

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2016/C 187/06)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„KORČULANSKO MASLINOVO ULJE“**ES Nr.: HR-PDO-0005-01351 – 1.7.2015****SKVN (X) SGN ()****1. Pavadinimas (-ai)**

„Korčulansko maslinovo ulje“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Kroatija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**3.1. Produkto rūšis**

1.5. klasė. Aliejus ir riebalai (sviestas, margarinas, aliejus ir kt.)

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Korčulansko maslinovo ulje“ yra ypač grynas alyvuogių aliejus, tik mechaniniu būdu tiesiogiai spaudžiamas iš alyvmedžių vaisių.

Tiekiamas rinkai, „Korčulansko maslinovo ulje“ turi pasižymėti šiomis fizinėmis ir cheminėmis savybėmis:

— laisvųjų riebalų rūgščių kiekis $\leq 0,6\%$,— peroksidų skaičius ≤ 6 mmol O₂/kg,— K232 $\leq 2,50$,— K270 $\leq 0,22$,

— spalva – nuo auksinės geltonos iki žalios,

— stiprus neprinokusių vaisių ir alyvmedžių lapų aromatas (vaisių aromato mediana – $\geq 2,5$),— stiprus ir vienodas skonis, kintantis nuo intensyviai kartaus iki aštraus su ilgai išliekančiu poskoniu (kartumo ir aštrumo mediana – ≥ 3).

(¹) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Pagrindinės „Korčulansko maslinovo ulje“ gamybos žaliavos yra vietos veislių „Lastovka“ ir „Drobnica“ alyvuogės, nesumaišytos arba sumaišytos, kai maišytų rūšių alyvuogių dalis produkte neviršija 80 % Kitų 4 punkte nustatytoje geografinėje vietovėje auginamų veislių alyvuogės sudaro ne daugiau kaip 20 % visų gaminant „Korčulansko maslinovo ulje“ perdirbamų alyvuogių ir galutinio produkto kokybei didelio poveikio neturi.

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Visi „Korčulansko maslinovo ulje“ gamybos etapai (alyvuogių auginimas, derliaus nuėmimas ir perdirbimas) turi būti vykdomi 4 punkte nurodytoje geografinėje vietovėje.

3.5. Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

Siekiant išsaugoti specifines organoleptines aliejaus savybes ir kokybę (kokybė galėtų suprastėti, jei aliejus būtų perkeliamas iš vienos vietos į kitą), jis turi būti ir sandėliuojamas ir išpilstomas į butelius 4 punkte nurodytoje geografinėje vietovėje. Visi vėlesni aliejaus perkėlimai už nustatytos geografinės vietovės ribų arba gabenimas ilgesniais atstumais jūra, turint omenyje, kad transporto jungčių tarp Korčulos salos ir žemyno greičiausiai nėra daug, galėtų galiausiai turėti neigiamą poveikį aliejaus kokybei. Dėl šių priežasčių produktas negali būti išpilstomas į butelius už nustatytos geografinės vietovės ribų. „Korčulansko maslinovo ulje“ tiekiamas rinkai (tamsiuose) stikliniuose ne didesniuose kaip 1 l talpos induose.

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo etiketėmis taisyklės

Produkto etiketėje turi būti nurodyti derliaus nuėmimo metai. Ant kiekvieno rinkai tiekiamo aliejaus indo turi būti bendras skiriamasis ženklas. Bendras skiriamasis ženklas turi atitikti toliau pateiktą pavyzdį.



Visi šios kilmės vietos nuorodos naudotojai, tiekiantys produktą rinkai pagal jo specifikaciją, turi teisę naudoti bendrą skiriamąjį ženklą vienodomis sąlygomis.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

„Korčulansko maslinovo ulje“ gamybos vietovė apima visą Korčulos salą, t. y. Vela Lukos, Blato, Smokvicos, Čaros, Račiščės, Pupnato, Žrnovo, Korčulos ir Lumbarδος kadastrines savivaldybes.

Korčulos sala iš vakarų yra atskirta nuo Hvaro salos 15 km pločio Korčulos sąsiauriu, iš šiaurės – 2,5 km pločio Pelješaco sąsiauriu nuo Pelješaco pusiasalio, o iš pietų – 13 km pločio Lastovo sąsiauriu nuo Lastovo salos.

5. Ryšys su geografine vietove

Geografinės vietovės specifiškumas

Korčulos salos teritorija yra kalnuota, sudaryta daugiausia iš uolų, o ariamos žemės yra nedaug. Nuo ariamos žemės buvo nurinktos uolienos ir tose vietose suformuotos terasos. Tokios surinktos uolienos tada yra naudojamos becementėms tvoroms, kuriomis apjuosiamos terasos. Becementės tvoros sulaiiko terasose esantį derlingą dirvožemį. Kitaip tariant, jos saugo, kad dirvožemio nenuplautų lietus. Į tą terasose supiltą derlingą dirvožemį, apjuostą becemente tvora, sodinami daugiausia vietos veislių („Lastovka“ ir „Drobnica“) alyvmedžiai.

