

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Publicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2021/C 400/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>

DOCUMENTO UNICO

«Bračko maslinovo ulje»

N. UE: PDO-HR-02599 – 18 marzo 2020

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome**

«Bračko maslinovo ulje»

2. **Stato membro o paese terzo**

Croazia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.5. Oli e grassi (burro, margarina, olio, ecc.)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Al momento della commercializzazione, l'olio d'oliva «Bračko maslinovo ulje» presenta le seguenti caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche:

- acidi grassi liberi:  $\leq 0,6 \%$
- indice di perossido  $\leq 15$  mEq O<sub>2</sub>/kg
- K270  $\leq 0,22$
- tenore complessivo di fenoli  $> 300$  mg/kg di olio
- aroma di olive fresche, foglie/erba (mediana del fruttato  $\geq 3$ )
- sapore di oliva sana e fresca, con presenza di amaro e piccante nelle seguenti intensità: mediana dell'amaro:  $\geq 3$ ; mediana del piccante:  $\geq 3$
- il «Bračko maslinovo ulje» deve essere privo di difetti organolettici; la somma delle mediane delle caratteristiche organolettiche positive deve essere  $\geq 10$

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

### 3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Il «Bračko maslinovo ulje» è prodotto dalla varietà autoctona di oliva «Oblica», che deve rappresentare almeno l'80 % del contenuto. Possono essere utilizzate anche altre varietà, che però non possono costituire più del 20 % del «Bračko maslinovo ulje». Tutte le olive utilizzate per la produzione del «Bračko maslinovo ulje» devono provenire da oliveti registrati situati nella zona di produzione di cui al punto 4 del documento unico.

Le olive della varietà «Oblica» appartengono alla categoria di olive con proprietà miste. Il tenore di olio nel frutto varia dal 17 % al 22 %.

### 3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione del «Bračko maslinovo ulje»:

1. olivicoltura,
2. raccolta e trasporto delle olive,
3. trasformazione delle olive in olio,
4. stoccaggio dell'olio,

devono avere luogo nella zona geografica di cui al punto 4.

### 3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il «Bračko maslinovo ulje» è commercializzato in imballaggi realizzati con materiale inerte all'olio: contenitori di vetro scuro, plastica scura, metallo o ceramica, rivestiti con un materiale destinato a venire a contatto con i prodotti alimentari, come previsto dalla legislazione vigente. Ai produttori è consentito scegliere l'impianto di imbottigliamento che considerano il migliore sulla base del loro giudizio professionale.

Poiché il «Bračko maslinovo ulje» è sensibile agli agenti esterni (luce, temperatura e aria), è necessario evitare qualsiasi fattore che possa avere un impatto negativo sulle sue caratteristiche prima del confezionamento.

### 3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Al momento della commercializzazione del «Bračko maslinovo ulje» in qualunque tipo di imballaggio, la denominazione «Bračko maslinovo ulje» deve risaltare più chiaramente di qualsiasi altra dicitura per dimensioni, tipo e colore dei caratteri tipografici. Le dimensioni del marchio del produttore non devono superare il 70 % delle dimensioni della denominazione del prodotto.

## 4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Il «Bračko maslinovo ulje» può essere prodotto solo sull'isola di Brazza. Dal punto di vista amministrativo, l'isola fa parte della contea di Spalato e della Dalmazia ed include la città di San Pietro di Brazza e i comuni di Postire, Pucischie, Selza, Bol, Neresi, Milnà e San Giovanni di Brazza. A nord è separata dal territorio continentale dal canale di Brazza, a ovest la Porta di Spalato la divide dall'isola di Solta e, a sud, il canale di Lesina la divide dall'isola di Lesina.

## 5. **Legame con la zona geografica**

Le caratteristiche chimiche e organolettiche specifiche del «Bračko maslinovo ulje» sono influenzate da numerosi fattori, quali le condizioni geologiche e climatiche di Brazza, che è l'isola con la vetta più alta dell'Adriatico, la predominanza della varietà autoctona «Oblica», che cresce bene nella zona di produzione delimitata, e l'abilità degli olivicoltori dell'isola di Brazza nella coltivazione degli olivi e nella trasformazione dei frutti in olio di oliva.

Brazza è l'isola con la vetta più alta dell'Adriatico (778 m) e ha una superficie totale di 395 km<sup>2</sup>. Comprende tre diverse aree geomorfologiche: una fascia costiera di modesta altitudine (fino a 170 m), un altopiano centrale (fino a 400 m) e una zona montuosa più elevata. Secondo la classificazione climatica di Köppen, la fascia costiera di Brazza appartiene al tipo di clima Csa, caratterizzato da estati secche e calde e inverni brevi e miti, vale a dire il clima perfetto per l'olivicoltura. La temperatura media è di 8-8,4 °C in gennaio e febbraio e di 25,4-25,7 °C in luglio e agosto. L'isola di Brazza è situata nella parte più soleggiata dell'Adriatico, con circa 2 600 ore di soleggiamento all'anno. Le condizioni sono pertanto ideali per coltivare le olive, che richiedono molto sole, soprattutto nel periodo di maturazione e di

accumulo di olio nel frutto. Le precipitazioni medie, tra luglio e settembre, sono pari a 18,7 mm in luglio, 30,4 mm in agosto e 81,2 mm in settembre, il che aumenta la percentuale di composti fenolici totali perché gli olivi non ricevono una grande quantità di acqua durante la maturazione dei frutti. Questi fattori climatici, soprattutto l'alta temperatura, le radiazioni UV e le scarse precipitazioni, tipici dell'isola di Brazza, provocano una sollecitazione ambientale che favorisce il metabolismo secondario degli olivi e determina le caratteristiche chimiche e organolettiche specifiche del «Bračko maslinovo ulje» descritte al punto 3.2.

