

Pubblicazione di una domanda di registrazione 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

(2015/C 59/09)

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

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

«EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE CRES»

N. CE: HR-PDO-0005-01206-3.3.2014

IGP () DOP (X)

1. Denominazione

«Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres»

2. Stato membro o paese terzo

Repubblica di 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 la denominazione di cui al punto 1.

L'«Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres» («Olio extravergine di oliva di Cherso») è un olio extravergine di oliva ottenuto direttamente dal frutto dell'olivo *Olea europaea*, L., e solo con processi meccanici. Le olive devono provenire almeno per il 90 % da alberi della varietà *Slivnjača* e/o *Plominka* e per il restante 10 % possono appartenere ad alberi di altre varietà.

All'atto dell'immissione al consumo, l'olio deve possedere le seguenti caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche:

- acidi grassi liberi: massimo 0,5 %
- indice dei perossidi: massimo 8 mmol O₂/kg
- K 232: massimo 2,2
- K 270: massimo 0,2
- colore: da verde a giallo
- odore: aroma fruttato di oliva, talvolta accompagnato da un profumo d'erba
- sapore: oliva sana e fresca, con note di amaro e piccante secondo i seguenti valori:
- mediana del fruttato: ≥ 2
- mediana dell'amaro: ≥ 2
- mediana del piccante: ≥ 2

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)

—

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi della produzione dell'«Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres» devono avvenire all'interno dell'area geografica di cui al punto 4.

I metodi di coltivazione degli ulivi devono essere conformi a quelli tradizionalmente utilizzati nell'area di produzione: ciò significa che la chioma deve essere mantenuta rada e ariosa per consentirle di ricevere in ogni sua parte sufficiente soleggiamento. Le olive devono essere raccolte direttamente dall'albero e la raccolta deve essere terminata entro il 31 gennaio.

La trasformazione delle olive deve avvenire entro 48 ore dalla raccolta.

L'olio va conservato in recipienti chiusi ermeticamente, ad una temperatura fra i 12 e i 20 °C.

Il condizionamento dell'olio deve essere preceduto da tutte le analisi necessarie per verificare che il prodotto soddisfi tutte le caratteristiche elencate al punto 3.2.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.

Il condizionamento dell'«Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres» nell'imballaggio commerciale deve avvenire nell'area geografica di produzione di cui al punto 4. In questo modo si garantisce il mantenimento delle caratteristiche specifiche e della qualità dell'olio, che potrebbero venire intaccate da un reiterato travasarsi del prodotto e dal suo trasporto su una maggiore distanza.

Condizionare l'olio nell'area di produzione significa anche garantire la tracciabilità del prodotto e facilitarne molto il controllo.

È consentito condizionare il prodotto in recipienti di un volume massimo di 1 litro.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

È consentito utilizzare nomi, ragioni sociali e marchi privati a condizione che non inducano in errore i consumatori.

La denominazione del prodotto — «Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres» — deve risaltare, per dimensioni, tipo e colore delle lettere (carattere tipografico), rispetto a qualsiasi altra iscrizione, compresi il logo, le immagini e il marchio del produttore. Le dimensioni del marchio del produttore non possono superare il 70 % della dimensione della denominazione d'origine di cui al punto 1.

L'etichettatura non può recare altre menzioni se non quelle enunciate nelle norme in materia contenute nel disciplinare. Non possono essere utilizzate espressioni come «superiore», «genuino», «tradizionale», «tipico», «autoctono», «fatto in casa» e simili, né termini che rimandano a toponimi dell'isola di Cherso.

È consentito usare i nomi di aziende agricole, agriturismi ecc., e la menzione della loro specifica ubicazione, così come l'indicazione dell'imbottigliamento in azienda o da parte di un consorzio di aziende situate nell'area di produzione, solo se il prodotto è ottenuto esclusivamente da olive raccolte in uliveti appartenenti alle aziende agricole in questione.

L'imballaggio deve indicare anche l'anno (la stagione) della raccolta.

Al momento della commercializzazione del prodotto, ogni imballaggio deve recare, oltre alle indicazioni già menzionate, anche il marchio speciale che designa l'«Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres». Sul marchio devono figurare il logo comune «Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres» e il numero progressivo dell'imballaggio, che garantisce al consumatore la tracciabilità e l'origine del prodotto. Il logo comune è qui sotto illustrato.



Hanno il diritto di utilizzare il marchio, a parità di condizioni, tutti gli utilizzatori dell'indicazione d'origine che commercializzano un prodotto conforme al disciplinare.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La produzione e la lavorazione delle olive, e lo stoccaggio e il condizionamento dell'«Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres» sono limitati all'isola di Cherso. L'area geografica di produzione è delimitata dalla linea costiera dell'isola.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

L'isola di Cherso è composta da rocce calcaree e dolomitiche del Cretaceo, con piccolissime zone costituite da rocce calcaree del Paleogene e con tracce di flysch. Il tipo di suolo che si è più diffusamente sviluppato su questo sostrato geologico sono le terre rosse, cioè le terre brune litoranee e i terreni sabbiosi dolomitici.

