

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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

(2016/C 99/07)

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

DOCUMENTO UNICO

«KRČKO MASLINOVO ULJE»

N. UE: HR-PDO-0005-01345 – 19.06.2015

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione (denominazioni)

«Krčko maslinovo ulje»

2. Stato membro o paese terzo

Croazia

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

Classe 1.5. Materie grasse (burro, margarina, olio ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il «Krčko maslinovo ulje» è un olio d'oliva extravergine ottenuto direttamente da olive e soltanto con strumenti meccanici.

Al momento della commercializzazione il «Krčko maslinovo ulje» deve presentare le seguenti caratteristiche:

— caratteristiche fisico-chimiche,

— il tenore di grassi acidi liberi dev'essere $\leq 0,50\%$,— il numero dei perossidi dev'essere $\leq 8,0$ mmol O₂/kg.— l'estinzione specifica nell'UV dev'essere $K_{270} \leq 0,20$, $K_{232} \leq 2,25$.

— caratteristiche organolettiche:

— odore: odore di oliva fresca, di frutti e di foglie/d'erba (mediana $\geq 1,0$),— sapore: sapore di oliva sana e fresca, note amare e piccanti, nei limiti dei valori seguenti: mediana dell'amaro: $\geq 2,0$; mediana del piccante: $\geq 2,0$.**3.3. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)**

Il «Krčko maslinovo ulje» viene prodotto a partire dalle seguenti varietà di olive autoctone coltivate a Krk: Debela, Naška, Rošulja e Slatka. Tali varietà, combinate o meno, devono costituire almeno l'80 % del totale. Altre varietà di olive presenti nella zona geografica delimitata descritta al punto 4 possono entrare nella composizione del «Krčko maslinovo ulje», ma in una proporzione non superiore al 20 % e senza che questa percentuale del 20 % influisca significativamente sulla qualità del prodotto.

Descrizione delle varietà di olive

Debela (sinonimi: Lošinjka, Krčka krupna)

Il frutto è grosso e molto carnoso. Il suo peso medio è di 4,6 g. Il tenore in olio arriva fino al 20 %. Questa varietà resiste al vento, alla siccità e alle basse temperature. Può essere utilizzata sia per estrarne l'olio che per produrre olive da tavola.

⁽¹⁾ (GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1).

Naška (sinonimo: Drobница)

Il frutto è di forma rotonda e oblunga, con un peso medio di 2 g. Tale varietà si utilizza per estrarne l'olio e il tenore in olio del frutto può raggiungere il 19 %. La sua fruttificazione è regolare e costituisce un buon impollinatore per le altre varietà di olive. È sensibile al freddo e alla «bura». (vento secco e freddo).

Rošulja

Il frutto è rotondo e di dimensioni medie. Il suo peso medio è di 3,2 g e il suo tenore medio in olio è del 19,4 %. Tale varietà è sensibile alla «bura».

Slatka (sinonimo: Plominka)

Il frutto è carnoso e affusolato e il peso medio è di 2,8 g. Il suo tenore in olio raggiunge il 16 %. Tale varietà presenta una fruttificazione abbondante e i suoi frutti si utilizzano per la produzione di olio e come alimento. È resistente al gelo e al freddo.

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

Tutte le fasi della produzione del «Krčko maslinovo ulje» devono aver luogo all'interno della zona geografica di cui al punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettazione, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione*

Il condizionamento del «Krčko maslinovo ulje» deve aver luogo nella zona geografica di cui al punto 4. Tale regola facilita notevolmente il controllo di tracciabilità che sarebbe più difficile da realizzare fuori dalla zona di produzione e permette di preservare la qualità del prodotto, che rischierebbe di deteriorarsi durante il trasporto. Il «Krčko maslinovo ulje» è sensibile agli elementi esterni (luce, temperatura, aria) e qualsiasi trasporto o condizionamento inutile effettuato al di fuori della zona di produzione potrebbe soltanto nuocere alle sue caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche. Il «Krčko maslinovo ulje» può essere condizionato in recipienti da 100 ml, 250 ml, 500 ml, 750 ml e 1 l.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione*

L'utilizzazione della denominazione delle aziende e l'indicazione del sito dove esse si trovano, delle denominazioni dei luoghi e dell'imbottigliamento nell'azienda nell'ambito di un'organizzazione stabilita nella zona di produzione, sono autorizzati solo se il prodotto è ottenuto esclusivamente con le olive raccolte negli oliveti che fanno parte dell'azienda in questione, cioè situate nella zona definita al punto 4.

