

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung des infolge der Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einziges Dokuments

(2022/C 322/03)

Die Europäische Kommission hat die vorliegende geringfügige Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission ⁽¹⁾ genehmigt.

Der Antrag auf Genehmigung dieser geringfügigen Änderung kann in der eAmbrosia-Datenbank der Kommission eingesehen werden.

EINZIGES DOKUMENT

„KORČULANSKO MASLINOVO ULJE“

EU-Nr.: PDO-HR-01351-AM01 – 5.5.2022

g. U. (X) g. g. A. ()

1. Name(n)

„Korčulansko maslinovo ulje“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Kroatien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.5. Fette (Butter, Margarine, Öle usw.)

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

„Korčulansko maslinovo ulje“ ist ein natives Olivenöl extra, das auf rein mechanischem Wege direkt aus der Frucht des Olivenbaums gewonnen wird.

Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens muss „Korčulansko maslinovo ulje“ folgende physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften aufweisen:

- Gehalt an freien Fettsäuren $\leq 0,6$ %
- Peroxidzahl ≤ 12 mEq/kg
- K232 $\leq 2,50$
- K270 $\leq 0,22$
- Farbe: von Goldgelb bis Grün

(1) ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

- ausgeprägtes Aroma nach grünen Früchten und Olivenblättern (Median für das Attribut „fruchtig“ $\geq 2,5$)
- ausgeprägte und homogene mittlere bis intensive bittere und scharfe Note mit einem langen Nachgeschmack (Median für Bitterkeit und Schärfe ≥ 3)

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Die wesentlichen Rohstoffe für die Herstellung von „Korčulansko maslinovo ulje“ sind Oliven der heimischen Sorten „Lastovka“ und „Drobnica“, die einzeln oder in Kombination verwendet werden und mindestens 80 % des Erzeugnisses ausmachen. Andere in dem in Punkt 4 definierten geografischen Gebiet angebaute Sorten machen nicht mehr als 20 % der gesamten für die Herstellung von „Korčulansko maslinovo ulje“ verwendeten Oliven aus und haben keinen signifikanten Einfluss auf die Qualität des Enderzeugnisses.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Stufen der Erzeugung von „Korčulansko maslinovo ulje“ (Anbau, Ernte und Verarbeitung der Oliven) müssen in dem in Punkt 4 genannten geografischen Gebiet stattfinden.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Lagerung und Abfüllung des Öls müssen ebenfalls in dem in Punkt 4 genannten geografischen Gebiet erfolgen, um die spezifischen organoleptischen Eigenschaften und die Qualität des Erzeugnisses zu erhalten, die durch das Umfüllen beeinträchtigt werden könnten. Jede spätere Umfüllung des Öls außerhalb des genannten geografischen Gebiets bzw. der Transport auf dem Seeweg über längere Strecken könnte angesichts der möglichen beschränkten Transportverbindungen zwischen der Insel Korčula und dem Festland letztlich die Qualität des Öls beeinträchtigen. Deshalb ist eine Abfüllung des Erzeugnisses außerhalb des genannten geografischen Gebiets nicht möglich. „Korčulansko maslinovo ulje“ wird in (dunklen) Glasbehältern mit einem Volumen von maximal 1 Liter in Verkehr gebracht. Es können auch Weißblechdosen, die für diese Art von Erzeugnis vorgesehen sind, mit einem Fassungsvermögen von bis zu 5 Litern verwendet werden, wenn sie über ein Verschlusssystem verfügen, das nach der Öffnung nicht wieder in den ursprünglichen Zustand versetzt werden kann.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Erntejahr muss auf dem Etikett des Erzeugnisses angegeben werden. Beim Inverkehrbringen muss jede Packung mit dem gemeinsamen Symbol versehen sein. Nachstehend ist das gemeinsame Symbol abgebildet:



Sämtliche Verwender dieser Ursprungsbezeichnung, die das Erzeugnis entsprechend seiner Spezifikation in Verkehr bringen, sind berechtigt, das gemeinsame Symbol unter den gleichen Bedingungen zu verwenden.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet des „Korčulansko maslinovo ulje“ umfasst die gesamte Insel Korčula, d. h. die Katastralgemeinden Vela Luka, Blato, Smokvica, Čara, Račišće, Pupnat, Žrnovo, Korčula und Lumbarda.

