

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU)
č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(2016/C 187/06)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„KORČULANSKO MASLINOVO ULJE“

EU č.: HR-PDO-0005-01351 – 1.7.2015

CHOP (X) CHZO ()

1. **Název (názyvy)**

„Korčulansko maslinovo ulje“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Chorvatsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potravin**3.1 *Druh produktu*

Třída 1.5. Oleje a tuky (máslo, margarin, olej atd.)

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Korčulansko maslinovo ulje“ je extra panenský olivový olej získaný přímo z oliv výlučně mechanickými postupy.

V době uvedení na trh musí mít „Korčulansko maslinovo ulje“ tyto fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti:

— obsah volných mastných kyselin $\leq 0,6 \%$ — peroxidové číslo $\leq 6 \text{ mmol O}_2/\text{kg}$ — K232 $\leq 2,50$ — K270 $\leq 0,22$

— barvu od žluté až po zelenou

— výraznou vůni zeleného ovoce a listů olivovníku (medián ovocné chuti $\geq 2,5$)— výraznou a jednotnou středně až intenzivně hořkou a štiplavou chuť s dlouhotrvajícím dozníváním (medián hořkosti a pikantnosti ≥ 3).

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.3 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Základní surovinou pro výrobu produktu „Korčulansko maslinovo ulje“ jsou olivy původních odrůd „Lastovka“ a „Drobnica“, které se používají samostatně nebo ve vzájemné kombinaci, přičemž tyto odrůdy musí být zastoupeny alespoň z 80 %. Jiné odrůdy, jež se pěstují v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4, představují nejvýše 20 % oliv zpracovaných k účelu výroby produktu „Korčulansko maslinovo ulje“ a nemají podstatný vliv na jakost konečného produktu.

3.4 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Všechny fáze výrobního postupu produktu „Korčulansko maslinovo ulje“ od pěstování a sklizně po zpracování oliv se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti uvedené v bodě 4.

3.5 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Skladování a plnění oleje do lahví musí rovněž probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti uvedené v bodě 4, aby se zachovaly specifické organoleptické vlastnosti a jakost produktu, jež by dekantace mohla nepříznivě ovlivnit. Každá další dekantace oleje mimo vymezenou zeměpisnou oblast nebo jeho přeprava po moři na delší vzdálenosti by s ohledem na možné nedostatečné dopravní spojení ostrova Korčula s pevninou mohly v konečném důsledku nepříznivě ovlivnit jakost olivového oleje. Z těchto důvodů není produkt možné plnit do lahví mimo vymezenou zeměpisnou oblast. „Korčulansko maslinovo ulje“ se uvádí na trh v (tmavých) skleněných nádobách o objemu nejvýše 1 litr.

3.6 Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Na označení musí být uveden rok sklizně. Při uvádění na trh musí být každé balení opatřeno jednotným logem. Podoba jednotného loga je uvedena níže.



Právo používat jednotné logo mají za stejných podmínek všichni uživatelé zeměpisného označení, kteří uvádí na trh produkt, jenž je v souladu se specifikacemi.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast výroby produktu „Korčulansko maslinovo ulje“ zahrnuje celý ostrov Korčula, tj. katastrální území obcí Vela Luka, Blato, Smokvica, Čara, Račišće, Pupnat, Žrnovo, Korčula a Lumbarda.

Ostrov Korčula odděluje ze západu 15 km široký Korčulský průliv (Korčulanski kanal), ze severu je ostrov oddělen od poloostrova Pelješac 2,5 km širokým Pelješackým průlivem (Pelješki kanal) a z jihu 13 km širokým Lastovským průlivem (Lastovski kanal), který jej dělí od ostrova Lastovo.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Specifičnost zeměpisné oblasti

Ostrov Korčula se vyznačuje skalnatým, hornatým terénem, který je pokrytý hlavně skalami a nabízí pouze málo úrodné půdy. Úrodná půda byla vyčištěna od kamenů a upravena do terasovitého uspořádání. Odstraněné kameny z půd se používají k výstavbě suchých zdí, jimiž jsou ohrazeny terasy. Suché zdi zadržují úrodnou půdu na terasách, tj. brání odplavení půdy deštěm. Na těchto úrodných terasových půdách ohrazených suchými zdmi jsou vysazeny olivové háje, v nichž převažují původní odrůdy „Lastovka“ a „Drobnica“.

