Ref. Ares(2015)2768838 - 01/07/2015

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Korčulansko maslinovo ulje“

EU br.: [samo za uporabu u EU-u]

ZOI (X) ZOZP ( )

1. NAZIV (NAZIVI)

„Korčulansko maslinovo ulje“

2. DRŽAVA ČLANICA ILI TREĆA ZEMLJA

Republika Hrvatska

3. OPIS POLJOPRIVREDNOG ILI PREHRAMBENOG PROIZVODA

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.5. Ulja i masnoće (maslac, margarin, ulje itd.)

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Korčulansko maslinovo ulje“ je ekstra djevičansko maslinovo ulje koje se dobiva izravno iz ploda masline isključivo mehaničkim postupcima.
„Korčulansko maslinovo ulje“ prilikom stavljanja na tržište mora imati slijedeća fizikalno - kemijska i organoleptička svojstva:

- sadržaj slobodnih masnih kiselina $\leq 0,6\%$
- peroksidni broj ≤ 6 mmol O_2/kg
- K232 $\leq 2,50$
- K270 $\leq 0,22$
- boja u rasponu od zlatno žute do zelene
- miris izražen, po zelenom plodu i lišću masline (medijan voćnosti $\geq 2,5$)
- okus izražene i ujednačene srednje do intenzivne gorčine i pikantnosti koja zaostaje u okusu (medijan gorčine i pikantnosti ≥ 3)

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Osnovna sirovina za proizvodnju „Korčulanskog maslinovog ulja“ su plodovi maslina autohtonih sorti Lastovke i Drobnice, pojedinačno ili u kombinaciji, u najmanjem udjelu od 80%. Ostale sorte koje se uzgajaju na zemljopisnom području definiranom u točki 4. imaju

najviše 20% udjela u ukupnoj preradi maslinova ploda za proizvodnju „Korčulanskog maslinovog ulja“ i bitno ne utječu na konačnu kakvoću proizvoda.

3.4. Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti u identificiranom zemljopisnom području

Sve faze proizvodnje „Korčulanskog maslinovog ulja“ od uzgoja, berbe i prerade maslina moraju se provoditi u definiranom zemljopisnom području iz točke 4.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Skladištenje i punjenje ulja u ambalažu također mora se odvijati na definiranom zemljopisnom području iz točke 4. zbog očuvanja specifičnih organoleptičkih svojstava i kvalitete proizvoda koji bi mogli biti narušeni prilikom pretakanja ulja. Svako višekratno pretakanje ulja izvan definiranog zemljopisnog područja ili duži transport morem, obzirom na moguću ograničenu prometnu povezanost otoka Korčule sa kopnom u konačnici bi mogli negativno utjecati na kvalitetu ulja. To su razlozi zbog čega se proizvod ne može pakirati izvan definiranog zemljopisnog područja. „Korčulansko maslinovo ulje“ na tržište se isporučuje u staklenoj ambalaži (tamno staklo) čija zapremina ne prelazi 1 litru.

3.6. Posebna pravila za označavanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Na svakoj pakovini uz oznaku izvornosti mora se nalaziti i naziv “Korčulansko maslinovo ulje”. Na pakovini mora biti navedena godina berbe i rok trajanja. Pakovina mora biti označena znakom „Korčulansko maslinovo ulje“.



Pravo na uporabu ovog znaka, pod jednakim uvjetima imaju svi korisnici oznake koji na tržište stavljaju proizvod koji je sukladan specifikaciji proizvoda.

4. **SAŽETA DEFINICIJA ZEMLJOPISNOG PODRUČJA**

Područje proizvodnje maslina namijenjenih za proizvodnju „Korčulanskog maslinovog ulja“ obuhvaća terene koji se nalaze na otoku Korčuli.
Otok Korčulu sa zapadne strane od otoka Hvara dijeli 15 kilometara široki korčulanski kanal, na sjeveru od poluotoka Pelješca 2,5 kilometra široki pelješki kanal, a na jugu od otoka Lastova 13 kilometara široki lastovski kanal.
Zemljopisno područje otoka obuhvaća katastarske općine Vela Luka, Blato, Smokvica, Čara, Račišće, Pupnat, Žrnovo, Korčula i Lumbarda.

