

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2016/C 187/06)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

«KORČULANSKO MASLINOVO ULJE»

N.º UE: HR-PDO-0005-01351 – 01.07.2015

DOP (X) IGP ()

1. Nombre(s)

«Korčulansko maslinovo ulje».

2. Estado miembro o tercer país

Croacia.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.5, Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.).

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

«Korčulansko maslinovo ulje» designa un aceite de oliva virgen extra que se obtiene directamente del fruto del olivo exclusivamente por medios mecánicos.

En el momento de su comercialización, el «Korčulansko maslinovo ulje» debe tener las propiedades físico-químicas y organolépticas siguientes

— contenido de ácidos grasos libres $\leq 0,6\%$,

— índice de peróxido ≤ 6 mmol O₂/kg,

— K232 $\leq 2,50$,

— K270 $\leq 0,22$,

— color variable entre amarillo oro y verde,

— aroma pronunciado de aceituna verde y de hoja de olivo (mediana del frutado $\geq 2,5$),

— sabor amargo y picante medio a intenso, pronunciado y homogéneo, con un regusto prolongado (mediana del amargor y del picante ≥ 3).

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

El «Korčulansko maslinovo ulje» se produce principalmente a partir de las variedades autóctonas de aceituna *lastovka* y *drobnica* que, combinadas o no, deben estar representadas en un 80 % como mínimo. Las demás variedades de aceitunas presentes en la zona geográfica definida descrita en el punto 4 también entran en la composición del «Korčulansko maslinovo ulje» en una proporción no superior al 20 % y no influyen significativamente en la calidad final del producto.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la producción del «Korčulansko maslinovo ulje», desde el cultivo y la recolección hasta el envasado de las aceitunas, deben efectuarse en la zona geográfica definida en el punto 4.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

El almacenamiento y el embotellado del aceite también deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida en el punto 4, para preservar las propiedades organolépticas específicas y la calidad del producto que podrían deteriorarse con el trasiego del aceite. El trasiego del aceite fuera de la zona geográfica definida o el transporte marítimo de larga distancia, dadas las limitadas conexiones de transporte de la isla de Korčula con el continente, podría perjudicar la calidad del aceite. Por esta razón, el producto no puede ser embotellado fuera de la zona geográfica definida. El «Korčulansko maslinovo ulje» se comercializa en una botella de vidrio (oscuro) con una capacidad máxima de un litro.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

En la etiqueta del producto debe figurar el año de la cosecha. Cada botella comercializada debe llevar la marca común, cuyo modelo figura a continuación:



El derecho de utilización de la marca común se otorga, en las mismas condiciones, a todos los usuarios de la denominación de origen que comercialicen un producto conforme al pliego de condiciones.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La región de producción del «Korčulansko maslinovo ulje» abarca toda la isla de Korčula e incluye los municipios catastrales de Vela Luka, Blato, Smokvica, Čara, Račišće, Pupnat, Žrnovo, Korčula y Lumbarda.

Al oeste, la isla de Korčula está separada de la isla de Hvar por el estrecho de Korčula, con una anchura de 15 km, al norte de la península de Pelješac por el estrecho de Pelješac, con una anchura de 2,5 km, y al sur de la isla de Lastovo por el estrecho de Lastovo, con una anchura de 13 km.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Carácter específico de la zona geográfica

Los terrenos accidentados y rocosos predominan en Korčula y las tierras cultivables escasean. Estas han sido modeladas en terrazas y las piedras que fueron retiradas sirvieron para la construcción de muros de piedra seca que bordean estas terrazas. Los muros de piedra seca retuvieron la tierra cultivable en las terrazas, impidiendo que fueran arrastradas por la lluvia. En estas terrazas de tierra cultivable bordeadas de muros de piedra seca se cultivan los olivos pertenecientes principalmente a las variedades autóctonas *lastovka* y *drobnica*.

Los principales tipos de tierras cultivables se distribuyen en dos grupos: los suelos en surcos de las terrazas y los suelos en surcos de las llanuras. Los suelos en surcos están constituidos muy frecuentemente por suelos pardos y tierras rojas.

Korčula tiene un clima mediterráneo, con inviernos suaves y veranos cálidos. Las temperaturas medias son elevadas debido a la fuerte insolación. La temperatura media anual oscila entre 15,6 °C y 16,8 °C. El mes más cálido es julio, con una temperatura media de 25,9 °C, y el más frío enero, con una temperatura media de 9,1 °C.

Debido a su insolación, Korčula es particularmente adecuada para el cultivo del olivo. El mayor número de horas de insolación se produce en julio (373,7 horas, es decir unas doce horas al día) y el menor en diciembre (125,3 horas, es decir unas cuatro horas al día).

En lo que atañe a las precipitaciones anuales, el clima de Korčula es húmedo. Las precipitaciones son más abundantes durante el período más frío del año, de octubre a marzo, con una media mensual de 80 a 150 mm. Son menos abundantes de junio a agosto, con una media mensual de 30 a 45 mm.

Factores humanos

El principal factor que ha influido en el paisaje de Korčula es su población. Los olivicultores han moldeado con sus manos los terrenos rocosos y accidentados para crear terrazas de suelos cultivables bordeadas de muros de piedra seca. La dificultad de acceso de las terrazas no permite utilizar máquinas de gran tamaño y la recolección se realiza manualmente, utilizando herramientas manuales.

