

**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 195/09)

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

DOCUMENTO UNICO

«ŠOLTANSKO MASLINOVO ULJE»

N. UE: HR-PDO-0005-01346 – 19.6.2015

PDO (X) PGI ( )

**1. Denominazione**

«Šoltansko 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**

L'olio extra vergine di oliva conosciuto come «Šoltansko maslinovo ulje» [olio di oliva di Solta (Šolta)] è un olio ottenuto direttamente dal frutto dell'ulivo, unicamente con mezzi meccanici.

Per essere immesso sul mercato, lo «Šoltansko maslinovo ulje» deve presentare le seguenti proprietà fisico-chimiche:

— percentuale di acidi grassi liberi:  $\leq 0,70\%$ ; indice di perossido:  $\leq 7,0$  mmol O<sub>2</sub>/kg; estinzione specifica nell'ultravioletto: K270  $\leq 0,220$ , K232  $\leq 2,50$  e  $\Delta K \leq 0,010$

e organolettiche:

— colore: verde giallastro, con profumo di foglie d'ulivo e di frutti verdi (fruttato verde), in genere con aromi floreale e fruttato. L'aroma fruttato più comune è quello di banana. Gusto: piacevolmente amaro e piccante.

L'olio non presenta difetti dal punto di vista organolettico, con mediane di fruttato, amaro e piccante di  $\geq 1$  ciascuna, dove la somma delle mediane delle proprietà organolettiche positive deve essere  $\geq 5$ .

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

Lo «Šoltansko maslinovo ulje» è prodotto dal frutto delle varietà autoctone di ulivo conosciute come Levantinka (sinonimo: Šoltanka) e Oblica. La varietà Levantinka deve rappresentare almeno il 50 %, mentre la percentuale delle varietà Levantinka (sinonimo: Šoltanka) e Oblica combinate deve essere almeno del 95 %. Il restante 5 % o meno può provenire da altre varietà coltivate negli uliveti di Solta e, data la percentuale ridotta, non avrà alcun effetto sulle proprietà definitive del prodotto.

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

Tutte le fasi della produzione dello «Šoltansko maslinovo ulje», dalla coltivazione e la raccolta delle olive, fino alla loro trasformazione in olio, devono essere effettuate nella zona geografica di cui al punto 4.

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

Per mantenere le proprietà specifiche del prodotto e la qualità dell'olio, lo «Šoltansko maslinovo ulje» deve essere imbottigliato all'interno della zona geografica di cui al punto 4. Poiché Solta è un'isola, l'olio di oliva è trasportato anche via mare. Ciò significa che la luce, la temperatura e altri fattori naturali possono avere un effetto negativo

(<sup>1</sup>) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

sulla qualità del prodotto e che le proprietà organolettiche dell'olio d'oliva possono essere alterate. Per tale ragione, lo «Šoltansko maslinovo ulje» non può essere imballato al di fuori della zona geografica definita. Un sistema di ispezione garantisce l'origine e la tracciabilità del prodotto, il che sarebbe più difficile da realizzare al di fuori della zona di produzione. Lo «Šoltansko maslinovo ulje» deve essere imbottigliato in recipienti di vetro scuro, di capacità non superiore a 1 litro.

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

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione dello «Šoltansko maslinovo ulje» comprende l'isola di Solta e sette isole minori al largo della città di Porto Oliveto (Maslinica): Polebrnjak, Saskinja, Balkun, Kamik, Šarac, Grmej e Stipanska, che fanno parte del comune di Solta. Solta è un'isola dell'arcipelago della Dalmazia centrale, situata nella contea spalatino-dalmata. È separata a nord dalla terraferma e dall'isola di Bua (Čiovo) dal canale di Spalato, a est dall'isola di Braza (Brač) dalla Porta di Spalato e a ovest dall'isola di Zirona Grande (Drvenik Veli) dal Canale di Solta.

5. **Legame con la zona geografica**

*Specificità della zona geografica*

**Fattori naturali**

Sull'isola di Solta i suoli presentano le caratteristiche del clima mediterraneo carsico. Sono il risultato della combinazione di diversi fattori pedogenetici - substrato di calcare dolomitico, terreno collinare e clima - che danno origine a un particolare tipo di suolo in questa zona mediterraneo-carsica: terre rosse e regosuoli.

