

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2016/C 99/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„KRČKO MASLINOVO ULJE”

Nr UE: HR-PDO-0005-01345 – 19.06.2015

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Krčko maslinovo ulje”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Chorwacja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

„Krčko maslinovo ulje” to oliwa z oliwek ekstra z pierwszego tłoczenia uzyskiwana bezpośrednio z owoców drzewa oliwnego wyłącznie w sposób mechaniczny.

W momencie wprowadzenia do obrotu „Krčko maslinovo ulje” musi posiadać następujące cechy:

— właściwości fizykochemiczne:

- zawartość wolnych kwasów tłuszczowych: $\leq 0,50\%$,
- liczba nadtlenkowa: $\leq 8,0$ mmol O₂/kg,
- właściwa gęstość optyczna w świetle UV: K270 $\leq 0,20$, K232 $\leq 2,25$,

— właściwości organoleptyczne:

- zapach: świeżych oliwek, owoców i liści/trawy (mediana $\geq 1,0$),
- smak: zdrowych i świeżych oliwek z nutą goryczy i cierpkości, o następujących wartościach: gorycz: mediana $\geq 2,0$; cierpkość: mediana $\geq 2,0$.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

„Krčko maslinovo ulje” jest produkowana z następujących odmian oliwek: „Debela”, „Naška”, „Rošulja” i „Slatka”, które są gatunkami rodzimymi na wyspie Krk i które razem lub indywidualnie muszą stanowić przynajmniej 80 % składu oliwy. Inne odmiany oliwek występujące na wyznaczonym obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4, mogą być również wykorzystywane do produkcji „Krčko maslinovo ulje”, lecz nie mogą one stanowić więcej niż 20 % oliwy z oliwek, a udział w wysokości 20 % nie może mieć znaczącego wpływu na jakość produktu.

Opis odmian oliwek:

„Debela” (synonimy: „Lošinjka”, „Krčka krupna”)

Owoc jest duży i bardzo mięsisty. Jego średnia waga wynosi 4,6 g i zawiera do 20 % oliwy. Odmiana ta jest odporna na wiatr, suszę i chłód. Jest używana do ekstrakcji oliwy z oliwek, ale także do produkcji oliwek stołowych.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

„**Naška**” (synonim: „Drobnica”)

Owoc jest okrągły, podłużny i waży średnio 2 g. Odmiana ta jest używana do ekstrakcji oliwy z oliwek i zawiera do 19 % oliwy. Zapewnia regularne plony i stanowi odmianę zapylającą dla innych odmian oliwek. Odmiana ta jest wrażliwa na zimno i wiatr Bora.

„**Rošulja**”

Owoc jest średniej wielkości, okrągły, waży średnio 3,2 g i zawiera średnio 19,4 % oliwy. Odmiana ta jest wrażliwa na wiatr Bora.

„**Slatka**” (synonim: „Plominka”)

Owoc jest mięsisty, o kształcie zwężającym się i waży średnio 2,8 g. Zawiera do 16 % oliwy. Odmiana ta zapewnia obfite plony, a owoce są wykorzystywane zarówno do ekstrakcji oliwy, jak i do konsumpcji. Jest odporna na zimno i mróz.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji „Krčko maslinovo ulje” muszą odbywać się na obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pakowanie „Krčko maslinovo ulje” musi odbywać się w granicach obszaru geograficznego określonego w pkt 4. Znacznie ułatwia to prowadzenie kontroli identyfikowalności, co byłoby trudniejsze poza obszarem produkcji, oraz zapewnia zachowanie jakości, która mogłaby zostać obniżona na skutek transportu. Oliwa „Krčko maslinovo ulje” jest wrażliwa na działanie czynników zewnętrznych (światło, temperatura i powietrze), a wszelkiego rodzaju zbędne procesy transportu i pakowania poza obszarem produkcji mogłyby wywrzeć negatywny wpływ na jej właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne. „Krčko maslinovo ulje” można umieszczać w pojemnikach o pojemności 100 ml, 250 ml, 500 ml, 750 ml lub 1 l.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Stosowanie nazwy gospodarstwa, wzmianki o jego szczególnym położeniu geograficznym, odwołania do toponimów oraz uwagi na temat pakowania w gospodarstwie lub grupie gospodarstw położonych na obszarze produkcji jest dozwolone tylko wtedy, gdy produkt uzyskano wyłącznie z oliwek zebranych w gajach oliwnych danego(-ych) gospodarstwa (gospodarstw), tj. w gajach oliwnych znajdujących się na wyznaczonym obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4.