Ariama žemė daugiausia yra dviejų rūšių: terasinis pradžiažemis ir lauko pradžiažemis. Pradžiažemiai dažniausiai yra sudaryti iš kalkinių rudžemių ir raudonžemių *terra rossa*.

Korčulos saloje vyrauja Viduržemio jūros klimatas, kuriam būdingos švelnios žiemos ir sausos bei karštos vasaros. Didelis saulės šviesos kiekis lemia aukštą vidutinę temperatūrą. Vidutinė metinė temperatūra Korčulos saloje yra 15,6 °C– 16,8 °C. Karščiausias mėnuo yra liepa (vidutinė temperatūra 25,9 °C), o šalčiausias – vasaris (vidutinė temperatūra 9,1 °C).

Pagal saulės šviesos kiekį Korčulos sala puikiai tinka alyvuogėms auginti. Daugiausiai saulės šviesos sala gauna liepos mėnesį (373,7 val. arba apie 12 val. saulės šviesos per dieną), o gruodžio mėnesį saulės šviesos yra mažiausiai (125,3 val. arba apie 4 val. per dieną).

Vertinant pagal metinį kritulių kiekį, Korčulos salai būdingas drėgnas klimatas. Daugiausiai kritulių iškrenta šaltesnė metų dalį, nuo spalio iki kovo mėn., – tada vidutinis mėnesio kritulių kiekis yra 80–150 mm. Mažiausiai kritulių iškrenta nuo birželio iki rugpjūčio mėn. – vidutiniškai 30–45 mm.

Žmogaus veiksniai

Korčulos salos gyventojai daugiausia prisidėjo prie salos kraštovaizdžio formavimo. Alyvuogių augintojai įdirbo uolėtą ir kalnuotą teritoriją, paversdami ją terasomis išdėstyta ariamąja žeme ir pritaikydami alyvmedžiams auginti becemente tvora apjuostuose plotuose. Patekti į kalnuose išsidėsčiusias terasas nelengva, todėl neįmanoma naudoti didelės technikos. Derlius nuimamas rankomis, naudojant rankines mechanines priemones.

Nuo priešistorinių laikų Korčulos sala nuolat priklausė vis kitiems savininkams, o salos gyvenimui ir pelningų pasėlių raidai poveikį darė daug istorinių įvykių. Daugybė istorinių faktų liudija, kad Korčulos saloje alyvuogės buvo auginamos ir alyvuogių aliejus iš jų buvo spaudžiamas dar nuo senovės graikų kolonizacijos laikų, taip pat romėnų ir venecijiečių valdymo laikotarpiu. Tų laikų, kai Korčula buvo valdoma venecijiečių, rašytiniuose šaltiniuose teigiama, kad „Venecijos Vyriausybė supirkdavo aliejų labai žema kaina, todėl salos gyventojai pradėjo verstis kontrabanda“. „Nors buvo įvestos griežtos baudos, skaičiai rodo, kad Korčulos aliejus buvo gabenamas net į Triestą.“ (S. Dokoza, *Iz gospodarske i društvene povijesti Blata do XVIII. st.*, Zbornik radova Blato, 2003 m.).

Produkto savitumas

„Korčulansko maslinovo ulje“ savitumą lemia vietos veislių („Lastovka“ ir „Drobnica“) alyvuogių, kurios sudaro 80 % Korčulos saloje auginamų alyvuogių, naudojimas.

Pavle Bakarić savo moksliniame darbe (*Elajografija otoka Korčule* (1995 m.)) teigia, kad vietos veislių „Lastovka“ ir „Drobnica“ alyvuogės skiriasi nuo kitų Korčulos saloje auginamų veislių („velika Lastovka“, „Vrtušćica“, „Oblica“) alyvuogių savo morfologinėmis, biologinėmis ir prekinėmis savybėmis. Jis taip pat teigia, kad šviežiose šių dviejų rūšių alyvuogėse yra daugiau aliejaus nei šviežiose kitų veislių alyvuogėse (16,40 %–24 %).

