

## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Публикация на заявление съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни**

(2016/C 187/06)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент(ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(1)</sup>.

## ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

**„KORČULANSKO MASLINOVO ULJE“**

ЕС №: HR-PDO-0005-01351 – 1.7.2015

ЗНП ( X ) ЗГУ ( )

**1. Наименование/наименования**

„Korčulansko maslinovo ulje“

**2. Държава членка или трета държава**

Хърватия

**3. Описание на селскостопанския продукт или храната****3.1. Вид продукт**

Клас 1.5. Масла и мазнини (масло, маргарин, растителни масла и др.)

**3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1**

„Korčulansko maslinovo ulje“ е необработено маслиново масло „Extra virgin“, добивано директно от плодовете на маслиновите дървета, изключително по механичен способ.

При пускането му на пазара „Korčulansko maslinovo ulje“ трябва да притежава следните физикохимични и органолептични характеристики:

— съдържание на свободни мастни киселини  $\leq 0,6 \%$ ,— пероксидно число  $\leq 6 \text{ mmol O}_2/\text{kg}$ ,— K232  $\leq 2,50$ ,— K270  $\leq 0,22$ ,

— цвят, който варира от златножълто до зелено,

— изразен аромат на зелени маслини и маслинови листа (медиана на признака „плодов аромат“  $\geq 2,5$ ),— среден до интензивен горчив и пикантен вкус, изразен и хомогенен, с дълготраен послевкус (медиана на признаците „горчивина“ и „пикантност“  $\geq 3$ ).

(<sup>1</sup>) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

### 3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

Основната суровина за производството на „Korčulansko maslinovo ulje“ са маслини от местните сортове Lastovka и Drobnića, като техният дял в маслото поотделно или заедно не трябва да е под 80 %. За производството на „Korčulansko maslinovo ulje“ могат да се използват и други сортове, отглеждани в определения в точка 4 географски район, но техният дял не може да надвишава 20 % и не бива да влияе в значителна степен на качеството на продукта.

### 3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Всички етапи на производство на „Korčulansko maslinovo ulje“ — от отглеждането и събирането на реколтата до преработката на маслините, трябва да се осъществяват в определения в точка 4 географски район.

### 3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Складирането и пълненето на маслиновото масло в бутилки също трябва да се осъществяват в определения в точка 4 географски район с оглед запазването на органолептичните характеристики и качеството на продукта, които биха могли да бъдат влошени при преливането на маслото. Всяко едно ненужно преливане на маслото извън определения географски район или продължителното транспортиране по море с оглед на ограничените транспортни връзки на о-в Корчула с континента биха могли да окажат негативно влияние върху качеството на маслото. Поради това продуктът не може да бъде бутилиран извън определения географски район. „Korčulansko maslinovo ulje“ се пуска на пазара в стъклени съдове (тъмно стъкло), чиято вместимост не надвишава 1 l.

### 3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Върху етикета на продукта трябва да се посочи годината на бране. При пускането му на пазара върху всяка опаковка трябва да фигурира общностният знак. Графичното представяне на общностния знак е показано по-долу.



Право да използват общностния знак при един и същи условия имат всички ползватели, които пускат на пазара продукт, отговарящ на спецификацията на продукта.

## 4. Кратко определение на географския район

Районът на производство на „Korčulansko maslinovo ulje“ обхваща целия о-в Корчула с общините Vela Luka, Blato, Smokvica, Čara, Račišće, Pupnat, Žrnovo, Korčula и Lumbarda.

На запад о-в Корчула е отделен от о-в Хвар от корчуланския проток, широк 15 km, на север е отделен от полуостров Пелешац от проток с широчина 2,5 km, а на юг — от о-в Ластово от проток с широчина 13 km.

## 5. Връзка с географския район

Специфична характеристика на географския район

На о-в Корчула преобладават хълмисти, стръмни и скални терени, а плодородната почва е малко. Плодородната земя е била почистена от камъните и оформена на тераси, а камъните са били използвани за направата на сухи зидове за ограждение. Сухите зидове са задържали плодородната земя на терасите и са възпрепятствали свличането ѝ през дъждовните периоди. На тези тераси с плодородна земя, оградени със сухи зидове, се отглеждат маслини предимно от местните сортове Lastovka и Drobnića.

Плодородната почва се дели на две основни групи: ригосоли на терасите и ригосоли на равнинните терени. Ригосолиите най-често са съставени от кафяви и червени почви.

Климатът на о-в Корчула е средиземноморски с меки зими и сухи и горещи лета. Средните температури са високи в резултат на силното слънцегреене. Средната годишна температура на о-в Корчула варира между 15,6 °C и 16,8 °C. Най-топлият месец е юли със средна температура 25,9 °C, а най-студеният — февруари със средна температура 9,1 °C.

С оглед на слънцегреенето о-в Корчула е подходящо място за отглеждане на маслини. Най-висок е броят на слънчевите часове през месец юли (373,7 часа или около 12 часа дневно), а най-нисък — през декември (125,3 часа или около 4 часа дневно).

По отношение на валежите климатът на о-в Корчула е влажен. Най-много валежи падат през студената част от годината, от октомври до март, когато средното количество на месечните валежи варира между 80 и 150 mm. Най-малко валежи падат от юни до август със средно количество между 30 и 45 mm.

