

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda a norma 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 187/06)

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 ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

«KORČULANSKO MASLINOVO ULJE»

N. UE: HR-PDO-0005-01351 — 1.7.2015

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«Korčulansko 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 la denominazione di cui al punto 1

Il «Korčulansko maslinovo ulje» («Olio di oliva di Korčula») è un olio extravergine d'oliva ottenuto direttamente dal frutto dell'ulivo, e solo con processi meccanici.

Al momento dell'immissione sul mercato il «Korčulansko maslinovo ulje» deve possedere le seguenti caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche:

— tenore di acidi grassi liberi: $\leq 0,6$ %— indice dei perossidi: ≤ 6 mmol O₂/kg— K232 $\leq 2,50$ — K270 $\leq 0,22$

— colore dal giallo oro al verde

— aroma pronunciato di frutto verde e foglia d'ulivo (mediana del fruttato: $\geq 2,5$)— gusto amaro e piccante da medio a intenso, pronunciato e omogeneo, con un retrogusto prolungato (mediana dell'amaro e del piccante: ≥ 3).

(¹) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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

La materia prima principale del «Korčulansko maslinovo ulje» sono le olive delle varietà autoctone Lastovka e Drobnica, che, separatamente o combinate, devono costituire almeno l'80 %. Le altre varietà coltivate nella zona geografica definita al punto 4 sono utilizzate al massimo in una percentuale del 20 % nella lavorazione complessiva delle olive per la produzione dell'olio, e non influiscono in maniera essenziale sulla sua qualità finale.

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

Tutte le fasi della produzione del «Korčulansko maslinovo ulje», dalla coltivazione alla raccolta e alla lavorazione delle olive, devono avere luogo nella zona geografica delimitata di cui al punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto a cui si applica cui la denominazione*

Lo stoccaggio e il condizionamento dell'olio devono anch'essi avvenire nella zona geografica delimitata di cui al punto 4, e questo per preservare le specifiche caratteristiche organolettiche e la qualità del prodotto, che il travaso potrebbe deteriorare. Ogni travaso successivo dell'olio al di fuori della zona geografica delimitata o un trasporto via mare su lunghe distanze potrebbero, date le possibili limitazioni nei collegamenti fra l'isola di Korčula e la terraferma, influire negativamente sulla qualità del prodotto — che, per questa ragione, non può essere condizionato al di fuori di quest'area. Il «Korčulansko maslinovo ulje» viene immesso sul mercato in confezioni di vetro (scuro) la cui capacità non supera 1 litro.

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

Sull'etichetta del prodotto deve figurare l'anno della raccolta. Ogni confezione immessa sul mercato deve recare il logo comune, il cui modello figura qui sotto.



Tutti coloro che utilizzano la denominazione di origine e che commercializzano il prodotto in conformità alle sue specifiche hanno il diritto di utilizzare il logo comune, alle medesime condizioni.

4. **Descrizione concisa della zona geografica**

La zona di produzione del «Korčulansko maslinovo ulje» comprende tutta l'isola di Korčula, a cui appartengono i comuni catastali di Vela Luka, Blato, Smokvica, Čara, Račišće, Pupnat, Žrnovo, Korčula e Lumbarda.

A ovest l'isola di Korčula è separata dall'isola di Hvar dal canale di Korčula, largo 15 chilometri; a nord il canale di Pelješac, largo 2,5 chilometri, la divide dalla penisola di Pelješac, e a sud il canale di Lastovo, largo 13 chilometri, la separa dall'isola di Lastovo.

5. **Legame con la zona geografica**

Specificità della zona geografica

Sull'isola di Korčula predominano i terreni montuosi, rocciosi e pietrosi, e le superfici coltivabili sono poche. Queste superfici sono state trasformate in terrazzamenti, e le pietre rimosse sono state utilizzate per costruire i muri a secco che li delimitano. I muri a secco servono a trattenere il terreno coltivabile sui terrazzamenti, impedendo che venga trascinato via nei periodi piovosi. Su questi terreni coltivabili terrazzati, delimitati da muri a secco, sono stati piantati ulivi appartenenti principalmente alle varietà autoctone Lastovka e Drobnica.