Przy wprowadzaniu produktu do obrotu w jakimkolwiek rodzaju opakowania, etykiety muszą zawierać nazwę „Krčko maslinovo ulje”, która wyraźnie odróżnia się rozmiarem, rodzajem i kolorem czcionki (typografia) od innych napisów.

Na opakowaniu musi także znaleźć się logo. Logo przedstawiono na rysunku 1.

Rysunek 1

Logo „Krčko maslinovo ulje”



Wszyscy użytkownicy oznaczenia wprowadzający produkt do obrotu zgodnie z jego specyfikacją mają prawo do używania logo na tych samych warunkach.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Produkcja „Krčko maslinovo ulje” odbywa się wyłącznie na wyspie Krk i mniejszych wysepkach znajdujących się w granicach administracyjnych następujących samorządów lokalnych wyspy: miasto Krk oraz gminy Baška, Vrbnik, Punat, Dobrinj, Malinska-Dubašnica i Omišalj.

5. Związek z obszarem geograficznym

Teren wyspy Krk posiada wszystkie cechy Gór Dynarskich w pasie przybrzeżnym i wyspiarskim, co sprzyja rozwojowi uprawy oliwek. Gleba na wyspie jest bardzo zróżnicowana i powszechnie określana jako „gleby antropogeniczna”, przez co rozumie się regosole wykorzystywane głównie pod gaje oliwne, winnice i sady owocowe.

Jedną z istotnych cech wyspy Krku jest znacząca skalistość jej gajów oliwnych. Uniemożliwia to wykorzystanie maszyn rolniczych, więc niemal wszystkie zadania, od okopywania po zbiory oliwek, wykonywane są ręcznie.

Małe działki gruntów rolnych powstały dzięki ciężkiej pracy rolników na Krk. Niepotrzebne kamienie, układane w liczne stopy, wykorzystywane są następnie przez plantatorów oliwek do budowy murów z kamieni bez zaprawy wokół gajów oliwnych. Najcenniejsze gleby uprawne to regosole powstałe na warstwach fliszu, a najczęściej występujące gleby to gleby brunatne na wapieniach i dolomitach o zróżnicowanej, ale najczęściej wysokiej zawartości podłoża skalnego. Liczne gaje oliwne zostały zasadzone na czerwonych ziemiach (terra rossa), które rozwinęły się na czystych wapieniach. Niektóre z gajów oliwnych rosną również na terenach wapiennych zawierających także szkieletowe gleby brunatne i czerwone ziemie. Drzewa oliwne mogą być sadzone na tych obszarach dopiero po oczyszczeniu terenu ze skał, budowie murów, tarasowaniu i nawiezieniu żyznej gleby. W ten sposób stworzono oddzielne niewielkie działki (zwane „kazetice” lub „škrape” i nazywane potocznie „škaturle” lub „particele”), na których zasadzono drzewa oliwne.

Średnia roczna temperatura powietrza na wyspie Krk wynosi 14,16 °C. Najcieplejszy okres roku trwa od maja do września. Latem średnia temperatura powietrza wynosi 22,8 °C. Najzimniejszymi miesiącami roku są grudzień, styczeń i luty. W tych miesiącach temperatura może spaść poniżej 0 °C. Najzimniejszym miesiącem roku jest styczeń, a najcieplejszym – lipiec.

Najważniejsze wiatry to Bora, Jugo (Sirocco) i Maestral. Jugo jest ważnym wiatrem, który gwarantuje, że drzewa oliwne mają wystarczającą wilgotność.

Opady nie są równomiernie rozłożone; największe opady notuje się jesienią, a najmniejsze – latem. Średnie opady w mieście Krk i jego okolicach wynoszą od 1 070 mm do 1 090 mm. W poszczególnych obszarach (mikroklimatach) opady na metr kwadratowy są około 10–20 % wyższe lub niższe.