La isla de Korčula ha conocido frecuentes cambios de propietario desde la prehistoria y numerosos acontecimientos históricos han marcado la vida y el desarrollo de los cultivos comerciales. Muchos son los testimonios históricos que atestiguan el cultivo del olivo y la producción de aceite de oliva en la isla desde la época de la colonización griega y durante la dominación romana y veneciana. Las fuentes escritas que se remontan al período veneciano afirman que «el gobierno veneciano adquiriría el aceite a muy bajo precio, lo que obligaba a los habitantes de la isla a venderlo de contrabando. Aunque se introdujeron duras sanciones, los datos penales revelan que el aceite de Korčula llegó hasta Trieste» (S. Dokoza: Iz gospodarske i društvene povijesti Blata do XVIII. st, Zbornik radova Blato, 2003).

Carácter específico del producto

El carácter específico del «Korčulansko maslinovo ulje» se debe al ensamblaje de las variedades autóctonas *lastovka* y *drobnica*, que representan el 80 % de las aceitunas producidas en Korčula.

En su obra de carácter científico (Znanstveni rad P. Bakarić Elajografija otoka Korčule, 1995), Pavle Bakarić afirma que las variedades autóctonas *lastovka* y *drobnica* se diferencian de las demás variedades presentes en la isla (*velika lastovka*, *virtušćica*, *oblica*) por sus características morfológicas, biológicas y comerciales. Indica, asimismo, que los frutos frescos de estas dos variedades contienen una mayor proporción de aceite (del 16,40 % al 24 %) que las demás variedades.

El carácter específico del «Korčulansko maslinovo ulje» reside en su aroma de aceituna verde y de hoja de olivo y en su sabor amargo y picante homogéneo de intensidad media a fuerte, debido a su elevada proporción de fenoles, responsables de sus propiedades sensoriales, es decir, su gusto amargo y picante. Este extremo fue demostrado por una investigación (M. Žanetić, D. Škevin, E. Vitanović, M. Jukić Špika i S. Perica, Ispitivanje fenolnih spojeva i senzorski profil dalmatinskih djevičanskih maslinovih ulja, Pomologia croatica vol.17, 2011), de la que se desprende que las variedades *lastovka* y *drobnica* contienen una proporción de fenoles mayor (más de 350 mg/kg) que las demás variedades analizadas (*oblica* y *levantinka*), cuyo contenido total de fenoles ascendía a 161,15 mg/kg. Además, se constató que la variedad *lastovka* contiene la mayor proporción de hidroxitirosol (214,32 mg/kg), y la variedad *drobnica* la mayor proporción de tirosol (84,37 mg/kg) en comparación con otras variedades examinadas. Los compuestos fenólicos presentes en los aceites procedentes de las variedades *lastovka* y *drobnica* son responsables de su elevada estabilidad oxidativa y de su buena capacidad de conservación. La elevada proporción de compuestos fenólicos influye en el sabor amargo y picante del «Korčulansko maslinovo ulje» (mediana del amargo y del picante ≥ 3) y su equilibrio es más armonioso en las variedades *drobnica* y *lastovka*, a partir de las cuales se produce.

Actualmente, unas 1 000 explotaciones agrícolas se dedican al cultivo del olivo y a la producción de aceite de oliva y la isla cuenta con diez almazaras. La oleicultura es una actividad económica importante en Korčula y la denominación «Korčulansko maslinovo ulje» todavía hoy se emplea en el lenguaje corriente y en el mercado (entrega y albarán de expedición, Presa d.o.o., Zlokić d.o.o., 2014).

Vínculo causal

Las condiciones edafoclimáticas específicas de Korčula y los factores humanos influyeron en el carácter específico del «Korčulansko maslinovo ulje».

Para cultivar sus terrenos rocosos y accidentados, los habitantes de la isla acondicionaron terrazas bordeadas de muros de piedra seca en las que cultivan olivos, principalmente de las variedades *lastovka* y *drobnica*. Estas terrazas constituyen una característica esencial del paisaje de Korčula.

Las condiciones edafoclimáticas específicas incitaron a los oleicultores a elegir las variedades *lastovka* y *drobnica*, que son las que mejor se adaptan al terreno: dichas variedades representan el 80 % del total de olivos cultivados en la isla.

Gracias a su situación geográfica, Korčula disfruta de temperaturas diurnas muy elevadas y de un gran número de horas de sol, lo que favorece el cultivo y el crecimiento de los olivos, y en particular de las variedades *lastovka* y *drobnica*, que son extraordinariamente resistentes a la sequía y tienen un período de recolección especialmente largo (desde octubre hasta principios de febrero).

La recolección manual de las aceitunas permite a los oleicultores determinar el momento ideal para su recolección: esto influye directamente en la elevada proporción de fenoles contenida en el «Korčulansko maslinovo ulje», que le da su sabor amargo y picante de medio a intenso.

Las condiciones climáticas específicas de Korčula, con un gran número de horas de sol y escasas precipitaciones durante el verano, también han provocado directamente un aumento de la proporción de fenol en los aceites de las variedades *lastovka* y *drobnica*; las investigaciones demostraron que esta proporción es más elevada que en las demás variedades analizadas, lo que otorga su carácter específico al «Korčulansko maslinovo ulje».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

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