5. POVEZANOST SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM

Posebnost zemljopisnog područja

Na otoku Korčuli prevladavaju brdoviti krševiti tereni, na kojima prevladava kamen, a plodnog tla je malo. Ta plodna tla su očišćena od kamena i pretvorena u terase, a kamen sa tih tala je iskorišten za gradnju suhozida koji su ograđivali terase. Suhozidi su zadržavali plodno tlo na terasama odnosno sprječavali njegovo ispiranje za vrijeme kišnih perioda. Na tim terasastim plodnim tlima ograđenim suhozidima podizani su nasadi maslina prvenstveno autohtonih sorti Lastovke i Drobnice.
Glavni tipovi plodnih tala dijele se u dvije skupine: rigolana tla terasa i rigolana tla polja. Rigolana tla su najčešće tla iz kalkokambisola i crvenica (terra rossa).

Otok Korčula ima mediteransku klimu s blagim zimama te suhim i vrućim ljetima. Ima visoke vrijednosti srednjih temperatura uzrokovanih visokom insolacijom. Srednje godišnje temperature na otoku Korčuli iznose između 15.6^{o}C i 16.8^{o}C. Najtopliji mjesec je srpanj s prosječnom vrijednosti 25.9^{o}C, a najhladniji je mjesec veljača s prosjekom od 9.1^{o}C.

S aspekta insolacije otok Korčula iznimno je povoljan za uzgoj maslina. Najveći broj sunčanih sati je u srpnju i iznosi 373.7 (oko 12 h dnevno), a najmanje je u prosincu i iznosi 125.3 (oko 4 h dnevno).

Prema godišnjoj količini oborina, klima otoka Korčule ima humidna obilježja. Najviše oborina padne u hladnijem dijelu godine, od listopada do ožujka, kada su prosječne mjesečne količine oborina od 80 do 150 mm. Najmanje oborina padne od lipnja do kolovoza, s prosječnim količinama od 30 do 45 mm.

Ljudski čimbenici

U oblikovanju krajolika otoka Korčule glavnu ulogu imalo je njegovo stanovništvo. Proizvođači maslina su svojim rukama obradili brdovite krševite terene i pretvorili ih u terasasta plodna tla i prilagodili uzgoju stabala maslina koje su ograđivali suhozidima. Stanovnici otoka Korčule suhozide su nazivali "*meja*". Broj takvih suhozida nije nigdje toliko izražen kao na otoku Korčuli, što ujedno predstavlja i autentično obilježje krajolika otoka Korčule (Jerko – Jeno Stipković: Meje ili suhozidje zapadnog dijela otoka Korčule, Luško libro, 2008). Terase su nazivali „*ogradama*“, a površine na ravnim terenima su nazivali "*lazima*". Zbog teške pristupačnosti brdovitih terasastih terena onemogućena je primjena većih mehaničkih strojeva te se berba provodi ručno i ručnim mehaničkim pomagalima.

Otok Korčula je od prapovijesti mijenjao svoje gospodare tako da su obilna povijesna zbivanja utjecala na življenje i razvoj gospodarskih kultura na otoku. Od vremena grčke kolonizacije, preko rimske i mletačke vladavine otok Korčula kroz brojne povijesne dokaze svjedoči o uzgoju maslina i proizvodnji maslinovog ulja. Dolaskom otoka Korčule pod

Mletačku vlast pisani izvori navode „da je mletačka vlast otkupljivala ulje po vrlo niskoj cijeni što je prisiljavalo stanovništvo ovog otoka na krijumčarenje ulja. Premda su uvedene stroge kazne podaci pokazuju kako je korčulansko ulje uspijevalo stići i do Trsta.“ (S. Dokoza: Iz gospodarske i društvene povijesti Blata do XVIII. st, Zbornik radova Blato, 2003).

O važnosti maslinarstva na Korčuli govori i Pavle Bakarić 1971. godine te navodi: „da je maslinarstvo i uljarstvo na Korčuli sedamdesetih godina najrazvijenije u zemlji, te da bi reputaciju maslinovog ulja s ovog područja trebalo najbolje koristiti.“ (P. Bakarić: Poljoprivreda općine Korčula stanje i perspektive, Split 1971).

Posebnost proizvoda

Specifičnost „Korčulanskom maslinovom ulju“ daju sortiment autohtonih sorata Lastovke i Drobnice koje su zastupljene u udjelu od 80% na otoku Korčuli.

U znanstvenom radu Pavle Bakarić (Znanstveni rad P. Bakarić Elajografija otoka Korčule, 1995) navodi da se autohtone sorte Lastovka i Drobnica po svojim morfološkim, biološkim i gospodarskim svojstvima razlikuju od ostalih sorata na otoku Korčuli (velike Lastovke, Vrtušćice, Oblice) . Isto tako navodi da te dvije sorte imaju visok postotak ulja u svježem plodu (od 16.40% do 24%) u odnosu na ostale sorte.

