

## ALTE ACTE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Publicarea unei cereri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare**

(2016/C 187/06)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului (<sup>1</sup>).

## DOCUMENT UNIC

**„KORČULANSKO MASLINOVO ULJE”****Nr. UE: HR-PDO-0005-01351 – 1.7.2015****DOP (X) IGP ( )****1. Denumirea (denumirile)**

„Korčulansko maslinovo ulje”

**2. Statul membru sau țara terță**

Croația

**3. Descrierea produsului agricol sau alimentar****3.1. Tipul de produs**

Clasa 1.5. Uleiuri și grăsimi (unt, margarină, ulei etc.)

**3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1**

„Korčulansko maslinovo ulje” este un ulei de măslină extravirgin obținut direct din fructele măslinului exclusiv prin mijloace mecanice.

La momentul comercializării, „Korčulansko maslinovo ulje” trebuie să prezinte următoarele proprietăți fizico-chimice și organoleptice:

— conținut de acizi grași liberi:  $\leq 0,6 \%$ ;— indice de peroxid:  $\leq 6 \text{ mmol O}_2/\text{kg}$ ;—  $K_{232} \leq 2,50$ ;—  $K_{270} \leq 0,22$ ;

— culoare între galben auriu și verde;

— aromă pronunțată de fructe verzi și frunze de măslin (mediana atributului fructat  $\geq 2,5$ );— gust amar și picant mediu spre intens, pronunțat și omogen, cu retrogust de durată (mediana atributului amar și mediana atributului picant  $\geq 3$ ).

(<sup>1</sup>) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Materiile prime de bază pentru producția de „Korčulansko maslinovo ulje” sunt măslinile din cultivările autohtone „Lastovka” și „Drobnica”, acestea trebuind să constituie, fie individual, fie combinate între ele, 80 % din produs. Măslinile din alte cultivări prezente în aria geografică delimitată la punctul 4 constituie cel mult 20 % din cantitatea de măslini utilizată pentru producția de „Korčulansko maslinovo ulje” și nu influențează în mod semnificativ calitatea produsului final.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele producției uleiului „Korčulansko maslinovo ulje” (cultivarea, recoltarea și prelucrarea măslinelor) trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată la punctul 4

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată*

De asemenea, depozitarea și îmbutelierea uleiului trebuie să se desfășoare în aria geografică menționată la punctul 4, pentru a se păstra proprietățile organoleptice specifice și calitatea produsului, care ar fi afectate de decantare. Fiecare decantare ulterioară a uleiului în afara ariei geografice delimitate sau transportul maritim pe distanțe mai lungi, având în vedere posibilele restricții legate de conexiunile de transport dintre insula Korčula și partea continentală a țării, ar putea avea, în cele din urmă, un efect negativ asupra calității uleiului. Din aceste motive, produsul nu poate fi îmbuteliat în afara ariei geografice delimitate. „Korčulansko maslinovo ulje” se comercializează în recipiente de sticlă (de culoare închisă) cu un volum care nu depășește 1 litru.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Anul recoltării trebuie indicat pe eticheta produsului. Logoul trebuie să figureze pe fiecare recipient comercializat. Designul logoului este prezentat în cele ce urmează.



Toți utilizatorii denumirii de origine care comercializează produsul în conformitate cu caietul de sarcini au dreptul de a utiliza logoul în aceleași condiții.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție a uleiului „Korčulansko maslinovo ulje” cuprinde întregul teritoriu al insulei Korčula, mai exact localitățile cadastrale Vela Luka, Blato, Smokvica, Čara, Račišće, Pupnat, Žrnovo, Korčula și Lumbarda.

În partea de vest, canalul Korčula, cu o lățime de 15 km, separă insula Korčula de insula Hvar. În partea de nord, canalul Pelješac, cu o lățime de 2,5 km, separă insula Korčula de peninsula Pelješac. În partea de sud, insula Korčula este separată de insula Lastovo de canalul Lastovo, cu o lățime de 13 km.