I principali tipi di terreni coltivabili si dividono in due gruppi: regosuoli dei terrazzamenti e regosuoli dei campi. I regosuoli sono per lo più costituiti da suoli bruni e terre rosse.

L'isola di Korčula ha un clima mediterraneo con inverni miti ed estati secche e molto calde. I valori delle temperature medie sono elevati a causa della grande esposizione al sole. Le temperature medie annue sull'isola si situano fra i 15,6 °C e i 16,8 °C. Il mese più caldo è luglio, con una temperatura media di 25,9 °C, e il più freddo è febbraio, con una media di 9,1 °C.

Grazie alla sua esposizione al sole l'isola di Korčula è particolarmente adatta alla coltivazione delle olive. Il numero maggiore di ore di sole è a luglio (373,7 circa 12 ore al giorno, e il numero minore a dicembre (125,3, circa 4 ore al giorno).

Per la quantità annua di precipitazioni l'isola è caratterizzata da un clima umido. La maggior parte delle precipitazioni cade nel periodo freddo dell'anno, da ottobre a marzo, con una quantità media mensile fra gli 80 e i 150 mm. Il periodo in cui sono meno abbondanti va da giugno ad agosto, quando raggiungono una quantità media fra i 30 e i 45 mm.

Fattori umani

Il principale fattore che ha influito sul paesaggio dell'isola di Korčula è la sua popolazione. Gli olivicoltori hanno lavorato con le proprie mani i terreni collinosi e pietrosi e li hanno trasformati in terrazzamenti coltivabili adatti alle piante d'ulivo, delimitati da muri a secco. Le difficoltà d'accesso ai terrazzamenti sulle colline rendono impossibile l'uso di grossi macchinari: la raccolta avviene quindi manualmente e con ausili manuali meccanici.

Nel corso della storia sull'isola di Korčula si sono avvicendate varie dominazioni, e numerosi avvenimenti storici hanno influenzato la vita sull'isola e lo sviluppo delle colture. Numerose prove storiche attestano la coltivazione delle olive e la produzione dell'olio di oliva sull'isola, dai tempi della colonizzazione greca passando per la dominazione romana e veneziana. Fonti scritte risalenti all'epoca della dominazione veneziana riferiscono «che il governo veneziano comprava l'olio a un prezzo molto basso, cosa che obbligava gli abitanti dell'isola a venderlo di contrabbando. Nonostante l'introduzione di severe sanzioni, i dati dimostrano come l'olio di Korčula sia riuscito ad arrivare fino a Trieste.» [S. Dokoza, *Iz gospodarske i društvene povijesti Blata do XVIII. st* («Dalla storia economica e sociale di Blato fino al XVIII secolo»), *Zbornik radova Blato* («Raccolta dei lavori su Blato»), 2003].

Specificità del prodotto

La specificità del «Korčulansko maslinovo ulje» è data dall'assemblaggio delle olive delle varietà autoctone Lastovka e Drobница, che rappresentano l'80 % delle olive dell'isola di Korčula.

Nei suoi lavori scientifici [*Elajografija otoka Korčule* («Elaiografia dell'isola di Korčula»), 1995] Pavle Bakarić spiega che le varietà autoctone Lastovka e Drobница, per le loro caratteristiche morfologiche, biologiche e commerciali, si differenziano dalle altre varietà presenti sull'isola (Velika Lastovka, Vrtušćica, Oblica). Precisa inoltre che i frutti freschi di queste due varietà contengono una maggiore percentuale di olio (dal 16,40 % al 24 %) rispetto alle altre.

