

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2016/C 187/06)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”KORČULANSKO MASLINOVO ULJE”**EU N:o: HR-PDO-0005-01351-1.7.2015****SAN (X) SMM ()****1. Nimi/nimet**

”Korčulansko maslinovo ulje”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Kroatia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**3.1 Tuotelaji**

Luokka 1.5 Rasvat (voi, margariini, öljyt jne.)

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

”Korčulansko maslinovo ulje” on suoraan oliivipuun hedelmistä yksinomaan mekaanisin menetelmin saatu ekstra-neitsytoliiviöljy.

Markkinoille saatettaessa ”Korčulansko maslinovo ulje” -oliiviöljyllä on oltava seuraavat fysikaalis-kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet:

— vapaiden rasvahappojen pitoisuus $\leq 0,6 \%$ — peroksidiluku $\leq 6 \text{ mmol O}_2/\text{kg}$ — K232 $\leq 2,50$ — K270 $\leq 0,22$

— väri vaihtelee kullankeltaisesta vihreään;

— selkeä tuoreen vihreän oliivin ja oliivipuun lehtien tuoksu (”hedelmäisyyden” mediaani $\geq 2,5$);— keskivoimakas tai voimakas karvas ja pistävä maku, viipyvä jälkimaku (karvauuden ja pistävyyden mediaani ≥ 3).

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.3 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

"Korčulansko maslinovo ulje" -oliiviöljyn perusraaka-aineena käytetään kotoperäisten "lastovka- ja drobnica"-lajikkeiden oliivipuiden hedelmiä, joiden osuuden (yksin tai yhdessä) on oltava vähintään 80 prosenttia. Tuotantoon voidaan käyttää myös muita 4 kohdassa yksilöidyllä maantieteellisellä alueella esiintyviä oliivilajikkeita, mutta niiden osuus saa olla enintään 20 prosenttia eikä tämä osuus saa vaikuttaa tuotteen laatuun.

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Kaikkien "Korčulansko maslinovo ulje" -oliiviöljyn tuotantovaiheiden viljelystä sadonkorjuuseen ja oliivien jalostamiseen on tapahduttava 4 kohdassa yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

Myös öljyn varastoinnin ja pakkaamisen on tapahduttava 4 kohdassa yksilöidyllä maantieteellisellä alueella, jotta tuotteen aistinvaraiset erityisominaisuudet ja laatu säilyvät öljyn siirtämisestä mahdollisesti aiheutuvalta heikkeneemiseltä. Kaikki yksilöidyn maantieteellisen alueen ulkopuolella tapahtuvat turhat öljyn siirtämiset säiliöstä toiseen tai Korčulan saaren ja mantereen välisistä rajallisista yhteyksistä johtuvat pitkät merikuljetukset saattaisivat vaikuttaa haitallisesti öljyn laatuun. Tästä syystä tuotetta ei saa pullottaa maantieteellisen tuotantoalueen ulkopuolella. "Korčulansko maslinovo ulje" -oliiviöljy saatetaan markkinoille pakattuna (tummiin) lasipulloihin, joiden vetoisuus on enintään 1 litra.

3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Tuotteen etiketissä on ilmoitettava sadonkorjuuvuosi. Kaikissa markkinoille saatettavissa pakkauksissa on oltava yhteinen tunnus, jonka malli on esitetty jäljempänä.



Oikeus yhteisen tunnuksen käyttöön myönnetään yhtäläisin edellytyksin kaikille tuotemerkin käyttäjille, jotka pitävät kaupan eritelmän mukaista tuotetta.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

"Korčulansko maslinovo ulje" -oliiviöljyn tuotantoalue käsittää Korčulan saaren koko alueen eli seuraavat kunnat: Vela Luka, Blato, Smokvica, Čara, Račičće, Pupnat, Žrnovo, Korčula ja Lumbarda.

Lännessä Korčulan saaren erottaa Hvarin saaresta 15 kilometriä leveä Korčulan kanaali, pohjoisessa Pelješacin niemimaasta 2,5 kilometriä leveä Pelješacin kanaali ja etelässä Lastovon saaresta 13 kilometriä leveä Lastovon kanaali.