5. **Legătura cu aria geografică**

Specificitatea ariei geografice

Pe insula Korčula predomină un relief muntos și accidentat, constituit mai ales din stânci, cu foarte puține terenuri arabile, acestea fiind eliberate de bolovani și transformate în terase. Cu pietrele luate de pe terenurile respective au fost apoi construite ziduri fără mortar pentru închiderea teraselor, astfel încât solul fertil să rămână pe terase și să nu fie dus de ploaie. În solul fertil al acestor terase închise de ziduri de piatră fără mortar sunt plantate livezi de măslini în majoritate din cultivările autohtone „Lastovka” și „Drobnica”.

Principalele tipuri de terenuri arabile pot fi împărțite în două grupuri: regosoluri terasate și regosoluri de câmp. Cel mai adesea, regosolurile sunt alcătuite din cambisoluri calcice și terra rossa.

Insula Korčula are o climă mediteraneeană, cu ierni blânde și veri uscate și toride. Temperaturile medii ridicate sunt rezultatul expunerii puternice la soare. Temperaturile medii anuale pe insula Korčula variază între 15,6 °C și 16,8 °C. Cea mai caldă lună este iulie, cu o temperatură medie de 25,9 °C, iar cea mai rece lună este februarie, cu o temperatură medie de 9,1 °C.

Din punctul de vedere al expunerii la soare, insula Korčula este foarte propice cultivării măslinilor. În luna iulie se înregistrează cele mai multe ore însorite (373,7, aproximativ 12 ore de soare pe zi), iar în luna decembrie se înregistrează cele mai puține ore însorite (125,3, aproximativ 4 ore pe zi).

În ceea ce privește precipitațiile anuale, clima insulei Korčula este umedă. Cele mai bogate precipitații se înregistrează în perioada mai rece a anului, din octombrie până în martie, când media lunară a precipitațiilor variază între 80 mm și 150 mm. Lunile cu cele mai puține precipitații sunt iunie, iulie și august, cu medii între 30 mm și 45 mm.

#### Factorii umani

Populația insulei Korčula a avut un rol principal în modelarea peisajului insulei. Cultivatorii de măslini au lucrat terenurile accidentate de munte, transformându-le în teren arabil terasat și adaptându-le pentru cultivarea măslinilor în livezi împrejmuite de ziduri de piatră fără mortar. Accesul dificil la terasele de pe dealuri face imposibilă utilizarea mașinilor de mari dimensiuni. Recoltarea se face cu mâna și cu unelte manuale, mecanice.

Proprietarii insulei Korčula s-au schimbat periodic încă din vremuri preistorice, deci viața și dezvoltarea culturilor comerciale pe insulă au fost influențate de o multitudine de evenimente istorice. Numeroase mărturii istorice dovedesc cultivarea măslinilor și producția de ulei de măslini pe insula Korčula încă de pe vremea colonizării de către grecii antici și sub stăpânirile romanilor și venețienilor. Surse scrise datând din vremea dominației venețiene asupra insulei Korčula menționează că „guvernul venețian cumpăra ulei la preț foarte mic, ceea ce a forțat locuitorii insulei să înceapă o contrabandă cu ulei. Deși au fost introduse penalități severe, cifrele arată că uleiul din Korčula a reușit să ajungă chiar până la Trieste.” (S. Dokoza, *Iz gospodarske i društvene povijesti Blata do XVIII. st.*, Zbornik radova Blato, 2003).

#### Specificitatea produsului

Specificitatea produsului „Korčulansko maslinovo ulje” se datorează îmbinării între cultivarele de măslini autohtone „Lastovka” și „Drobnica”, cărora le aparțin 80 % dintre măslinii de pe insula Korčula.

În lucrarea sa științifică *Elajografija otoka Korčule* (1995), Pavle Bakarić afirmă că „Lastovka” și „Drobnica”, cultivarele de măslini autohtone, diferă de alte soiuri de pe insula Korčula („Velika Lastovka”, „Vrtušćica”, „Oblica”) din punctul de vedere al caracteristicilor lor morfologice, biologice și comerciale. De asemenea, Pavle Bakarić precizează că măslinile proaspete obținute din aceste două cultivare conțin o proporție mai mare de ulei (între 16,40 % și 24 %) decât măslinile proaspete din alte cultivare.

