

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2016/C 99/07)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„KRČKO MASLINOVO ULJE”

EU br.: HR-PDO-0005-01345 – 19.6.2015.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Naziv (nazivi)

„Krčko maslinovo ulje”

2. Država članica ili treća zemlja

Hrvatska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.5. Masti (maslac, margarin, ulja itd.)

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Krčko maslinovo ulje” je ekstra djevičansko maslinovo ulje dobiveno izravno iz ploda masline isključivo mehaničkim postupcima.

U trenutku stavljanja na tržište „Krčko maslinovo ulje” mora imati sljedeća:

— fizikalno-kemijska svojstva:

- udio slobodnih masnih kiselina mora biti $\leq 0,50$ %,
- peroksidni broj mora biti $\leq 8,0$ mmol O₂/kg,
- specifična ekстинkcija u UV mora biti $K_{270} \leq 0,20$, $K_{232} \leq 2,25$.

— organoleptička svojstva:

- miris: po svježem plodu masline, voću i po lišću/travi (medijan $\geq 1,0$),
- okus: na zdrav i svjež plod masline, prisutna gorčina i pikantnost, i to u sljedećim vrijednostima: gorčina: medijan $\geq 2,0$; pikantnost: medijan $\geq 2,0$.

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Krčko maslinovo ulje proizvodi se od sljedećih autohtonih krčkih sorti maslina: Debela, Naška, Rošulja i Slatka koje moraju biti zastupljene pojedinačno ili zajedno u najmanjem udjelu od 80 %. Za proizvodnju krčkog maslinovog ulja mogu se koristiti i sorte koje se nalaze na definiranom zemljopisnom području iz točke 4., ali ne u udjelu većem od 20 % i taj udio od 20 % nema većeg utjecaja na kvalitetu proizvoda.

Opis sorti maslina:

Debela (sinonimi: Lošinjka, Krčka krupna)

Plod je krupan i vrlo mesnat. Prosječna težina ploda je 4,6 g. Količina ulja u plodu dostiže i do 20 %. Ova sorta je otporna na vjetar, sušu i niske temperature. Koristi se za dobivanje ulja iako se može koristiti i za proizvodnju stolnih maslina.

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Naška (sinonim: Drobница)

Plod je okruglast i izduženog oblika, prosječne težine 2 g. Koristi se za dobivanje ulja, količina ulja u plodu dostiže i do 19 %. Rađa redovito i dobar je oprašivač za ostale sorte maslina. Osjetljiva je na hladnoću i buru.

Rošulja

Plod je srednje veličine, okrugao, prosječne težine 3,2 g s prosječnim postotkom ulja do 19,4 %. Osjetljiva je na buru.

Slatka (sinonim: Plominka)

Plod je mesnat i zašiljen, prosječne težine 2,8 g. Količina ulja u plodu je do 16 %. Rađa obilno, a plodovi se koriste za ulje i za jelo. Otporna je na mraz i hladnoću.

3.4. Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti u identificiranom zemljopisnom području

Sve faze proizvodnje „Krčkog maslinova ulja” moraju se provesti unutar zemljopisnog područja iz točke 4.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Pakiranje „Krčkog maslinovog ulja” u ambalažu mora se obavljati unutar zemljopisnog područja iz točke 4. To uvelike olakšava kontrolu sljedivosti koja bi bila teže provediva izvan područja proizvodnje i održanja kvalitete koja bi transportom bila ugrožena. „Krčko maslinovo ulje” je osjetljivo na vanjske utjecaje (svjetlo, temperature, zrak) i svako nepotrebno transportiranje i pakiranje van područja proizvodnje samo bi negativno utjecalo na njegova fizikalno-kemijska i organoleptička svojstva. „Krčko maslinovo ulje” dozvoljeno je puniti u pakovine od 100 ml, 250 ml, 500 ml, 750 ml i 1 l.

3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Uporaba imena gospodarstava, te navođenje njihove posebne lokacije, navođenje toponima, kao i navođenje punjenja na gospodarstvu ili udruženju gospodarstava koje se nalazi na području proizvodnje, dozvoljeno je samo ako je proizvod dobiven isključivo od maslina ubranih u maslinicima koji su u sastavu gospodarstva, odnosno maslinicima koji se nalaze na definiranom području iz točke 4.

Prilikom stavljanja u promet bilo koje vrste pakovine, deklaracija proizvoda mora sadržavati naziv „Krčko maslinovo ulje”, a koja veličinom, vrstom i bojom slova (tipografijom) mora biti jasnije istaknuta od bilo kojeg drugog natpisa.

Pakovina mora na sebi imati i znak. Izgled znaka prikazan je na slici 1.

Slika 1.

Znak za „Krčko maslinovo ulje”

Pravo na uporabu znaka pod jednakim uvjetima imaju svi korisnici oznake koji na tržište stavljaju proizvod koji je sukladan specifikaciji proizvoda.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Proizvodnja „Krčkog maslinova ulja” odvija se isključivo na području otoka Krka i manjih otočića koji se nalaze unutar administrativnih granica otočnih jedinica lokalne samouprave: Grad Krk i općine: Baška, Vrbnik, Punat, Dobrinj, Malinska-Dubašnica i Omišalj.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Reljef otoka Krka ima sve karakteristike Dinarskog gorja u primorskom i otočnom pojasu koji pogoduje razvoju maslinarstva. Tla koja tvore pedološki pokrivač otoka Krka su vrlo raznolika i nazivamo ih zajedničkim imenom antropogena tla pod kojim podrazumijevamo rigolana tla pretežno maslinika, vinograda i voćnjaka.