L'isola di Solta è situata in una zona geografica ristretta, nel cuore della cosiddetta «zona euromediterranea dell'Adriatico orientale». In termini di clima e vegetazione, è una regione della costa adriatica che presenta particolari condizioni microecologiche, caratterizzate da scarsissime precipitazioni e da una temperatura annuale media molto elevata. Il clima dell'isola di Solta è principalmente caratterizzato da inverni miti e estati secche, con piogge tre volte più abbondanti nel mese più piovoso dell'anno rispetto al mese estivo più secco. La quantità di precipitazioni piovose nel mese più secco è inferiore a 40 mm. Le estati sono calde, secche e soleggiate. L'isola di Solta ha una temperatura atmosferica media annua di 16 °C e una media di precipitazioni di 847 mm. Fa parte di una regione mediamente calda e arida. Le piogge cadono per lo più a fine autunno - inizio inverno, in coincidenza di un'intensa attività ciclonica, e in primavera, nei mesi di marzo e aprile. Luglio è il mese meno piovoso. L'isola di Solta è situata nella parte più soleggiata della Croazia, con 2 713 ore di soleggiamento annue, in media circa 7,4 ore al giorno.

I venti che soffiano sull'isola sono la bora, lo scirocco e il maestrale. La bora è un vento secco e freddo, che soffia a raffiche, più frequente in inverno e all'inizio della primavera. Lo scirocco è un vento umido, caldo e regolare, seguito da abbondanti precipitazioni. Il maestrale è più frequente nel periodo estivo, a causa delle velocità diverse a cui mare e terra si riscaldano.

**Fattori umani**

Poiché gli uliveti dell'isola di Solta sono piantati per lo più in terreni carsici difficilmente accessibili, inadatti ad altri tipi di produzioni agricole, ancor oggi i produttori li lavorano, e raccolgono le olive, nel modo tradizionale: la terra è lavorata a mano, usando attrezzi manuali tradizionali (zappa e zappone (piccone)), mentre le erbacce sono estirpate manualmente e tagliate con un falchetto o una falce tradizionali. Le olive sono staccate dalla pianta scuotendo e «pettinando» i rami a mano, in modo da far cadere i frutti dentro una rete, un telo di plastica o un lenzuolo steso sotto le piante. Per la raccolta manuale delle olive è autorizzato l'uso di rastrelli di plastica o scuotitori a mano. Uno dei metodi specifici usati dagli olivicoltori locali per incrementare la produttività sull'isola di Solta è l'innesto, un metodo di riproduzione vegetativa nel quale un ramo della varietà Oblica viene innestato su un ramo della varietà Levantinka (sinonimo: Šoltanka).

*Specificità del prodotto*

La specificità e la qualità dello «Šoltansko maslinovo ulje» derivano dalle varietà autoctone Levantinka (sinonimo: Šoltanka) e Oblica utilizzate per produrlo, che insieme costituiscono oltre il 95 % del patrimonio di uliveti di Solta. In nessun altro luogo la varietà Levantinka (sinonimo: Šoltanka) è così ben rappresentata come sull'isola di Solta.

Le ricerche effettuate sulle componenti volatili dei campioni di olio di oliva dell'isola di Solta hanno dimostrato la presenza di un elevato numero di composti fenolici, cui si deve il profumo di foglie d'ulivo e di frutti verdi, ovvero il cosiddetto fruttato verde. I composti più frequenti sono l'(E)-2-esenale e lo (Z)-3-esenolo, mentre all'esil acetato si deve l'aroma fruttato (banana).

È stato accertato che l'olio d'oliva delle varietà Levantinka (sinonimo: Šoltanka) e Oblica presenta un elevato contenuto di polifenolo (antiossidante naturale), che impedisce all'olio di deteriorarsi e lo mantiene a lungo fresco e aromatico (M. Žanetić et al; *Influences of polyphenolic compounds on the oxidative stability of virgin olive oils from selected autochthonous varieties*, Journal of Food, Agriculture and Environment, 2013).

Per la varietà Levantinka (sinonimo: Šoltanka), le proprietà olfattive e gustative sono state giudicate equilibrate, mentre la varietà Oblica ha dimostrato di avere un profumo fruttato pronunciato, con una nota di amaro e di piccante meno spiccata (M. Žanetić et al; *Ispitivanje fenolnih spojeva i senzorski profil dalmatinskih djevičanskih maslinovih ulja* [Ricerca sui composti fenolici e il profilo organolettico degli oli di oliva vergini dalmati], Pomologia Croatica vol. 17, n. 1-2, 2011).

