

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2016/C 187/06)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**”KORČULANSKO MASLINOVO ULJE”****EU-nr: HR-PDO-0005-01351 – 1.7.2015**

SUB ( X ) SGB ( )

**1. Namn**

”Korčulansko maslinovo ulje”

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Kroatien

**3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet****3.1 Produkttyp**

Klass 1.5 Oljor och fetter (smör, margarin, oljor etc.)

**3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt**

”Korčulansko maslinovo ulje” är extra jungfruolja som framställs direkt av frukten från olivträdet, enbart med mekaniska metoder.

”Korčulansko maslinovo ulje” ska vid försäljningen ha följande fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaper:

— Halt av fria fettsyror  $\leq 0,6\%$ .

— Peroxidvärde  $\leq 6$  mmol O<sub>2</sub>/kg.

— K232  $\leq 2,50$ .

— K270  $\leq 0,22$ .

— Färg från guldgul till grön.

— Tydlig arom av gröna frukter och olivblad (medianvärde för fruktighet  $\geq 2,5$ ).

— Tydlig och homogen medelintensiv till intensiv bitter och pepprig smak med lång eftersmak (medianvärde för bitterhet och pepprighet  $\geq 3$ ).

<sup>(1)</sup> EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

### 3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Råvarorna för framställning av "Korčulansko maslinovo ulje" är oliver av en av de inhemska sorterna "Lastovka" och "Drobnica" eller en kombination av dessa, som ska utgöra minst 80 % av produkten. Andra sorter som odlas i det geografiska område som anges i punkt 4 får utgöra högst 20 % av de oliver som bearbetas till "Korčulansko maslinovo ulje" och påverkar inte slutprodukten kvaliteten i någon större utsträckning.

### 3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Samtliga steg i tillverkningen av "Korčulansko maslinovo ulje" (odling, skörd och bearbetning av oliverna) ska äga rum i det avgränsade geografiska område som avses i punkt 4.

### 3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

Produktens specifika organoleptiska egenskaper och kvalitet skulle kunna påverkas negativt av dekantering, och även lagring och tappning av oljan ska därför äga rum i det avgränsade geografiska område som avses i punkt 4. Om oljan därefter dekanterades utanför det avgränsade geografiska området eller transporterades längre sträckor till havs på grund eventuella begränsningar i förbindelserna mellan Korčula och fastlandet, skulle det kunna inverka negativt på kvaliteten. Produkten får därför inte tappas utanför det avgränsade geografiska området. "Korčulansko maslinovo ulje" säljs i (mörka) glasbehållare på högst 1 liter.

### 3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Vid märkning av produkten ska skördeåret anges. Varje behållare som släpps ut på marknaden ska vara märkt med en logotyp. Logotypen visas nedan.



Samtliga användare av ursprungsbeteckningen som släpper ut produkten på marknaden i enlighet med dess specifikation har rätt att använda logotypen på samma villkor.

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för "Korčulansko maslinovo ulje" utgörs av hela ön Korčula, dvs. kommunerna Vela Luka, Blato, Smokvica, Čara, Račišće, Pupnat, Žrnovo, Korčula och Lumbarda.

Väster om Korčula ligger ön Hvar på ett avstånd av 15 km, i norr halvön Pelješac på ett avstånd av 2,5 km och i söder ön Lastovo på ett avstånd av 13 km.

## 5. Samband med det geografiska området

Specifika uppgifter om det geografiska området

Korčula domineras av klippig bergsterräng som till största delen består av sten, med bara små områden med åkermark. Åkermarken har röjts från sten och omvandlats till terrasser. Den sten som avlägsnats från marken har sedan använts för att bygga kallmurar som omgärdar terrasserna. Kallmurarna förhindrar att den bördiga jorden sköljs bort av regn och håller kvar den på terrasserna. På den terrasserade bördiga jorden, som omgärdas av kallmurarna, planteras olivlundar som främst består av sorterna "Lastovka" och "Drobnica".

Åkermarken kan delas in i två huvudsakliga grupper: terrasserad regosol och regosol på fält. Regosol består oftast av kalkrik cambisol och rödjord.

Korčula har medelhavsklimat med milda vintrar och torra, varma somrar. Den höga solexponeringen ger höga medeltemperaturer. Årsmedeltemperaturen på Korčula varierar mellan 15,6 och 16,8 °C. Den varmaste månaden är juli, med en medeltemperatur på 25,9 °C, och kallast är februari, med en medeltemperatur på 9,1 °C.

Mängden solljus gör att Korčula lämpar sig mycket väl för olivodling. Juli har flest soltimmar (373,7 eller omkring 12 timmar per dygn), medan siffran är lägst i december (125,3 eller omkring 4 timmar per dygn).

När det gäller årsnederbörd kännetecknas Korčula av fuktigt klimat. Den mesta nederbörden faller under den kallare delen av året, från oktober till mars, när den genomsnittliga månadsnederbörden varierar från 80 till 150 mm. Minst nederbörd faller från juni till augusti – i genomsnitt mellan 30 och 45 mm.

#### Mänskliga faktorer

Korčulas landskap har huvudsakligen formats av öns befolkning. Olivodlarna har bearbetat den klippiga bergsterrängen och omvandlat den till terrasserad åkermark som anpassats för odling av olivträd omgärdade av kallmurar. Terrasserna är svårtillgängliga, vilket gör att stora maskiner inte kan användas. Skörden sker manuellt och med mekaniska handverktyg.