Im Westen wird die Insel durch den 15 km breiten Korčula-Kanal von der Insel Hvar getrennt, im Norden durch den 2,5 km breiten Pelješac-Kanal von der Halbinsel Pelješac und im Süden durch den 13 km breiten Lastovo-Kanal von der Insel Lastovo.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Besonderheit des geografischen Gebiets

Die Insel Korčula wird von felsigem, gebirgigem Gelände dominiert, das hauptsächlich aus Gestein mit wenigen Ackerflächen besteht. Die Ackerflächen werden von den Steinen befreit und terrassenförmig angelegt. Mit den abgetragenen Steinen werden Trockenmauern zur Einfriedung der Terrassen errichtet. Diese sorgen dafür, dass die fruchtbare Erde auf den Terrassen liegen bleibt, bzw. sie verhindern, dass sie vom Regen fortgespült wird. Auf diesen fruchtbaren mit Trockenmauern eingefriedeten Terrassen werden Olivenhaine angelegt, für die vorwiegend die heimischen Sorten „Lastovka“ und „Drobnica“ verwendet werden.

Die wichtigsten Arten von Ackerflächen lassen sich in zwei Gruppen unterteilen: terrassierte Regosole und Feldregosole. Regosole setzen sich meistens aus kalkhaltigen Cambisolen und Terra Rossa zusammen.

Auf der Insel Korčula herrscht ein mediterranes Klima mit milden Wintern und trockenen, heißen Sommern. Die hohen Durchschnittstemperaturen sind auf die hohe Sonneneinstrahlung zurückzuführen. Die Jahresdurchschnittstemperatur liegt auf Korčula zwischen 15,6 °C und 16,8 °C. Der heißeste Monat ist der Juli mit durchschnittlich 25,9 °C, während der kälteste Monat der Februar mit durchschnittlich 9,1 °C ist.

Von der Sonneneinstrahlung her eignet sich Korčula sehr gut für den Olivenanbau. Im Juli werden die meisten Sonnenstunden verzeichnet (373,7 oder rund 12 Stunden Sonne pro Tag), im Dezember dagegen die wenigsten (125,3 oder rund 4 Stunden pro Tag).

Was die jährlichen Niederschläge betrifft, ist das Klima auf der Insel Korčula gewöhnlich feucht. Die meisten Niederschläge fallen in der kälteren Jahreszeit von Oktober bis März, in der der monatliche Niederschlag zwischen 80 mm und 150 mm beträgt. Die geringsten Niederschläge fallen von Juni bis August, im Durchschnitt 30 mm bis 45 mm.

Menschliche Faktoren

Das Landschaftsbild der Insel Korčula ist vor allem von den Inselbewohnern geprägt worden. Olivenbauern haben das felsige, gebirgige Gelände bearbeitet, um terrassenförmige und mit Trockenmauern eingefriedete Ackerflächen für den Anbau von Olivenbäumen anzulegen. Der schwierige Zugang zu den Hügelterrassen schließt den Einsatz großer Maschinen aus. Die Ernte erfolgt manuell und mit einfachen Handgeräten.

Seit prähistorischen Zeiten wechselte die Insel regelmäßig ihre Herrscher, sodass das Leben auf der Insel und die Entwicklung von Nutzpflanzen für den Handel durch eine Vielzahl historischer Ereignisse beeinflusst worden ist. Es gibt zahlreiche historische Belege für den Olivenanbau und die Herstellung von Olivenöl auf der Insel Korčula seit der Zeit der Kolonisierung durch die alten Griechen und unter römischer und venezianischer Herrschaft. Aus schriftlichen Quellen aus der Zeit, als Korčula unter venezianischer Herrschaft kam, geht hervor, dass „die venezianische Regierung Öl zu einem sehr niedrigen Preis aufkaufte, wodurch die Inselbewohner gezwungen waren, es fortan zu schmuggeln. Die Zahlen zeigen, dass Öl von Korčula trotz der Einführung strenger Strafen sogar bis nach Triest gelangte.“ (S. Dokoza, *Iz gospodarske i društvene povijesti Blata do XVIII. st.*, Zbornik radova Blato, 2003).

Besonderheit des Erzeugnisses

Die Besonderheit des „Korčulansko maslinovo ulje“ ist auf die Auswahl der heimischen Olivensorten „Lastovka“ und „Drobnica“ zurückzuführen, die 80 % der Oliven auf der Insel Korčula ausmachen.

In seiner wissenschaftlichen Arbeit (*Elajografija otoka Korčule*, (1995)) legt Pavle Bakarić dar, dass sich die heimischen Olivensorten „Lastovka“ und „Drobnica“ von anderen Sorten auf der Insel Korčula („velika Lastovka“, „Vrtušćica“, „Oblica“) in Bezug auf ihre morphologischen, biologischen und kommerziellen Eigenschaften unterscheiden. Er stellt zudem fest, dass frische Oliven von diesen beiden Sorten einen höheren Ölanteil aufweisen (von 16,40 % bis 24 %) als frische Oliven anderer Sorten.