Le prime testimonianze scritte dell'olio di oliva dell'isola di Solta risalgono a un'epoca lontana. L'autore Mihovilović scrive che «... l'isola di Solta apparteneva alla città di Spalato e, sotto la dominazione veneziana, dal 1409 al 1797, la produzione agricola dell'isola di Solta era la fonte di approvvigionamento della città di Spalato. L'isola di Solta forniva vino, olio di oliva, cereali, frutta secca e lenticchie» (M. A. Mihovilović, *Otok Šolta-monografija* [L'isola di Solta – Una monografia], 1990).

I registri della parrocchia di Santo Stefano riportano la seguente annotazione: «Šolta è un importante centro per la coltivazione degli ulivi delle varietà Levantinka, greca o, com'è chiamata sul continente, Šoltanka» e elencano numerosi olivicoltori che le coltivano con ottimi risultati (Registri della parrocchia di Santo Stefano, Nada, Grohote, 1979).

Ancor oggi la denominazione «Šoltansko maslinovo ulje» è utilizzata nel linguaggio corrente (bolle di consegna e fatture, cooperativa Eko Rast Šolta, sala di degustazione Kapja i Bokun, 2011, 2013 e 2014).

#### *Legame causale*

La qualità dello «Šoltansko maslinovo ulje» è dovuta ai seguenti fattori, che stabiliscono il legame causale: clima, disponibilità di varietà autoctone, competenze tecniche ed esperienza dei produttori riguardo ai processi produttivi e tradizione storica dell'olivicoltura.

Le condizioni climatiche nella zona agricola definita, contraddistinte da estati calde, secche e soleggiate e da inverni miti, sono determinanti per la coltivazione delle varietà Levantinka (sinonimo: Šoltanka) e Oblica, tanto che il sottotipo climatico «Csa», prevalente sull'isola di Solta, è conosciuto anche come «clima dell'ulivo». Anche i venti che soffiano sull'isola hanno una grande influenza sugli uliveti di Solta. Grazie alla bora, fredda e secca, ovvero alle masse d'aria fredda e secca da essa trasportate, le infestazioni parassitarie e le malattie delle piante non causano danni significativi agli uliveti di Solta. Lo scirocco, umido e caldo, seguito da abbondanti precipitazioni, è frequente nei mesi estivi e particolarmente importante e gradito in quanto fornisce alle olive umidità nella misura necessaria. Il maestrale, che soffia in maggio e giugno, è importante nel periodo della fioritura e dell'impollinazione, quando gli ulivi fioriscono e producono i frutti.

La specificità e la qualità dello «Šoltansko maslinovo ulje» sono fondate sulle varietà degli uliveti dell'isola: la Levantinka (sinonimo: Šoltanka) e l'Oblica, che insieme costituiscono oltre il 95 % del patrimonio di uliveti dell'isola, mentre la Levantinka (sinonimo: Šoltanka), che è la varietà più diffusa, rappresenta da sola il 50-60 % degli uliveti dell'isola. Lo «Šoltansko maslinovo ulje» è caratterizzato da un aroma fruttato, con un delicato profumo di banana, e una lieve nota amara e piccante.

I produttori hanno sviluppato notevoli competenze tecniche ed esperienza per avere la meglio sul terreno carsico, difficilmente accessibile, su cui sono piantati gli uliveti di Solta. Ancora oggi gli uliveti sono lavorati a mano o usando piccoli attrezzi tradizionali. Effettuare a mano la raccolta delle olive significa poter selezionare i frutti sugli alberi, sul posto, e raccogliere solo le olive migliori e più sane per produrre lo «Šoltansko maslinovo ulje», garantendo in tal modo un olio di qualità costante. Al tempo stesso, i produttori dell'isola di Solta usano un metodo di innesto della varietà Oblica con la Levantinka (sinonimo: Šoltanka), ottenendo i cosiddetti alberi misti. Ciò consente di accrescere la fertilità degli ulivi della varietà Oblica e di aumentarne la resa.

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

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

[http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/SOLTANSKO%20MASLINOVO%20ULJE/lzmijenjena%20specifikacija%20proizvoda%20Šoltansko%20maslinovo%20ulje\\_16.3.2016\\_133943.pdf](http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/SOLTANSKO%20MASLINOVO%20ULJE/lzmijenjena%20specifikacija%20proizvoda%20Šoltansko%20maslinovo%20ulje_16.3.2016_133943.pdf)