Specificitatea uleiului „Korčulansko maslinovo ulje” se datorează aromei sale (care amintește de fructe verzi și frunze de măslin) și gustului (amar și picant, mediu spre intens, omogen), determinate de proporția ridicată a fenolilor totali, care stau la baza proprietăților senzoriale (mai exact, a gustului amar și a gustului picant). Acest lucru a fost dovedit printr-o cercetare („Ispitivanje fenolnih spojeva i senzorski profil dalmatinskih djevičanskih maslinovih ulja”, M. Zanetić, D. Škevin, E. Vitanović, M. Jukić Špika și S. Perica, *Pomologia croatica* vol. 17, 2011) prin care s-a constatat că uleiul de măslini din cultivarele „Lastovka” și „Drobnica” conținea o proporție mai mare de fenoli totali (peste 350 mg/kg) decât cel obținut din celelalte cultivare analizate („Oblica” și „Levantinka”), ce prezentau un conținut total de fenoli de 161,15 mg/kg. S-a constatat, de asemenea, că, dintre cultivarele analizate, „Lastovka” prezintă cea mai mare proporție de hidroxitirosooli (214,32 mg/kg), iar „Drobnica” prezintă cea mai mare proporție de tirosooli (84,37 mg/kg). Compușii fenolici din uleiul obținut din cultivarele „Lastovka” și „Drobnica” îi conferă acestui produs o mare stabilitate oxidativă și o perioadă de valabilitate îndelungată. Proporția mare de compuși fenolici influențează gustul amar și pe cel picant al uleiului „Korčulansko maslinovo ulje” (mediana atributului amar și mediana atributului picant  $\geq 3$ ), echilibrul dintre aceste două atribute fiind optim în cazul cultivarelor „Lastovka” și „Drobnica”, din care se produce uleiul de măslini în cauză.

În prezent, aproximativ 1 000 de exploatații agricole și 10 prese de ulei sunt implicate în cultivarea măslinilor și în producția de ulei de măslini pe insula Korčula. Cultivarea măslinilor este o activitate economică importantă pe insulă, iar denumirea „Korčulansko maslinovo ulje” este utilizată și în prezent în limbajul comun și la piață (document de livrare și transport, Presa d.o.o., Zlokic d.o.o., 2014).

#### Legătura cauzală

Condițiile pedoclimatice specifice oferite de insula Korčula și activitatea umană au un rol în crearea caracterului specific al produsului „Korčulansko maslinovo ulje”.

Localnicii au transformat terenurile muntoase și accidentate în terase cu sol împrejmuite de ziduri de piatră fără mortar pentru a fi cultivate. Terasesele au fost plantate cu livezi de măslini formate mai ales din măslini aparținând cultivarelor „Lastovka” și „Drobnica”. Terasesele cu măslini, împrejmuite de ziduri, sunt caracteristici autentice ale peisajului insulei.

Producătorii au selectat cultivarele „Lastovka” și „Drobnica”, considerându-le cele mai potrivite pentru condițiile pedoclimatice specifice ale insulei. Dintre măslinii cultivați pe insula Korčula, 80 % aparțin acestor două cultivare.

Grație localizării sale geografice, Korčula este caracterizată de temperaturi zilnice foarte ridicate, cu un număr foarte mare de ore însorite. Aceste condiții favorizează cultivarea și creșterea măslinilor, în special a celor din cultivarele „Lastovka” și „Drobnica”, care sunt extrem de rezistente la secetă și au o perioadă de recoltare deosebit de lungă (din octombrie până la începutul lunii februarie).

Culegerea manuală a măslinelor le permite producătorilor locali să stabilească momentul ideal pentru recoltare. Un efect direct al acestei situații este obținerea unor măslini cu un conținut bogat de fenoli, care dau uleiului „Korčulansko maslinovo ulje” un gust amar și picant mediu spre intens.

De asemenea, condițiile climatice specifice insulei Korčula, cu numeroasele ore însorite și precipitațiile reduse din lunile de vară, determină în mod direct creșterea conținutului de fenoli al uleiurilor din cultivarele „Lastovka” și „Drobnica”, care îl depășește, potrivit analizelor, pe cel al altor varietăți testate, conferind uleiului „Korčulansko maslinovo ulje” caracterul său specific.

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

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

---