#### Човешки фактори

За формирането на облика на о-в Корчула основна роля е изиграло местното население. Със своите собствени ръце производителите на маслини са преработили хълмистите и стръмни терени и са ги превърнали в тераси с плодородна почва, като са ги пригодили към отглеждането на маслинови дървета, оградени със сухи зидове. Поради труднодостъпния характер на хълмистите и терасовидни терени използването на по-големи селскостопански машини е невъзможно и брането се осъществява на ръка, с помощта на механични пособия.

Още от праисторията о-в Корчула е бил обект на различни владения и многобройните исторически събития са оказали влияние върху живота и развитието на търговски култури на острова. Многобройни исторически документи свидетелстват за отглеждането на маслини и производството на маслиново масло още от времето на гръцката колонизация и римското и венецианското владение. Според писмени сведения от времето на падане на о-в Корчула под венецианско владение „венецианската управа е изкупувала масло на много ниски цени, което е принуждавало местното население да го продава незаконно. Въпреки въведените строги санкции данните показват, че маслото от Корчула е стигнало чак до Триест.“ (S. Dokoza: *Iz gospodarske i društvene povijesti Blata do XVIII. st, Zbornik radova Blato*, 2003 г.).

#### Специфична характеристика на продукта

„Korčulansko maslinovo ulje“ дължи своя специфичен характер на местните сортове Lastovka и Drobница, които представляват 80 % от сортовете маслини на о-в Корчула.

В своя научен труд Павел Бакарич (Znanstveni rad P. Bakarić *Elajografija otoka Korčule*, 1995 г.) посочва, че по своите морфологични, биологични и търговски особености местните сортове Lastovka и Drobница се различават от останалите сортове на о-в Корчула (*velika Lastovka*, *Vrtušćica*, *Oblica*). Той подчертава също така, че съдържанието на мазнини (от 16,40 % до 24 %) в пресните плодове от тези сортове е по-високо в сравнение с останалите сортове.

Специфичният характер на „Korčulansko maslinovo ulje“ се състои в аромата на зелени маслини и маслинови листа и хомогенния среден до интензивен горчив и пикантен вкус, които се формират в резултат на по-високото съдържание на феноли, предопределящи органолептичните характеристики на маслото, а именно неговата горчивина и пикантност. Това е било доказано в проведено научно проучване (M. Žanetić, D. Škevin, E. Vitanović, M. Jukić Špika i S. Perica, *Ispitivanje fenolnih spojeva i senzorski profil dalmatinskih djevičanskih maslinovih ulja*, *Pomologija croatica* vol.17, 2011 г.), където е установено, че най-високо съдържание на феноли (над 350 mg/kg) има маслиновото масло от сортовете Lastovka и Drobница в сравнение с останалите изпитани сортове (*Oblica* и *Levantinka*), при които съдържанието на феноли е 161,15 mg/kg. Освен това е установено, че сорт Lastovka има най-високо съдържание на хидрокситирозол (214,32 mg/kg), а сорт Drobница — най-високо съдържание на тирозол (84,37 mg/kg) в сравнение с останалите изпитани сортове. Фенолните съединения в маслиновото масло от сортовете Lastovka и Drobница предопределят високата устойчивост на оксидация и доброто съхранение на маслиновото масло от тези сортове. Високото съдържание на фенолни съединения оказва влияние и на горчивината и пикантността на „Korčulansko maslinovo ulje“ (медиани на признаците „горчивина“ и „пикантност“  $\geq 3$ ), а техният баланс е най-добре изразен при сортовете Lastovka и Drobница, от които се произвежда това маслиново масло.

В наши дни на о-в Корчула с отглеждането на маслини и производството на маслиново масло се занимават около 1 000 земеделски стопанства и на острова има 10 маслособойни. Маслинопроизводството е важна икономическа дейност на о-в Корчула и наименованието „Korčulansko maslinovo ulje“ се използва в ежедневния език и на пазара (известие за доставка и транспортиране, *Presa d.o.o.*, *Zlokić d.o.o.*, 2014.).

#### Причинно-следствена връзка

Специфичните почвено-климатични особености на о-в Корчула и влиянието на човека са предопределили специфичния характер на „Korčulansko maslinovo ulje“.

За да могат да обработват хълмистите и стръмни терени на о-в Корчула, местните жители са ги терасирали и оградени със сухи зидове, на които се отглеждат маслинови насаждения предимно от сортовете Lastovka и Drobница. Това е една от особеностите на пейзажа на о-в Корчула.

С оглед на специфичните почвено-климатични особености производителите са селектирали сортовете Lastovka и Drobница, които са най-добре пригодени към тях: тези сортове представляват 80 % от сортовете маслини на о-в Корчула.

Благодарение на географското разположение на острова на него преобладават много високи дневни температури и много голям брой слънчеви часове, което благоприятства отглеждането и развитието на маслиновите дървета, особено от сортовете Lastovka и Drobница, които са изключително устойчиви на засушаване и имат дълъг период на бране — от октомври до началото на февруари.

Брането на маслините на ръка позволява на местните производители да определят идеалното време за бране, което оказва пряко влияние върху съдържанието на феноли, а оттам и върху средния до интензивен горчив и пикантен вкус на „Korčulansko maslinovo ulje“.

Специфичните климатични особености на о-в Корчула — голям брой слънчеви часове и ниско количество на валежите през летните месеци, също оказват пряко влияние върху повишаването на съдържанието на феноли в маслото от сортовете Lastovka и Drobniča, което е доказано по-високо, отколкото при останалите изпитани сортове, и придават на „Korčulansko maslinovo ulje“ неговия специфичен характер.

#### **Препратка към публикуваната спецификация на продукта**

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

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

---