I terreni dolomitici sono i più comuni nella zona centrale dell'isola, dove si trovano le aree più vaste coltivate a ulivi. In mancanza di superfici piane coltivabili nelle valli carsiche, in passato si sono utilizzati anche suoli poco profondi sulle pendenze calcaree e dolomitiche: i terreni venivano resi coltivabili rimuovendo i detriti pietrosi, che venivano accumulati in file lungo le pendenze. Con l'ampliarsi degli uliveti, nel corso del tempo sono stati costruiti numerosi muri a secco allineati e digradanti, che servivano a delimitare e a stabilizzare le terre smosse coltivabili, e a impedire che il terreno venisse inondato sulle pendenze più o meno forti. I terreni delle terrazze rispecchiano in larga misura la mano dell'uomo; il più delle volte sono poco profondi, hanno uno scheletro roccioso e tendono quindi a seccarsi facilmente.

Le caratteristiche climatiche di Cherso sono condizionate essenzialmente dalla posizione dell'isola nella zona del Quarnero, e dal suo orientamento e rilievo. Questo determina frequenti afflussi di masse d'aria fredda nel periodo invernale e il verificarsi di piogge convettive nel corso dell'estate. motivi per cui l'isola non ha la pronunciata stagione secca tipica del clima mediterraneo. La temperatura media annua oscilla fra i 13,0 e i 15,2 °C e la quantità media annua delle precipitazioni è pari a circa 1 100 mm ed è molto ben distribuita durante l'anno. Poiché l'isola di Cherso è situata sul 45° parallelo nord, l'area di produzione dell'«Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres» si trova, sia dal punto di vista geografico che climatico, all'estremo limite settentrionale della coltivazione delle olive.

Sull'isola di Cherso le olive si coltivano fin dai tempi più remoti — la prima testimonianza scritta risale al 1441. (N. Lemessi, 1979, *Note storiche, geografiche, artistiche sull'isola di Cherso*, vol. I, pag. 46).

L'importanza dell'olivicoltura è illustrata dal fatto che nel 1698 a Cherso si contavano in totale 7 frantoi (fra J. Vlahović, 1995, *Odlomci iz povijesti grada Cresa* [Branì di storia della città di Cherso], Zagreb, pag. 104), numero che è salito a 11 nel 1795 (fra J. Vlahović, 1995, *Odlomci iz povijesti grada Cresa*, Zagreb, pag. 107) e a 24 nel 1853 (N. Lemessi, 1979, *Note storiche, geografiche, artistiche sull'isola di Cherso*, Roma, vol. IV, pag. 358). Il primo frantoio con estrattore centrifugo sulla costa orientale dell'Adriatico è stato installato proprio a Cherso nel 1975.

Con il maggior numero di frantoi è aumentata anche la quantità dell'olio prodotto, e ne è migliorata la qualità. Nel 1771 Fortis indica che l'olio è il prodotto più significativo dell'isola di Cherso, nonché il miglior prodotto dell'epoca nella Repubblica di Venezia (Alberto Fortis, 1771, *Saggio d'osservazioni sopra l'isola di Cherso ed Osero*, Venezia, pagg. 59 e 60). Numerose fonti scritte riferiscono che a metà e verso la fine del XIX secolo le eccedenze commerciali dell'olio di Cherso venivano vendute nella regione del Quarnero («Eco del Litorale Ungarico», 1843, Fiume, n. 1, pag. 4; n. 7, pag. 4; Giambattista Cubich, 1874, *Notizie naturali e storiche sull'isola di Veglia*, Trieste, pag. 149; Dragutin Hirc, 1891, *Hrvatsko primorje* [Litorale croato], Zagreb, pagg. 155 e 301; «Pučki Prijatelj» [Amico popolare], 1912, Pazin, XIII, n. 36, pag. 291).

Oggi si occupa di olivicoltura la maggior parte delle famiglie dell'isola, e questa attività rappresenta l'unico ramo del settore agricolo con un reale interesse economico per l'isola. Tenuto conto delle difficilissime condizioni pedologico-orografiche della produzione agricola, nel corso del tempo il metodo di coltivazione delle olive non è cambiato di molto, e anche oggi è piuttosto estensivo. La specificità della coltivazione delle olive sull'isola di Cherso risiede nella presenza di pecore lasciate pascolare negli uliveti: data l'impossibilità di applicare misure agrotecniche adeguate, sono le pecore a impedire che il terreno sia incolto e a contribuire al mantenimento dell'umidità del suolo.

