), co zawdzięcza się dużemu udziałowi fenoli ogółem, które nadają jej określone właściwości organoleptyczne, tj. gorycz i ostrość. Zostało to potwierdzone przez badania naukowe (M. Žanetić, D. Škevin, E. Vitanović, M. Jukić Špika and S. Perica, *Ispitivanje fenolnih spojeva i senzorski profil dalmatinskih djevičanskih maslinovih ulja*, Pomologia croatica vol. 17, 2011), w których stwierdzono, że oliwa z oliwek uzyskana z odmian „Lastovka” i „Drobnica” zawiera wyższy odsetek fenoli ogółem (więcej niż 350 mg/kg) niż ma to miejsce w przypadku innych odmian poddanych analizie („Oblica” i „Levantinka”), u których całkowita zawartość fenoli wyniosła 161,15 mg/kg. Stwierdzono również, że spośród poddanych analizie odmian „Lastovka” wykazuje największy odsetek hydroksytyrozoli (214,32 mg/kg), zaś „Drobnica” ma najwięcej tyrozoli (84,37 mg/kg). Związki fenolowe w oliwie wyprodukowanej z odmian „Lastovka” i „Drobnica” nadają jej wysoką stabilność oksydacyjną i zapewniają długi okres przydatności do spożycia. Wysoki udział związków fenolowych wpływa także na gorycz i ostrość „Korčulansko maslinovo ulje” (mediana goryczy i ostrości ≥ 3), a równowagę między tymi dwoma atrybutami najlepiej uzyskuje się przy wykorzystaniu odmian „Drobnica” i „Lastovka”, z których wytwarzana jest ta oliwa z oliwek.

Obecnie na wyspie Korčula w uprawę oliwek i produkcję oliwy z oliwek zaangażowanych jest około 1 000 gospodarstw rolnych i 10 olejarni. Uprawa oliwek jest ważnym sektorem gospodarki na wyspie, a nazwa „Korčulansko maslinovo ulje” jest ciągle stosowana w języku potocznym i na rynku (kwit dostawy i list przewozowy, Presa d.o.o., Zlokić d.o.o., 2014).

Związek przyczynowy

Szczególne warunki glebowe i klimatyczne na wyspie Korčula oraz działalność człowieka odgrywają ważną rolę, jeżeli chodzi o wyjątkowość „Korčulansko maslinovo ulje”.

Lokalni mieszkańcy przekształcili urwiste i górzyste tereny wyspy w tarasy otoczone murami z kamieni bez zaprawy, a na nich zasadzono gaje oliwne składające się przede wszystkim z drzew oliwnych odmiany „Lastovka” i „Drobnica”. Tarasy z drzewami oliwnymi otoczone murami z kamieni stanowią wyjątkową cechę krajobrazu wyspy.

Producenci wybrali odmiany „Lastovka” i „Drobnica” jako najbardziej odpowiednie z uwagi na warunki glebowe i klimatyczne. Stanowią one 80 % oliwek uprawianych na wyspie Korčula.

Dzięki swojemu położeniu geograficznemu Korčula charakteryzuje się zasadniczo bardzo wysokimi temperaturami oraz wielogodzinnym nasłonecznieniem w ciągu dnia. Takie warunki sprzyjają uprawie i wzrostowi oliwek, zwłaszcza odmian „Lastovka” i „Drobnica”, które są wyjątkowo odporne na suszę i mają szczególnie długi okres zbiorów (od października do początku lutego).

Ręczny zbiór oliwek pozwala lokalnym producentom wybrać najlepszy moment na zbiory. Dzięki temu oliwki charakteryzują się dużą zawartością fenoli, które nadają „Korčulansko maslinovo ulje” średnio- do intensywnie gorzki i ostry smak.

Szczególne warunki klimatyczne wyspy Korčula, przy wysokim nasłonecznieniu oraz niskim poziomie opadów w miesiącach letnich, również bezpośrednio wpływają na wzrost zawartości fenoli w oliwie z odmian „Lastovka” i „Drobnica”. Analiza wykazała, że ich zawartość jest wyższa niż w przypadku innych badanych odmian, co nadaje oliwie „Korčulansko maslinovo ulje” jej szczególnego charakteru.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

<http://www.mps.hr/UserDocImages/HRANA/KORCULANSKO%20MASLINOVO%20ULJE/2016-4-6%20-%20Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda.pdf>