Korčula har sedan förhistorisk tid bytt ägare med jämna mellanrum, så talrika historiska händelser har påverkat livet och avsalugrödornas utveckling på ön. En mängd historiska belägg vittnar om olivodling och olivoljeproduktion på Korčula sedan tiden för det antika Greklandskoloniseringen och under romerskt och venetianskt styre. I skriftliga källor från den tid då Korčula hamnade under venetianskt styre beskrivs hur "den venetianska regeringen köpte upp olja till mycket lågt pris, vilket tvingade öns invånare att börja smugga den. Stränga straff infördes, men det finns uppgifter som visar att olja från Korčula ändå transporterades ända till Trieste." (S. Dokoza, *Iz gospodarske i društvene povijesti Blata do XVIII. st.*, Zbornik radova Blato, 2003.)

#### Specifika uppgifter om produkten

De specifika egenskaperna hos "Korčulansko maslinovo ulje" härrör från valet av de inhemska olivsorterna "Lastovka" och "Drobnica", som utgör 80 % av de oliver som odlas på Korčula.

Enligt Pavle Bakarićs vetenskapliga verk (*Elajografija otoka Korčule*, 1995) skiljer sig de inhemska olivsorterna "Lastovka" och "Drobnica" från andra sorter på Korčula ("velika Lastovka", "Vrtušćica", "Oblica") med avseende på morfologiska, biologiska och kommersiella egenskaper. Vidare uppges att färska oliver från dessa två sorter innehåller en större andel olja (mellan 16,40 och 24 %) än färska oliver av andra sorter.

De specifika egenskaperna hos "Korčulansko maslinovo ulje" har sin grund i aromen (som erinrar om gröna frukter och olivblad) och smaken (med homogen medelintensiv till intensiv bitterhet och pepprighet). De härrör i sin tur från den höga sammanlagda fenolhalten som ger de sensoriska egenskaperna, dvs. bitterhet och pepprighet. Detta har bevisats genom forskning (M. Žanetić, D. Škevin, E. Vitanović, M. Jukić Špika och S. Perica, *Ispitivanje fenolnih spojeva i senzorski profil dalmatinskih djevičanskih maslinovih ulja*, Pomologia croatica vol. 17, 2011) som visat att olja från oliver av sorterna "Lastovka" och "Drobnica" har högre sammanlagd fenolhalt (mer än 350 mg/kg) än olja från andra sorter som analyserats ("Oblica" och "Levantinka"), där den sammanlagda fenolhalten är 161,15 mg/kg. Det har också konstaterats att sorten "Lastovka" har den högsta hydroxytyrosolhalten (214,32 mg/kg) och "Drobnica" den högsta tyrosolhalten (84,37 mg/kg) av de sorter som analyserats. Fenolföreningar i olja från sorterna "Lastovka" och "Drobnica" ger hög oxidationsstabilitet och lång hållbarhet. Den höga halten av fenolföreningar bidrar till bitterheten och pepprigheten hos "Korčulansko maslinovo ulje" (medianvärde för bitterhet och pepprighet  $\geq 3$ ), och balansen mellan dessa två egenskaper kommer bäst till uttryck i sorterna "Drobnica" och "Lastovka", som oljan framställs av.

Omkring 1 000 jordbruksföretag och 10 oljefabriker sysslar i dag med olivodling och olivoljeproduktion på Korčula. Olivodling är en viktig ekonomisk verksamhet på ön, och namnet "Korčulansko maslinovo ulje" används fortfarande i dagligt tal och på marknaden (följe- och fraktsedel, Presa d.o.o., Zlokić d.o.o., 2014).

#### Orsakssamband

Både mänsklig verksamhet och de specifika mark- och klimatförhållandena på Korčula bidrar till de särskilda egenskaperna hos "Korčulansko maslinovo ulje".

För att möjliggöra odling har lokalbefolkningen omvandlat öns klippiga bergsterräng till jordterrasser som omgärdas av kallmurar. Terrasserna har planterats med olivlundar som främst utgörs av olivträd av sorterna "Lastovka" och "Drobnica". De muromgärdade terrasserna med olivträd utgör autentiska inslag i öns landskap.

Producenterna har valt sorterna "Lastovka" och "Drobnica" eftersom de är bäst lämpade för de specifika mark- och klimatförhållandena. De utgör 80 % av de oliver som odlas på Korčula.

Tack vare Korčulas geografiska läge dominerar mycket höga dagstemperaturer, och antalet soltimmar är högt. Detta är gynnsamt för olivodling och för olivernas tillväxt, särskilt när det gäller sorterna "Lastovka" och "Drobnica", som tål torka oerhört väl och har en synnerligen lång skördeperiod (från oktober till början av februari).

Genom att oliverna handplockas kan de lokala producenterna fastställa den idealiska skördetiden. En direkt effekt av detta är en hög fenolhalt i oliverna, vilket ger "Korčulansko maslinovo ulje" en medelintensiv till intensiv bitterhet och pepprighet.

Korčulas specifika klimatförhållanden, med många soltimmar och liten nederbörd under sommarmånaderna, leder också direkt till en högre fenolhalt i olja från oliver av sorterna "Lastovka" och "Drobnica". Analyser har visat att halten är högre än i andra sorter som testats, och detta bidrar till den särskilda karaktären hos "Korčulansko maslinovo ulje".

#### **Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen**

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

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

---