Opady śniegu notuje się średnio trzy dni w roku, ale śnieg pozostaje na powierzchni średnio tylko jeden dzień w roku.

Różnorodność rodzimych odmian oliwek uprawianych na Krk, tj. „Naška”, „Debela”, „Rošulja” i „Slatka”, nadaje „Krčko maslinovo ulje” szczególnego charakteru, ponieważ odmiany te są odporne na działanie niskich temperatur. Przez stulecia plantatorzy oliwek na wyspie Krk wybierali odmiany najlepiej przystosowane do uprawy na tym obszarze.

Odmiana „Debela” jest odporna na wiatr, suszę i chłód, a poza tym zapewnia duże ilości oliwy. „Naška” jest również oleista i stanowi dobrą odmianę zapylającą dla innych odmian oliwek. „Rošulja” jest odmianą o wysokiej zawartości oliwy i zapewnia oliwę wyjątkowej jakości. „Slatka” jest zaś odporna na chłód i mróz.

Analiza zawartości węglowodorów alifatycznych odmian oliwek na wyspie Krk wykazała, że skład frakcji węglowodorów alifatycznych odmiany „Naška” całkowicie różni się od innych odmian z wyspy Krk; szczególnie interesujące jest, że skład ten jest całkowicie odmienny od wszystkich znanych przykładów przytoczonych w literaturze. Profil węglowodorów alifatycznych odmiany „Naška” jest podobny do hiszpańskiej odmiany „Empeltre”. Czynnikiem ten może ewentualnie stanowić sposób na potwierdzenie pochodzenia oliwy.

Oliwa „Krčko maslinovo ulje” charakteryzuje się dominującym zapachem oliwek, owoców i liści/trawy, co wynika z jej bogactwa w substancje lotne, które łągodzą profil sensoryczny oliwy.

Cierpkość i gorycz (gorycz: mediana $\geq 2,0$; cierpkość: mediana $\geq 2,0$) to tylko niektóre z pozytywnych cech „Krčko maslinovo ulje”. Są one konsekwencją wysokiej zawartości polifenoli w oliwie, które mają również działanie przeciwutleniające i chronią oliwę przed pogorszeniem jakości spowodowanym utlenianiem. Plantatorzy oliwek mają bezpośredni wpływ na cechy „Krčko maslinovo ulje”, ponieważ przykładają wagę do okresów zbiorów oraz tempa i metod przetwarzania. Zbiory na wczesnym etapie dojrzewania oliwek i szybkie przetwarzanie mają bezpośredni wpływ na ilość polifenoli, czyli na gorycz oraz cierpkość oliwy, których mediany są równe lub wyższe niż 2. Wczesne zbiory oraz tempo przetwarzania tłumaczą także niską zawartość wolnych kwasów tłuszczowych (mniej niż 0,5 %) i niską liczbę nadtlenkową (mniej niż 8 mmol).

Krk to najbardziej wysunięta na północ wyspa Chorwacji oraz miejsce w regionie śródziemnomorskim z najbardziej znaczącym wpływem klimatu kontynentalnego. Powszechnie wiadomo, że oliwki uprawiane na takich obszarach gwarantują oliwę z dużą ilością kwasów oleinowych i polifenoli. Te z kolei chronią „Krkčko maslinovo ulje” przed pogorszeniem jakości oraz nadają jej świeżość i aromatyczność.

Niskie temperatury w zimie (nawet z występowaniem śniegu), gorące i suche lata oraz trudne ukształtowanie terenu powodują stres biologiczny, na który oliwki reagują tworząc wtórne metabolity, takie jak polifenole, stanowiące wysokowartościowe związki, które nadają oliwie „Krkčko maslinovo ulje” jej szczególnego charakteru.

Połączenie lokalnych czynników środowiskowych, rodzimych odmian oliwek, czynników ludzkich oraz tradycji uprawy oliwek i produkcji oliwy z oliwek pozwoliło na uzyskanie produktu o nazwie „Krkčko maslinovo ulje” z jego cechami właściwymi dla wyspy Krk.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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