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään

Maantieteellisen alueen erityisyys

Korčulan saaren maasto on pääosin rikkonaista, kallioista ja kivikkoista, ja viljelykelpoista maata on vähän. Hedelmälliset alueet on pengerrytetty, ja niiltä raivatuista kivistä on rakennettu kivimuureja pengerviljelmien reunoille. Kivimuurit estävät hedelmällisen maan valumisen pois pengerrytyiltä alueilta sateiden mukana. Näille kivimuurien reunustamille pengerrytyille alueille perustetuissa oliivitarhoissa viljellään pääasiassa kotoperäisiä "lastovka"- ja "drobnica"-lajikkeita.

Hedelmällisen maan pääasialliset tyypit jakautuvat kahteen ryhmään: penkereiden rigosol ja tasangon rigosol. Rigosol muodostuu tavallisimmin kalkkikivipitoisesta ruskomaasta ja terra rossa -maannoksesta.

Korčulan saaren ilmasto on välimerellinen. Talvet ovat leutoja ja kesät kuivia ja kuumia. Runsaan auringonpaisteen ansiosta keskilämpötilat ovat korkeita. Vuoden keskilämpötila on 15,6–16,8 °C. Kuumin kuukausi on heinäkuu (keskilämpötila 25,9 °C) ja kylmin helmikuu (keskilämpötila 9,1 °C).

Aurinkoisuudesta johtuen Korčula soveltuu erityisen hyvin oliivinviljelyyn. Aurinkoisten tuntien määrä on korkein heinäkuussa (373,7 eli noin 12 tuntia päivässä) ja alhaisin joulukuussa (125,3 eli noin 4 tuntia päivässä).

Vuotuisen sademäärän suhteen Korčulan ilmasto on tyypillisen kostea. Sademäärä on runsain vuoden kylmimpänä aikana lokakuusta maaliskuuhun (keskim. 80–150 mm kuukaudessa) ja alhaisin kesä–elokuussa (keskim. 30–45 mm kuukaudessa).

Inhimilliset tekijät

Tärkein Korčulan saaren maiseman muotoutumiseen vaikuttanut tekijä on sen väestö. Oliivinviljelijät ovat käsin muovanneet saaren rikkonaista kallioista maastoa muuttaen sen oliivipuiden viljelyyn soveltuviksi kivimuurien reunustamiksi viljaviksi penkereiksi. Rinteiden vaikeapääsyiset penkereet estävät raskaan kaluston käytön, ja sadonkorjuu tapahtuu käsin käsikäyttöisillä työvälineillä.

Korčulan saari on esihistoriallisista ajoista lähtien vaihtanut toistuvasti omistajaa, ja monet historialliset tapahtumat ovat vaikuttaneet saaren elämään ja viljelykulttuurin kehitykseen. Monien historiallisten tietojen mukaan saarella viljeltiin oliivipuita ja valmistettiin oliiviöljyä jo antiikin kreikkalaisasutuksen ajoista lähtien ja sittemmin Rooman ja Venetsian valtakaudella. Korčulan saaren jouduttua Venetsian vallan alle kyseiseltä ajalta peräisin olevat kirjalliset lähteet kertovat Venetsian hallituksen ostaneen oliiviöljyä niin halvalla, että saaren asukkaiden oli ryhdyttävä salakuljettamaan sitä. Raskaista sanktioista huolimatta tilastotiedot osoittavat, että Korčulan oliiviöljyä vietiin jopa Triesteen asti (s. Dokoza, "Iz gospodarske i društvene povijesti Blata do XVIII. st", Zbornik radova, Blato, 2003).

Tuotteen erityisyys

"Korčulansko maslinovo ulje" -oliiviöljyn erityisyys johtuu kotoperäisten "lastovka"- ja "drobnica"-lajikkeista, joiden osuus Korčulan saarella tuotetuista oliiveista on 80 prosenttia.

Pavle Bakarić vahvistaa tieteellisessä tutkimuksessaan ("Elajografija otoka Korčule", 1995), että kotoperäiset "lastovka"- ja "drobnica"-lajikkeet eroavat saaren muista lajikkeista ("velika" lastovka, "vrtušćica", "oblica") morfologisten, biologisten ja kaupallisten ominaisuuksiensa osalta. Hän osoittaa myös, että näiden kahden lajikkeen tuoreiden hedelmien öljypitoisuus on korkeampi (16,40–24 %) kuin muilla lajikkeilla.