La tradizione secolare della coltivazione degli ulivi ha permesso agli olivicoltori di Cherso di selezionare col tempo una varietà autoctona denominata *Slivnjača*, del tutto adatta alle difficili condizioni di coltivazione, che regge bene al freddo e in terreni poco profondi e che difficilmente trattengono l'acqua. Nei terreni più profondi si pianta tradizionalmente la varietà locale *Plominka*. Negli ultimi due secoli queste varietà non sono cambiate: gli olivicoltori hanno principalmente piantato la *Slivnjača*, che oggi rappresenta circa l'80 % degli alberi dell'isola.

Grazie all'impegno costante degli olivicoltori di Cherso per produrre un olio di qualità superiore, negli ultimi decenni i metodi e le competenze della raccolta e della lavorazione delle olive sono ulteriormente migliorati. La raccolta avviene a uno stadio molto precoce della maturazione delle olive, che vengono successivamente lavorate entro 48 ore usando i procedimenti più moderni di produzione dell'olio.

5.2. Specificità del prodotto

Le caratteristiche organolettiche dell'«Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres» si distinguono per le note leggermente o mediamente piccanti o amare e talvolta anche per un odore d'erba. La mediana del piccante e dell'amaro è di norma superiore a 2. La nota amara a volte è più accentuata, per cui l'olio non è sempre equilibrato sul piano organolettico. Il piccante e l'amaro sono caratteristiche positive dell'olio di oliva derivanti dall'alto tenore di polifenoli, che possiedono anche proprietà antiossidanti e proteggono l'olio dal deterioramento dovuto all'ossidazione.

Per l'uso dominante di una varietà autoctona (*Slivnjača*) e di una varietà locale (*Plominka*) di ulivi, l'olio si contraddistingue anche per la composizione particolare della frazione lipidica, in particolare la bassa percentuale di campesterolo e stigmasterolo. Una delle specifiche caratteristiche dell'«Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres» è la bassa percentuale di acidi grassi liberi e il basso valore di perossidi (O. Boschelle, A. Rogić, D. Kocijančić, L.S. Conte, 1995, «Određivanje sastava lipidne frakcije dviju sorti maslina s otoka Cresa, u odnosu na proces sazrijevanja» [Determinazione della composizione della frazione lipidica di due varietà di olive dell'isola di Cherso rispetto al processo di maturazione], *Pomologia Croatica*, vol.1, n. 3-4, pag. 16).

La proporzione di acido oleico nell'«Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres» di norma è superiore al 72 %.

5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP), o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

La specificità dell'«Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres» è determinata dalle particolari condizioni pedoclimatiche dell'isola e dall'intervento diretto e indiretto dell'uomo.

Le difficili condizioni della coltivazione delle olive a Cherso sono dovute in primo luogo alla presenza di terreni molto poco profondi e piuttosto pietrosi e al clima estremo che vi regna. Date queste condizioni, gli olivicoltori locali hanno quindi dovuto investire molto tempo e molta esperienza per individuare le varietà adatte alla coltivazione. È stata così selezionata la varietà autoctona *Slivnjača*, che si è dimostrata la più adatta alla coltivazione nei terreni poco profondi e che oggi rappresenta l'80 % di tutti gli alberi dell'isola. Selezionando varietà con caratteristiche che incidono sulla composizione chimica dell'olio, specialmente sulle percentuali di alcuni steroli, nel corso del tempo gli olivicoltori hanno influenzato indirettamente anche le caratteristiche attuali dell'olio.

Gli olivicoltori influenzano peraltro direttamente le caratteristiche dell'«Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres» soprattutto facendo attenzione ai periodi della raccolta e alla velocità e alle modalità della lavorazione delle olive. Raccogliendo le olive a uno stadio precoce di maturazione e lavorandole con i sistemi moderni si influisce direttamente sulla quantità di polifenoli e quindi sulla nota amara e piccante dell'olio, le cui mediane sono pari o superiori a 2, e sulla presenza dell'odore d'erba. Alla raccolta precoce e alla velocità della lavorazione sono anche dovuti i bassi tenori di acidi grassi liberi e il basso valore dei perossidi.

La quantità di polifenoli è anche influenzata dalle condizioni climatiche del periodo della crescita e della maturazione dei frutti. Le particolari condizioni climatiche di Cherso, condizionate dalla posizione geografica dell'isola, incidono anche sul tenore di acido oleico (di norma superiore al 72 %) nella composizione complessiva degli acidi grassi: la quantità più elevata di acido oleico è difatti dovuta al maggior freddo in cui avviene la coltivazione delle olive.

Si può quindi concludere che la composizione chimica e le specificità organolettiche dell'«Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres» sono influenzate in primo luogo dalle condizioni pedoclimatiche dell'isola di Cherso, dalle caratteristiche genetiche delle varietà utilizzate e dalle competenze della popolazione locale nella raccolta e nella lavorazione delle olive, così come dall'interazione fra tutti questi fattori.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽³⁾]

http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/CRESKO%20MASLINOVO%20ULJE/Specifikacija_ulje_Cres_FINAL7_cover.pdf

⁽³⁾ Cfr. nota n. 2.