In occasione della commercializzazione di qualsiasi tipo di recipiente, l'etichetta del prodotto deve recare la menzione «Krčko maslinovo ulje», che deve risaltare più chiaramente per le sue dimensioni, le sue caratteristiche e il colore delle lettere (tipografia) rispetto a qualsiasi altra iscrizione.

Inoltre, deve essere apposto sul recipiente il logo illustrato alla figura 1.

Figura 1

Logo del «Krčko maslinovo ulje»



Il diritto di utilizzazione del logo è concesso alle stesse condizioni a tutti gli utilizzatori dell'IGP che commercializzano un prodotto conforme al disciplinare.

4. Descrizione concisa della zona geografica

La produzione del «Krčko maslinovo ulje» ha luogo esclusivamente sul territorio dell'isola di Krk e sulle isole minori che si trovano all'interno dei confini amministrativi delle seguenti località insulari: città di Krk e comuni di Baška, Vrbnik, Punat, Dobrinj, Malinska-Dubašnica e Omišalj.

5. Legame con la zona geografica

Il rilievo orografico dell'isola di Krk riunisce tutte le caratteristiche delle Alpi Dinariche, della fascia costiera e insulare adatte allo sviluppo della coltivazione degli ulivi. I terreni che costituiscono il substrato pedologico dell'isola di Krk sono molto diversificati e di solito vengono qualificati come «suoli antropogenici» cioè suoli con canaletti d'irrigazione, principalmente destinati alla coltivazione degli ulivi, della vigna e dei frutti.

Una delle particolarità dell'isola di Krk sta nel fatto che gli oliveti si trovano in scarpate: ciò impedisce qualsiasi meccanizzazione del lavoro agricolo e pertanto quasi tutte le operazioni (dal lavoro della terra fino alla raccolta delle olive) si eseguono manualmente.

Tutte le piccole parcelle di terreno poco fertili sono state riunite grazie al duro lavoro dei contadini di Krk che accumulavano il pietrisco inutile, formando numerosi cumuli che costituivano muri di pietra secca, delimitando gli oliveti. I terreni più interessanti per l'agricoltura sono quelli irrigati con canaletti che si sono formati su strati di «flysch», mentre i terreni più comuni sono quelli scuri su rocce calcaree e dolomitiche. Essi presentano contenuti diversi, essenzialmente su roccia madre. Molti oliveti sono piantati su terreni rossi che si sono essenzialmente sviluppati su roccia calcarea pura. Una parte degli oliveti inoltre si trova su terreni pietrosi, cioè essenzialmente su suoli rossi o suoli scuri scheletrici. Su tali terreni è stato possibile piantare ulivi solo dopo lo sgombero e la pulizia delle pietre, la costruzione di muri in pietra secca, il terrazzamento e l'apporto di terreni fertili. In questo modo sono state costituite piccole parcelle separate (le «kazetica» (cassette) o le «škrapa», (fessure) che formano piccole parcelle chiamate in maniera colloquiale «škātula» o «particela») sulle quali sono stati piantati ulivi.

La temperatura annuale media sull'isola di Krk è tra i 14 e i 16 °C. I mesi da maggio a settembre sono i più caldi dell'anno. In estate la temperatura media è di 22,8 °C. I mesi più freddi dell'anno sono dicembre, gennaio e febbraio. In questo periodo le temperature possono anche scendere sotto lo 0 °C. Il mese più freddo è gennaio e quello più caldo è luglio.

I venti dominanti sono la «bura», lo «jugo» e il maestrale. Lo jugo è un vento importante che garantisce agli oliveti un'umidità sufficiente.