Per aumentare il più possibile la superficie coltivabile, gli abitanti del luogo hanno coltivato gli appezzamenti naturali, disboscandoli, dissodandoli e concimandoli. Il terrazzamento è stato il principale metodo tradizionalmente impiegato per plasmare il territorio e creare nuove zone coltivabili. Scavando i pendii e costruendo terrazze, l'uomo ha ridotto la superficie di produzione, ma in tal modo ha mantenuto fertile il suolo, consentendone la coltivazione. Il suolo così coltivato è il più adatto all'olivicoltura e sull'isola di Brazza gli oliveti sono proprio situati su terrazze.

Gli olivi sono presenti sull'isola di Brazza da oltre 2 000 anni. Le olive sono storicamente la coltura più importante dell'isola tanto da diventare il simbolo. La varietà di oliva più importante che vi si coltiva («Oblica») è indicata proprio come «Bračka» (oliva di Brazza) nel catalogo mondiale delle varietà di olive. Gli abitanti dell'isola hanno adattato il loro ambiente alle esigenze della coltivazione delle olive e hanno selezionato la «Oblica» come la migliore varietà. Grazie all'impianto e all'innesto su olivi selvatici, quest'ultima è diventata la varietà dominante sull'isola e rappresenta oltre l'80 % delle olive utilizzate per produrre il «Bračko maslinovo ulje».

La varietà «Oblica» è stata scelta come predominante sull'isola di Brazza per la sua risposta positiva alla sollecitazione ambientale (temperature elevate e mancanza di acqua), in particolare perché, in tali condizioni, la percentuale di composti fenolici totali aumenta durante la maturazione dei frutti, definendo così le caratteristiche organolettiche tipiche del «Bračko maslinovo ulje».

L'alta qualità del «Bračko maslinovo ulje» è la sua caratteristica distintiva. Le analisi fisico-chimiche e organolettiche del «Bračko maslinovo ulje» dimostrano che si tratta di un olio extra vergine di oliva con una bassa percentuale di acidi grassi liberi ( $\leq 0,6$  %) e un basso indice di perossido, un aroma di olive fresche e di foglie/erba, con una mediana del fruttato  $\geq 3$  e un amaro e un piccante equilibrati con i seguenti valori: mediana dell'amaro  $\geq 3$ , mediana del piccante  $\geq 3$ . Il «Bračko maslinovo ulje» è privo di difetti organolettici; la somma delle mediane delle caratteristiche organolettiche positive è pari o superiore a 10.

Tali caratteristiche organolettiche del «Bračko maslinovo ulje» sono il risultato dell'alto contenuto di composti fenolici che, come antiossidanti naturali, incidono sulla qualità dell'olio d'oliva e sulla sua stabilità ossidativa. La percentuale e la composizione dei composti fenolici dipendono da fattori agronomici, climatici, pedologici e tecnologici, come la varietà di olive, le condizioni climatiche, il grado di maturazione del frutto e il processo di produzione. La quantità totale di composti fenolici nel «Bračko maslinovo ulje» supera i 300 mg/kg di olio.

I fattori umani più importanti che influenzano la specificità del «Bračko maslinovo ulje» sono la scelta del periodo di raccolta, il modo in cui le olive sono trasportate e trasformate in olio e le condizioni di stoccaggio. A Brazza la raccolta inizia alla fine di settembre o all'inizio di ottobre, quando le olive cominciano ad assumere sfumature più scure e sono ancora sode e quindi più adatte ad essere trasportate al frantoio. La raccolta in questa fase della maturazione riduce notevolmente la resa in olio, ma garantisce l'alta qualità del «Bračko maslinovo ulje». Il breve lasso di tempo che intercorre tra la raccolta e la trasformazione, il trasporto attento e il particolare processo di trasformazione delle olive, durante il quale la temperatura della pasta di olive deve essere inferiore ai 27 °C, hanno un impatto positivo sulle caratteristiche chimiche e organolettiche specifiche del «Bračko maslinovo ulje». Grazie a una buona pratica di conservazione, l'olio mantiene queste caratteristiche fino alla vendita e al consumo. La ricerca ha dimostrato che questo metodo di produzione dell'olio conferisce al «Bračko maslinovo ulje» le sue caratteristiche distintive: basso valore di acidi grassi liberi e basso indice di perossido, alto tenore totale di composti fenolici, amaro e piccante equilibrati e fruttato pronunciato.

La produzione ininterrotta del «Bračko maslinovo ulje» dal XVI secolo e il costante affinamento delle tecniche agricole e della tecnologia di trasformazione delle olive in olio sono all'origine della sua fama, testimoniata dai numerosi premi di qualità che il prodotto ha ricevuto in passato e ancor oggi riceve.

In conclusione, l'interazione tra le suddette caratteristiche specifiche della zona geografica e i fattori umani che ne derivano, le proprietà genetiche e l'adattamento della varietà predominante di oliva «Oblica» alle condizioni ambientali hanno un'influenza decisiva sulle caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche specifiche del «Bračko maslinovo ulje».

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

[https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/dokumenti-zoi-zozp-zts/SPECIFIKACIJA\\_BRACKO\\_MASLINOVO\\_ULJE.pdf](https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/dokumenti-zoi-zozp-zts/SPECIFIKACIJA_BRACKO_MASLINOVO_ULJE.pdf)

---