Hlavní typy úrodných půd lze rozdělit do dvou skupin: terasové regozemě (rigosoly) teras a plnní regozemě (rigosoly). Regozemě se nejčastěji skládají z vápenatých kambizemí a z červenic (terra rossa).

Ostrov Korčula má středomořské podnebí s mírnými zimami a suchými a horkými léty. Vysoké průměrné teploty jsou důsledkem vysokého množství slunečního svitu. Průměrné roční teploty se na ostrově Korčula pohybují v rozmezí od 15,6 °C do 16,8 °C. Nejteplejším měsícem je červenec s průměrnou teplotou 25,9 °C a nejchladnějším únor s průměrnou teplotou 9,1 °C.

Z hlediska množství slunečního svitu má ostrov Korčula výborné podmínky pro pěstování oliv. Největší počet hodin slunečního svitu připadá na červenec (373,7, tj. cca 12 h denně) a nejméně na prosinec (125,3, tj. cca 4 h denně).

Z hlediska ročního úhrnu srážek je podnebí na ostrově Korčula typicky vlhké. Nejvíce srážek spadne v chladnější části roku, od října do března, kdy se průměrný měsíční úhrn srážek pohybuje od 80 do 150 mm. Nejméně srážek bývá v období od června do srpna: průměrně od 30 do 45 mm.

Lidské faktory

Obyvatelstvo ostrova Korčula sehrálo hlavní úlohu při formování krajiny ostrova. Pěstitelé oliv pracují ve skalnatém, hornatém terénu, který svými rukama přeměnili na úrodnou půdu a uzpůsobili ho k pěstování olivovníků na terasách zpevněných suchými zdmi. Z důvodu složité dostupnosti teras v kopcích není možné používání větších strojů, takže sklizeň probíhá ručně pomocí mechanických ručních nástrojů.

Ostrov Korčula již od prehistorických dob pravidelně měnil majitele, a tak život na ostrově a rozvoj tržních zemědělských plodin ovlivnilo velké množství historických událostí. Mnohé historické prameny potvrzují pěstování oliv a výrobu olivového oleje na ostrově již v dobách řecké kolonizace, jakož i za vlády Římanů a Benátčanů. V písemných zmínkách pocházejících z období nadvlády Benátské republiky se uvádí, že „benátská vláda skupovala olej za velmi nízké ceny, což obyvatelé ostrova přinutilo k tomu, aby olej začali pašovat. I přes zavedení přísných trestů údaje svědčí o tom, že olivový olej z Korčuly se dostal až do Terstu“. (S. Dokoza: *Iz gospodarske i društvene povijesti Blata do XVIII. st.*, Zbornik radova Blato, 2003).

Specifičnost produktu

Specifičnost produktu „Korčulansko maslinovo ulje“ spočívá ve výběru původních odrůd „Lastovka“ a „Drobnica“, jež tvoří 80 % oliv na ostrově Korčula.

Pavle Bakarić ve své vědecké práci (*Znanstveni rad P. Bakarić Elajografija otoka Korčule*, 1995) uvádí, že původní odrůdy „Lastovka“ a „Drobnica“ se liší od jiných odrůd pěstovaných na ostrově („Velika Lastovka“, „Vrtušćica“, „Oblica“), a to z hlediska morfologických, biologických a komerčních vlastností. Rovněž uvádí, že čerstvé olivy těchto dvou odrůd obsahují oproti čerstvým olivám jiných odrůd vysoký podíl oleje (od 16,4 % do 24 %).