Jedno od posebnosti otoka Krka je izrazita krševitost maslinika zbog čega korištenje poljoprivredne mehanizacije nije moguće, tako da se gotovo svi radovi obavljaju ručno, od obrade zemlje do berbe maslina.

Ono malo plodne zemlje nanoseno je mukotrpnim radom krčkih težaka, a višak kamena je sakupljen u brojne gomile i suhozide kojima su ograđeni maslinici. Najvrednija poljoprivredna tla su rigolana tla nastala na flišnim naslagama, a najrasprostranjenija su smeđa tla nastala na vapnencu i dolomitu, a sadrže različite, najčešće visoke sadržaje skeleta. Mnogi maslinici su zasađeni na crvenicama koje su većinom razvijene na čistim vapnencima. Dio maslinika nastao je i na kamenjarima u kojima se najčešće javljaju skeletna smeđa tla i crvenice. Na takvim površinama moglo se pristupiti sadnji maslina samo nakon krčenja i čišćenja kamena, ograđivanja suhozidima, terasiranjem i donošenjem plodnog tla. Tako su stvarane posebne male „kazetice”, „škrape”, narodnim jezikom nazvane „škatule” ili „particelle” na kojima su sadene masline.

Prosječna godišnja temperatura zraka otoka Krka je 14,16 °C. Najtopliji mjeseci u godini su od svibnja do rujna. Prosječna ljetna temperatura zraka je 22,8 °C. Najhladniji mjeseci u godini su prosinac, siječanj i veljača. U tim mjesecima javljaju se i temperature ispod 0 °C. Najhladniji mjesec je siječanj, a najtopliji srpanj.

Glavni vjetrovi su bura, jugo i maestral. Jugo je važan vjetar koji maslinama osigurava dovoljnu količinu vlage.

Oborine nisu pravilno raspoređene, najviše oborina ima tijekom jeseni, a najmanje tijekom ljeta. Prosječna količina oborina za područje grada Krka je između 1 070 i 1 090 mm, s time da pojedina područja, odnosno mikroklimati imaju oko 10-20 % više ili manje oborina po 1 m².

Oborine u obliku snijega prosječno padnu tri dana u godini, pri čemu se snijeg zadržava na tlu prosječno samo jedan dan u godini.

Autohtoni sortiment otoka Krka, krčke sorte: Naška, Debela, Rošulja i Slatka daje dodatnu specifičnost „Krčkom maslinovom ulju” obzirom da su otporne na niske temperature. Maslinari otoka Krka su kroz stoljeća selekcionirali sorte koje su se najbolje prilagodile ovom području.

Sorta Debela otporna je na vjetar, sušu i niske temperature, a daje velike količine ulja. Naška je također uljarica i dobar oprašivač za ostale sorte. Rošulja uz visoki sadržaj ulja u plodu, daje ulje izuzetne kvalitete, dok je sorta Slatka otporna na mraz i hladnoću.

Analizom sadržaja alifatskih ugljikovodika u sortnim uljima s otoka Krka utvrđeno je da sorta Naška ima potpuno različit sastav frakcije alifatskih ugljikovodika od drugih sorti s otoka Krka i što je zanimljivo taj sastav je potpuno različit od svih do sada poznatih podataka iz literature. Profil alifatskih ugljikovodika sorte Naška sličan je profilu španjolske sorte Empeltre. Ova činjenica može poslužiti i kao mogući temelj dokazivanja podrijetla ulja.

„Krčko maslinovo ulje” karakterizira dominantan mirisi po plodu masline, voća i lišća/trave zbog visokog sadržaja hlapljivih komponenti koje zaokružuju senzorski profil ovog ulja.

Pikantnost i gorčina (gorčina: medijan $\geq 2,0$; pikantnost: medijan $\geq 2,0$) pozitivne su osobine „Krčkog maslinovog ulja”, a posljedica su visokog sadržaja polifenola koji posjeduju i antioksidativna svojstva i štite ulje od kvarenja uslijed oksidacije. Maslinari izravno utječu na svojstva „Krčkog maslinovog ulja”, prvenstveno pazeći na rokove berbe, brzinu i način prerade. Berbom u ranoj fazi dozrijevanja maslina i brzom preradom izravno se utječe na količinu polifenola, odnosno gorčinu i pikantnost ulja, čiji su medijani jednaki ili veći od 2. Raniji rokovi berbe i brzina prerade također utječu na nizak udio slobodnih masnih kiselina, čija vrijednost je manja od 0,5 % te nisku vrijednost peroksidnog broja čija vrijednost je manja od 8 mmol.

Otok Krk je hrvatski najsjeverniji otok i utjecaj kontinenta na klimatske uvjete mediteranskog područja je tu najizraženiji, a poznato je da masline uzgojene u takvim područjima daju ulja s visokim sadržajem oleinske kiseline i polifenola koji štite „Krčko maslinovo ulje” od kvarenja, te mu daju svježinu i aromatičnost.

Tijekom zime niske temperature, čak i pojava snijega, a ljeti visoke temperature, suša i škrti tereni stvaraju biološki stres na koji maslina odgovara stvaranjem, sekundarnih metabolita-polifenola, visokovrijednih komponenti koje daju specifičnost „Krčkom maslinovom ulju”.

Međusobno djelovanje lokalnih prirodnih faktora, autohtonih sorti, ljudskih čimbenika i tradicije maslinarstva i uljarstva dalo je proizvod pod nazivom „Krčko maslinovo ulje” čije su osobine jedinstvene za cijelo područje otoka Krka.

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/KRCKO%20MASLINOVO%20ULJE/Specifikacija%20proizvoda-%20KRČKO%20MASLINOVO%20ULJE.pdf>