Il «Korčulansko maslinovo ulje» esprime inoltre la sua specificità nell'aroma di frutto verde e foglia d'ulivo, e nel gusto amaro e piccante da medio a intenso, omogeneo, dovuto al maggiore contenuto totale di fenoli, da cui dipendono le sue caratteristiche organolettiche, cioè appunto l'amaro e il piccante. Questo è stato dimostrato da una ricerca [M. Žanetić, D. Škevin, E. Vitanović, M. Jukić Špika e S. Perica, *Ispitivanje fenolnih spojeva i senzorski profil dalmatinskih djevičanskih maslinovih ulja* («Analisi dei composti fenolici e profilo organolettico degli oli extravergini di oliva della Dalmazia»), *Pomologia croatica*, vol.17, 2011] che conferma che la percentuale complessiva più alta di fenoli è presente nell'olio ottenuto dalle varietà Lastovka e Drobница, dove è superiore ai 350 mg/kg, rispetto ad altre varietà studiate (Oblica e Levantinka) in cui il tenore complessivo di fenoli parte da 161,15 mg/kg. È stato inoltre accertato che la varietà Lastovka ha il più alto tenore di idrossitirosoli (214,32 mg/kg), e che la varietà Drobница ha la più alta percentuale di tirosoli (84,37 mg/kg) rispetto alle altre varietà analizzate. Dai composti fenolici nell'olio di oliva ottenuto dalle varietà Lastovka e Drobница dipendono la forte stabilità all'ossidazione e la buona capacità di conservazione del prodotto. L'alto tenore di composti fenolici influisce sull'amaro e il piccante del «Korčulansko maslinovo ulje» (mediana dell'amaro e del piccante: ≥ 3): il loro equilibrio è più armonioso proprio in queste varietà da cui si produce l'olio in questione.

Oggi sono circa 1 000 le aziende agricole che si occupano della coltivazione delle olive e della produzione dell'olio sull'isola di Korčula, dove vi sono inoltre 10 frantoi. L'oleicoltura rappresenta un'importante attività economica dell'isola, e la denominazione «Korčulansko maslinovo ulje» si usa ancora oggi nel linguaggio quotidiano e sul mercato (ricevuta e lettera di vettura, Presa Srl., Zlokić Srl., 2014).

Legame causale

La specificità del «Korčulansko maslinovo ulje» dipende dalle particolari condizioni pedo-climatiche dell'isola di Korčula e dall'intervento dell'uomo.

Per poter sfruttare i terreni montuosi e pietrosi dell'isola, i suoi abitanti li hanno trasformati in terrazzamenti delimitati da muri a secco, dove hanno piantato ulivi appartenenti principalmente alle varietà autoctone Lastovka e Drobница. Sono queste le caratteristiche autentiche del paesaggio dell'isola di Korčula.

Gli olivicoltori hanno scelto per la produzione dell'olio le olive Lastovka e Drobница, che si sono adattate meglio delle altre alle specifiche condizioni pedoclimatiche di Korčula, e che rappresentano l'80 % delle olive coltivate sull'isola.

Per la sua posizione geografica, Korčula è soggetta a temperature diurne molto elevate con un altissimo numero di ore di sole, cosa che favorisce la coltivazione e la crescita delle olive, in particolare delle varietà Lastovka e Drobница, che sono eccezionalmente resistenti alla siccità e hanno un periodo di raccolta particolarmente lungo, da ottobre all'inizio di febbraio.

La raccolta manuale permette ai produttori locali di stabilire qual è il grado ideale di maturità: questo influisce direttamente sull'alto tenore di fenoli che conferisce al «Korčulansko maslinovo ulje» il gusto amaro e piccante da medio a intenso.

Anche le specifiche condizioni climatiche dell'isola di Korčula — un alto numero di ore di sole e una bassa quantità di precipitazioni nei mesi estivi — influiscono direttamente sull'aumento del contenuto di fenoli negli oli delle varietà Lastovka e Drobnica: le analisi effettuate hanno difatti dimostrato che essi sono maggiori rispetto ad altre varietà esaminate, e costituiscono la specificità del «Korčulansko maslinovo ulje».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(Articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del regolamento)

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