Le precipitazioni non sono regolari. Sono più abbondanti in autunno e meno abbondanti in estate. La piovosità annuale media nella regione di Krk è tra i 1 070 e i 1 090 mm, e le precipitazioni al m² in determinate zone o microclimi sono all'incirca tra il 10 e il 20 %, superiori o inferiori.

Le precipitazioni nevose si verificano in media tre giorni all'anno, e la neve rimane sul terreno in media soltanto un giorno all'anno.

Le varietà autoctone dell'isola di Krk sono le seguenti: Naška, Debela, Rošulja e Slatka e danno una specificità supplementare al «Krčko maslinovo ulje» nel senso che resistono alle basse temperature. I produttori di olive dell'isola di Krk hanno selezionato nel corso dei secoli le varietà che si adattano meglio a questo ambiente.

Oltre a resistere al vento, alla siccità e alle basse temperature, la varietà Debela produce una gran quantità d'olio. Anche la varietà Naška produce molto olio e costituisce un buon impollinatore per le altre varietà. La varietà Rošulja il cui frutto possiede un alto tenore d'olio, produce un olio di qualità eccezionale, mentre la varietà Slatka resiste al gelo e al freddo.

Emerge dall'analisi del tenore in idrocarburi alifatici delle varietà di olio dell'isola di Krk che la varietà Naška presenta una composizione in frazioni di idrocarburi alifatici molto diversa da quella delle altre varietà dell'isola di Krk e ciò che è interessante è che tale composizione differisce totalmente da tutte quelle che sono state descritte fino ad oggi nella letteratura. Il profilo degli idrocarburi alifatici della varietà Naška assomiglia a quello della varietà spagnola Empeltre. Tale fattore può inoltre servire da eventuale prova per dimostrare l'origine dell'olio.

Il «Krčko maslinovo ulje» è caratterizzato da un profumo dominante di olive, di frutti e di foglie/d'erba, dovuto al tenore elevato di componenti volatili che arrotondano il profilo organolettico di questo olio.

Il piccante e l'amaro (amaro: mediana $\geq 2,0$; piccante: mediana $\geq 2,0$) sono caratteristiche positive del «Krčko maslinovo ulje» dovute al suo tenore elevato di polifenoli che possiedono inoltre proprietà antiossidanti e proteggono l'olio dall'alterazione provocata dall'ossidazione. I produttori di olio influiscono direttamente sulle caratteristiche del «Krčko maslinovo ulje», con un'attenzione particolare al periodo di raccolta nonché alla velocità e al metodo di trasformazione. Una raccolta nelle prime fasi di maturazione delle olive e una trasformazione rapida influenzano direttamente la quantità dei polifenoli, cioè l'amaro e il piccante dell'olio, le cui mediane sono pari o superiori a 2. Il fatto di raccogliere le olive più presto nel corso dell'anno e di trasformarle rapidamente, contribuisce anche a un basso tenore in acidi grassi liberi, inferiore allo 0,5 % e al basso valore dell'indice di perossido, inferiore a 8 mmol.

L'isola di Krk è la più settentrionale della Croazia ed è più evidente l'influenza del continente sulle condizioni climatiche nel Mediterraneo. Inoltre, è notorio che le olive coltivate in tali regioni producono oli che presentano un tenore in acidi oleici e in polifenoli che le protegge dalle alterazioni, conferendo loro freschezza e aroma.

Le basse temperature invernali, a volte accompagnate da neve e in estate le temperature elevate, la siccità e l'aridità delle terre esercitano una pressione biologica alla quale le olive reagiscono producendo polifenoli, metaboliti secondari di grande interesse che contribuiscono alla specificità del «Krčko maslinovo ulje».

L'interazione dei fattori naturali locali, delle varietà autoctone, dei fattori umani e delle tradizioni di produzione di olive e di olio d'oliva ha dato vita al prodotto denominato «Krčko maslinovo ulje» le cui caratteristiche sono proprie della zona di Krk.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/KRCKO%20MASLINOVO%20ULJE/Specifikacija%20proizvoda-%20KRCKO%20MASLINOVO%20ULJE.pdf>