"Korčulansko maslinovo ulje" -oliiviöljyn erityisyys korostuu sen vihreiden oliivien ja oliivipuun lehtien tuoksussa ja keskivoimakkaan tai voimakkaan karvaassa ja pistävässä maussa, joka johtuu öljyn korkeasta kokonaisfenolipitoisuudesta, joka puolestaan vaikuttaa öljyn aistinvaraisiin ominaisuuksiin (karvaus, pistävyys). Tämä on näytetty toteen tutkimuksessa (M. Žanetić, D. Škevin, E.Vitanović, M. Jukić Špika & S. Perica, "Ispitivanje fenolnih spojeva i senzorski profil dalmatinskih dječanih maslinovih ulja, Pomologia croatica" vol. 17, 2011), jossa todetaan, että "lastovka"- ja "drobnica"-lajikkeista saadun oliiviöljyn kokonaisfenolipitoisuus on korkeampi (yli 350 mg/kg) kuin muista lajikkeista ("oblica" ja "levantinka") saadulla öljyllä (161,15 mg/kg). On myös vahvistettu, että tutkituista lajikkeista lastovka sisältää eniten hydroksitirosolia (214,32 mg/kg) ja drobnica eniten tirosolia (84,37 mg/kg). "Lastovka"- ja "drobnica"-lajikkeista saadun oliiviöljyn sisältämät fenolihdisteet saavat aikaan sen hyvän oksidatiivisen vakauden ja pitkän säilyvyyden. Fenolihdisteiden korkea osuus vaikuttaa "Korčulansko maslinovo ulje" -oliiviöljyn karvauteen ja pistävyyteen (pistävyden mediaani ≥ 3), ja näiden ominaisuuksien välinen suhde on tasapainoinen "lastovka"- ja "drobnica"-lajikkeilla, joista kyseinen oliiviöljy on tuotettu.

Nykyisin Korčulan saarella toimii noin 1 000 oliivinviljelytilaa ja 10 puristamoaa. Oliivinviljely on tärkeä elinkeino saarella, ja nimi "Korčulansko maslinovo ulje" on edelleen yleisessä käytössä puheessa ja kaupan alalla (lähetysluettelot ja rahtikirjat, Presa d.o.o., Zlokić d.o.o., 2014).

Syy-seuraussuhde

"Korčulansko maslinovo ulje" -oliiviöljyn erityisyyteen vaikuttavat Korčulan saaren erityiset maaperä- ja ilmasto-olosuhteet sekä ihmisen toiminta.

Voidakseen harjoittaa viljelyä Korčulan rikkonaisessa kallioisessa maastossa saaren asukkaat muovasivat sen kiviattojen reunustamiksi penkereiksi, joilla viljellään pääasiassa "lastovka"- ja "drobnica"-lajikkeiden oliivipuita. Nämä penkereet ilmentävät Korčulan saaren maisemaa aidoimmillaan.

Erityisten maaperä- ja ilmasto-olosuhteiden perusteella tuottajat valitsivat viljeltäviksi parhaiten soveltuvat lajikkeet "lastovka" ja "drobnica", joiden osuus saaren oliivipuista on 80 prosenttia.

Maantieteellisen sijainnin ansiosta Korčulan päivälämpötilat ovat hyvin korkeita ja aurinkoisten tuntien määrä on suuri, mikä on suotuisaa erityisesti "lastovka"- ja "drobnica"-lajikkeiden oliivipuiden viljelyn ja kasvun kannalta, koska kyseiset lajikkeet kestävät erittäin hyvin kuivuutta ja niiden sadonkorjuuaika on poikkeuksellisen pitkä (lokakuusta helmikuun alkuun).

Oliivien kerääminen käsin mahdollistaa sen, että paikalliset tuottajat voivat määrittää ihanteellisimman sadonkorjuuajankohdan, mikä vaikuttaa "Korčulansko maslinovo ulje" -oliiviöljyn korkeaan fenolipitoisuuteen ja sen antamaan keskivoimakkaan tai voimakkaan karvaaseen ja pistävään makuun.

Saaren erityiset ilmasto-olosuhteet – runsas auringonpaiste ja vähäsateiset kesät – vaikuttavat myös suoraan "lastovka"- ja "drobnica"-lajikkeiden oliiveista saadun öljyn fenolipitoisuuden kasvuun. Kokeet osoittavat, että se on korkeampi kuin muilla tutkituilla lajikkeilla, mikä vaikuttaa "Korčulansko maslinovo ulje" -oliiviöljyn erityisyyteen.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

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