„Korčulansko maslinovo ulje“ savitumą lemia jo aromatas (primenantis neprinokusius vaisius ir alyvmedžių lapus) ir skonis (vienodai vidutiniškai ar intensyviai kartus ir aštrus), kuris susiformuoja dėl šiame aliejuje esančio didelio bendro fenolių kiekio, nuo kurio priklauso juslinės aliejaus savybės, t. y. kartumas ir aštrumas. Tai įrodyta moksliniais tyrimais (M. Žanetić, D. Škevin, E. Vitanović, M. Jukić Špika ir S. Perica, *Ispitivanje fenolnih spojeva i senzorski profil dalmatinskih djevičanskih maslinovih ulja*, „Pomologia croatica“ 17 tomas, 2011 m.), kuriuos atliekant nustatyta, kad iš veislių „Lastovka“ ir „Drobnica“ alyvuogių išspaustame aliejuje bendras fenolių kiekis yra didesnis (daugiau kaip 350 mg/kg), nei iš kitų tirtų veislių („Oblica“ ir „Levantinka“) alyvuogių išspaustame aliejuje – jame bendras fenolių kiekis buvo 161,15 mg/kg. Taip pat nustatyta, kad iš visų tirtų veislių daugiausia hidroksitirozolio (214,32 mg/kg) buvo veislės „Lastovka“ alyvuogių aliejuje, o daugiausiai tirozolio (84,37 mg/kg) – veislės „Drobnica“ alyvuogių aliejuje. Iš veislių „Lastovka“ ir „Drobnica“ alyvuogių išspaustame aliejuje yra fenolio junginių, dėl kurių aliejus yra labai atsparus oksidavimuisi ir gali būti vartojamas ilgą laiką. Didelis fenolio junginių kiekis lemia „Korčulansko maslinovo ulje“ kartumą ir aštrumą (kartumo ir aštrumo mediana yra ≥ 3), o geriausia šių savybių pusiausvyra būdinga veislių „Drobnica“ ir „Lastovka“ alyvuogėms, iš kurių spaudžiamas nurodytas aliejus.

Šiandien Korčulos saloje alyvuogės augina ir alyvuogių aliejų gamina apie 1 000 žemės ūkio valdų ir 10 alyvuogių spaudyklų. Alyvuogių auginimas yra svarbi salos ekonominė veikla, o pavadinimas „Korčulansko maslinovo ulje“ vis dar naudojamas kasdienėje šnekamojoje kalboje ir prekyboje (pristatymo ir gabenimo važtaraštis, *Presa d.o.o.*, *Zlokić d.o.o.*, 2014 m.).

Priežastinis ryšys

Korčulos salos specifinės dirvožemio bei klimato sąlygos ir žmogaus veikla yra svarbūs veiksniai, suteikiantys aliejui „Korčulansko maslinovo ulje“ savitumą.

Vietos gyventojai salos uolėtą ir kalnuotą teritoriją pavertė dirvožemiu užpiltomis terasomis, kurias apjuosė becementėmis tvoromis, kad jos būtų tinkamos įdirbti. Terasose daugiausia buvo suformuotos veislių „Lastovka“ ir „Drobnica“ alyvmedžių giraitės. Tvoromis apjuostos terasos, kuriose auga alyvmedžiai, yra autentiškas salos kraštovaizdžio bruožas.

Augintojai pasirinko veisles „Lastovka“ ir „Drobnica“, nes jos geriausiai auga saloje vyraujančiomis specifinėmis dirvožemio ir klimato sąlygomis. Šių veislių alyvuogės sudaro 80 % visų Korčulos saloje užauginamų alyvuogių.

Dėl geografinės Korčulos salos padėties jai būdinga labai aukšta dienos temperatūra ir joje daug saulėtų valandų. Šios sąlygos yra palankios alyvmedžiams auginti ir alyvuogėms nokinti. Visų pirma tai pasakytina apie veisles „Lastovka“ ir „Drobnica“, kurios yra ypač atsparios sausras ir kurių derliaus nuėmimo laikotarpis yra ypač ilgas (nuo spalio mėn. iki vasario mėn. pradžios).

Kadangi alyvuogės skinamos rankomis, vietos augintojai gali pasirinkti idealiausiai tinkantį derliaus nuėmimo laiką, kurio tiesioginis rezultatas – didelis fenolių kiekis alyvuogėse, suteikiantis „Korčulansko maslinovo ulje“ vidutiniškai arba intensyviai kartų ir aštrų skonį.

Didesnis fenolių kiekis iš veislių „Lastovka“ ir „Drobnica“ alyvuogių pagamintame aliejuje tiesiogiai priklauso ir nuo specifinių Korčulos salos klimato sąlygų – didelio saulėtų valandų skaičiaus ir mažo kritulių kiekio vasaros mėnesiais. Atlikus tyrimus nustatyta, kad „Korčulansko maslinovo ulje“, skirtingai nei iš kitų rūšių alyvuogių pagamintame aliejuje, yra daugiau fenolių, suteikiančių „Korčulansko maslinovo ulje“ savitumo.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa).

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