Der besondere Charakter des „Korčulansko maslinovo ulje“ ist auf sein Aroma (erinnert an grüne Früchte und Olivenblätter) und seinen Geschmack (homogene mittlere bis intensive Bitterkeit und Schärfe) zurückzuführen, die es seinem hohen Anteil an Gesamtphenolen zu verdanken hat. Diese verleihen dem Öl seine sensorischen Eigenschaften, d. h. seine Bitterkeit und Schärfe. In Untersuchungen (M. Žanetić, D. Škevin, E. Vitanović, M. Jukić Špika und S. Perica, *Ispitivanje fenolnih spojeva i senzorski profil dalmatinskih dječvčanskih maslinovih ulja*, *Pomologia croatica* Bd. 17, 2011) wurde nachgewiesen, dass Olivenöl der Sorten „Lastovka“ und „Drobnica“ einen höheren Anteil an Gesamtphenolen (über 350 mg/kg) enthielt als jenes von anderen untersuchten Sorten („Oblica“ und „Levantinka“), das einen

Gesamtphenolgehalt von 161,15 mg/kg aufwies. Es wurde zudem festgestellt, dass die Sorte „Lastovka“ von allen untersuchten Sorten den höchsten Anteil an Hydroxytyrosolen (214,32 mg/kg) aufweist und die Sorte „Drobnica“ den höchsten Anteil an Tyrosolen (84,37 mg/kg). Die Phenolverbindungen verleihen dem Öl der Sorten „Lastovka“ und „Drobnica“ seine oxidative Stabilität und eine lange Haltbarkeit. Der hohe Anteil an Phenolverbindungen hat Einfluss auf die Bitterkeit und Schärfe des „Korčulansko maslinovo ulje“ (Median für Bitterkeit und Schärfe ≥ 3), und vor allem die Sorten „Lastovka“ und „Drobnica“, aus denen das oben genannte Olivenöl hergestellt wird, zeichnen sich durch ein ausgewogenes Verhältnis zwischen diesen beiden Attributen aus.

Rund 1 000 landwirtschaftliche Betriebe und 10 Ölmühlen sind heute am Olivenanbau und der Olivenölerzeugung auf der Insel Korčula beteiligt. Der Olivenanbau ist ein bedeutender Wirtschaftszweig auf der Insel, und die Bezeichnung „Korčulansko maslinovo ulje“ wird auch heute noch im allgemeinen Sprachgebrauch und am Markt verwendet (Liefer- und Versandschein, Presa d.o.o., Zlokić d.o.o., 2014).

Ursächlicher Zusammenhang

Der besondere Charakter des „Korčulansko maslinovo ulje“ ergab sich aus den spezifischen Boden- und Klimaverhältnissen der Insel Korčula sowie menschlichen Maßnahmen.

Zur Kultivierung von Oliven hat die ansässige Bevölkerung das felsige und gebirgige Gelände der Insel terrassenförmig angelegt und mit Trockenmauern eingefriedet. Auf den Terrassen wurden Olivenhaine angelegt, vorwiegend aus Olivenbäumen der Sorten „Lastovka“ und „Drobnica“. Die eingefriedeten und mit Olivenbäumen bepflanzten Terrassen sind ein typisches Merkmal der Insellandschaft.

Die Sorten „Lastovka“ und „Drobnica“ wurden von den Produzenten als die am besten an die spezifischen Boden- und Klimaverhältnisse angepassten ausgewählt. Sie machen 80 % der auf der Insel Korčula angebauten Oliven aus.

Dank seiner geografischen Lage gibt es auf Korčula meist sehr hohe Tagestemperaturen mit sehr vielen Sonnenstunden. Diese begünstigen den Anbau und das Wachstum von Oliven, insbesondere der Sorten „Lastovka“ und „Drobnica“, die extrem dürreresistent sind und eine besonders lange Erntezeit haben (von Oktober bis Anfang Februar).

Durch die Handlese der Oliven können die lokalen Produzenten den idealen Zeitpunkt für die Ernte bestimmen. Sie erhalten dadurch Oliven mit einem hohen Phenolgehalt, der dem „Korčulansko maslinovo ulje“ eine mittlere bis intensive Bitterkeit und Schärfe verleiht.

Ein weiterer Grund für den erhöhten Phenolgehalt in Ölen der Sorten „Lastovka“ und „Drobnica“ sind die spezifischen klimatischen Bedingungen der Insel Korčula mit ihren vielen Sonnenstunden und geringen Niederschlägen in den Sommermonaten. Untersuchungen haben gezeigt, dass ihr Gehalt über dem anderer untersuchter Sorten liegt, was dem „Korčulansko maslinovo ulje“ seinen besonderen Charakter verleiht.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/lzmijenjena_specifikacija_korculansko_maslinovo_ulje_012022.pdf