Posebnost „Korčulanskog maslinovog ulja“ ističe se mirisom po zelenom plodu i lišću masline, te okusom ujednačene srednje do intenzivne gorčine i pikantnosti što je posljedica većeg udjela ukupnih fenola koji su odgovorni za senzorska svojstva odnosno gorčinu i pikantnost. To je dokazano u provedenom istraživanju (M. Žanetić, D. Škevin, E.Vitanović, M. Jukić Špika i S. Perica, Ispitivanje fenolnih spojeva i senzorski profil dalmatinskih djevičanskih maslinovih ulja, Pomologia croatica vol.17, 2011) gdje je utvrđeno da najveći udjel ukupnih fenola ima maslinovo ulje iz sorata Lastovke i Drobnice koji se kretao više od 350 mg/kg u usporedbi s drugim ispitivanim sortama (Oblica i Levantinka) kod kojih se udio ukupnih fenola kretao od 161,15 mg/kg. Također je utvrđeno da sorta Lastovka ima najveći udjel hidroksitirosola (214,32 mg/kg), a Drobnica ima najveći udjel tirosola (84,37 mg/kg) u odnosu na ostale ispitivane sorte. Fenolni spojevi u maslinovom ulju od sorata Lastovke i Drobnice odgovorni su za visoku oksidacijsku stabilnost i dobru održivost maslinovog ulja ovih sorata. Visok udio fenolnih spojeva utječe na gorčinu i pikantnost „Korčulanskog maslinovog ulja“ (medijan gorčine i pikantnosti ≥ 3) te je njihova usklađenost najbolje izražena upravo kod sorata Drobnice i Lastovke od kojih se i proizvodi navedeno maslinovo ulje.

Danas se uzgojem maslina i proizvodnjom maslinovog ulja na otoku Korčuli bavi oko 1000 poljoprivrednih gospodarstva i 10 uljara te maslinarstvo predstavlja važnu gospodarsku djelatnost otoka Korčule, a naziv „Korčulansko maslinovo ulje“ se i danas koristi u svakodnevnom govoru i na tržištu (izdatnica i otpremnica, Presa d.o.o., Zlokić d.o.o., 2014.).

Uzročno-posljedična povezanost

Na posebnost „Korčulanskog maslinovog ulja“ utjecali su specifični pedo-klimatski uvjeti otoka Korčule te utjecaj čovjeka.

Kako bi kultivirali brdovite i krševite terene otoka Korčule lokalni su ih stanovnici pretvorili u terasasta tla ograđena suhozidima na kojima se uzgajaju nasadi maslina prvenstveno sorti Lastovke i Drobnice. To ujedno predstavlja autentično krajobrazno obilježje otoka Korčule.

Specifični pedoklimatski uvjeti utjecali su na proizvođače na način da su selekcionirali sorte Lastovku i Drobnicu koje su se najbolje prilagodile navedenim uvjetima, a na otoku Korčuli su zastupljene u udjelu od 80%.

Zbog svojeg zemljopisnog položaja na otoku Korčuli prevladavaju vrlo visoke dnevne temperature s vrlo velikim brojem sunčanih sati što pogoduje uzgoju i rastu maslina, posebno sortama Lastovka i Drobnica koje su izuzetno otporne na sušu te specifično dugom periodu berbe od listopada do početka veljače.

Ručnim branjem maslina omogućeno je da lokalni proizvođači mogu odrediti idealno vrijeme za berbu maslina što izravno utječe na visoki udio fenola koji „Korčulanskom maslinovom ulju“ daje srednje do intenzivan gorak i pikantan okus.

Specifični klimatski uvjeti otoka Korčule sa velikim brojem sunčanih sati uz nisku količinu padalina tijekom ljetnih mjeseci također izravno utječe na povećanje udjela fenola u uljima sorata Lastovka i Drobnica koji su u provedenim ispitivanjima dokazano viši nego kod drugih ispitivanih sorata, a daju posebnost „Korčulanskom maslinovom ulju“.

UPUĆIVANJE NA OBJAVLJENU SPECIFIKACIJU PROIZVODA

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak Provedbene Uredbe komisije (EU) br. 668/2014 od 13. lipnja 2014. o utvrđivanju pravila za primjenu Uredbe (EU) br. 1151/2012 objavljene u Službenom listu br. L 179 od 19. lipnja 2014. godine)

http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/KORCULANSKO%20MASLINOVO%20ULJE/Specifikacija%20Korčulansko%20maslinovo%20ulje.pdf