Specifičnost produktu „Korčulansko maslinovo ulje“ spočívá v jeho vůni (která připomíná zelené ovoce a listy olivovníku) a chuti (jednotně středně až intenzivně hořké a štiplavé), jež jsou důsledkem vysokého podílu celkových fenolů zodpovědných za senzorické vlastnosti oleje, tj. za jeho hořkost a pikantnost. Tuto skutečnost potvrdil i výzkum (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), kterým se zjistilo, že olivový olej pocházející z odrůd „Lastovka“ a „Drobnica“ obsahuje vyšší podíl celkových fenolů (více než 350 mg/kg) než olej z jiných analyzovaných odrůd („Oblica“ a „Levantinka“), u nichž dosahoval podíl celkových fenolů 161,15 mg/kg. Rovněž se zjistilo, že odrůda „Lastovka“ má mezi analyzovanými odrůdami nejvyšší podíl hydroxytyrosolů (214,32 mg/kg) a že odrůda „Drobnica“ má nejvyšší podíl tyrosolů (84,37 mg/kg). Fenolové sloučeniny nacházející se v oleji odrůd „Lastovka“ a „Drobnica“ přispívají k vysoké oxidační stabilitě a k dlouhé skladovatelnosti olivového oleje z těchto odrůd. Vysoký podíl fenolových sloučenin má vliv na hořkost a pikantnost produktu „Korčulansko maslinovo ulje“ (medián hořkosti a pikantnosti ≥ 3), přičemž rovnováha mezi těmito dvěma vlastnostmi se nejlépe projevuje u odrůd Drobnica“ a „Lastovka“, z nichž se uvedený olivový olej vyrábí.

V současnosti se pěstování oliv a výroba olivového oleje na ostrově Korčula věnuje zhruba 1 000 zemědělských podniků a deset lisoven. Toto odvětví představuje na ostrově Korčula významnou hospodářskou činnost a název „Korčulansko maslinovo ulje“ se i dnes používá v běžném jazyce i na trhu (dodací a přepravní list, Presa d.o.o., Zlokić d.o.o., 2014).

Příčinná souvislost

Ke specifičnosti produktu „Korčulansko maslinovo ulje“ přispěly specifické půdně-klimatické podmínky ostrova Korčula i lidská činnost.

Aby mohli místní obyvatelé tento olej vyrábět, přeměnili skalnatý, hornatý terén na terasovitá pole ohrazená suchými zdmi. Na terasách vysadili olivové háje, jež tvoří hlavně olivovníky odrůd „Lastovka“ a „Drobnica“. Terasy se suchými zdmi vysazené olivovníky jsou autentickým rysem scenérie ostrova Korčula.

Pěstitelé si vybrali odrůdy „Lastovka“ a „Drobnica“ jako odrůdy, které jsou nejlépe přizpůsobené specifickým půdně-klimatickým podmínkám. Na ostrově Korčula jsou zastoupeny z 80 %.

Na Korčule díky její zeměpisné poloze převládají velmi vysoké denní teploty s velmi velkým počtem hodin slunečního svitu, což je příznivé pro pěstování a růst oliv, zejména odrůd „Lastovka“ a „Drobnica“, jež jsou extrémně odolné vůči suchu a mají výjimečně dlouhé období sklizně (od října do počátku února).

Ruční sběr oliv umožňuje místním pěstitelům stanovit ideální čas sklizně, což má přímý vliv na vysoký obsah fenolů v olivách, jimž „Korčulansko maslinovo ulje“ vděčí za svoji středně až intenzivně hořkou a štiplavou chuť.

Rovněž i specifické klimatické podmínky na ostrově Korčula s vysokým počtem hodin slunečního svitu a nízkým úhrnem srážek v letních měsících mají přímý vliv na zvýšení podílu fenolů v olejích vyrobených z odrůd „Lass-tovka“ a „Drobnica“. Z analýz vyplývá, že obsah fenolů v těchto olivách je vyšší než u jiných testovaných odrůd, čemuž „Korčulansko maslinovo ulje“ vděčí za své specifické vlastnosti.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

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