

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 195/09)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„ŠOLTANSKO MASLINOVO ULJE”

Nr UE: HR-PDO-0005-01346 – 19.6.2015

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa

„Šoltansko 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.

„Šoltansko maslinovo ulje” to oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia uzyskana bezpośrednio z owoców drzewa oliwnego wyłącznie w sposób mechaniczny.

Wprowadzane do obrotu „Šoltansko maslinovo ulje” musi posiadać następujące właściwości fizyko-chemiczne i organoleptyczne:

— zawartość wolnych kwasów tłuszczowych $\leq 0,7\%$; liczba nadtlenkowa ≤ 7 mmol O₂/kg; właściwa gęstość optyczna w świetle UV: K270 $\leq 0,220$, K232 $\leq 2,50$ i $\Delta K \leq 0,010$,

właściwości organoleptyczne:

— kolor żółtawozielony; wyraźny aromat zielonych owoców i liści drzewa oliwnego (typowy dla owoców niedojrzałych), zwykle z nutą kwiatową i owocową. Najczęściej wśród owocowych występuje nuta bananowa. Smak przyjemnie gorzkawy i ostry.

Oliwa bez skaz organoleptycznych, z medianą smaku owocowego, goryczy i ostrości ≥ 1 , przy wymaganej sumie wszystkich pozytywnych median właściwości organoleptycznych ≥ 5 .

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

Podstawowe surowce wykorzystywane do produkcji „Šoltansko maslinovo ulje” to oliwki rodzimej odmiany „Levantinka” (znana również jako „Šoltanka”) i „Oblica”. „Levantinka” stanowi co najmniej 50 % produktu, przy wymaganej proporcji odmian „Levantinka” (czyli „Šoltanka”) i „Oblica” przynajmniej 95 %. Na pozostałą część, nie większą niż 5 %, mogą się składać inne odmiany oliwki uprawiane w gajach oliwnych wyspy Šolta; zważywszy na niewielką proporcję, nie ma to wpływu na ostateczne właściwości produktu.

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

Wszystkie etapy produkcji „Šoltansko maslinovo ulje” (od uprawy poprzez zbiór aż po przetwarzanie oliwek w oliwę) muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4.

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

Przez wzgląd na specyfikę i jakość oliwy „Šoltansko maslinovo ulje” musi ona być butelkowana na obszarze, o którym mowa w pkt 4. Ponieważ Šolta jest wyspą, oliwę transportuje się w części drogą morską. Oznacza to, że jakość produktu mogłaby być zagrożona szkodliwym wpływem światła, temperatury i innych czynników naturalnych, wpływających na właściwości organoleptyczne oliwy. Z tego względu „Šoltansko maslinovo ulje” nie może

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

być pakowane poza określonym obszarem geograficznym. System kontroli gwarantuje pochodzenie i identyfikowalność oliwy, co byłoby znacznie utrudnione poza obszarem produkcji. „Šoltansko maslinovo ulje” butelkuje się w pojemniki z ciemnego szkła o pojemności do 1 litra.

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

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji oliwy „Šoltansko maslinovo ulje” obejmuje całą wyspę Šolta wraz z siedmioma wysepkami w pobliżu portu Maslinica: Polebrnjak, Saskinja, Balkun, Kamik, Šarac, Grmej i Stipanska, należącymi do gminy Šolta. Šolta jest wyspą położoną w centralnej części Archipelagu Dalmatyńskiego, należąca do żupanii splicko-dalmatyńskiej. Od północy jest oddzielona od kontynentu i wyspy Čiovo Kanałem Splickim, ze wschodu dzieli ją od wyspy Brač Cieśnina Splicka, zaś od sąsiedniej wyspy Drvenik Veli na zachodzie – Kanał Šoltański.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne:

Krasowe gleby Šolty są charakterystyczne dla klimatu śródziemnomorskiego. Stanowią one rezultat wpływów podłoża skalnego z wapiennych dolomitów, górzystej rzeźby terenu i klimatu. Ta mieszanka procesów glebotwórczych tworzy szczególnie rodzaj gleb obszaru krasu śródziemnomorskiego, a także czerwonoziemi i luźne gleby inicjalne (tzw. regosole).

Wyspa Šolta leży w szczególnym rejonie geograficznym, w samym sercu strefy eurośródziemnomorskiej Wschodniego Adriatyku. Wyróżnia się on spośród innych regionów wybrzeża adriatyckiego tak pod względem klimatu, jak i flory czy warunków mikroekologicznych, m.in. najniższych opadów i najwyższej średniej rocznej temperatury. Najważniejsze cechy charakterystyczne klimatu wyspy to łagodne zimy i suche lata, przy trzykrotnie większej średniej opadów w najbardziej deszczowym miesiącu niż w najbardziej suchym miesiącu letnim. Opady w najbardziej suchym miesiącu nie sięgają 40 mm. Lato jest gorące, suche i słoneczne. Wyspa Šolta notuje średnioroczną temperaturę 16 °C przy średnich opadach 487 mm. Jest to region o suchym, średnio-ciepłym klimacie. Większość opadów ma miejsce późną jesienią i wczesną zimą, w czasie intensywnej pory cyklonów, a także wiosną, w marcu i kwietniu. Lipiec jest najbardziej suchym miesiącem. Šolta to najbardziej nasłoneczniona część Chorwacji, odznacza się średnią 2 713 godzin słońca rocznie, przy średniej dziennej rzędu 7,4 godzin.

Na wyspie występują wiatry bora, sirocco i mistral. Bora to suchy, zimny wiatr, który wieje głównie podczas zimy i wczesną wiosną. Sirocco zaś to ciepły, wilgotny i równomierny wiatr, który często zapowiada duże opady. Mistral, spowodowany różnym tempem ogrzewania lądu i morza, występuje przede wszystkim latem.

Czynnik ludzki:

Z uwagi na fakt, iż uprawy oliwek na wyspie Šolta są położone w niedostępnym terenie krasowym, gdzie żadne inne uprawy nie są możliwe, po dzień dzisiejszy hodowcy uprawiają i zbierają oliwki metodą tradycyjną: uprawy są pielęgnowane ręcznie za pomocą tradycyjnych narzędzi (pielnik, motyka), a chwasty pielone ręcznie i wycinane tradycyjnym sierpem lub kosą. W czasie zbiorów oliwki otrząsa się z drzew i zrywa bądź grabi ręcznie, strącając je na siatkę, folię lub płachtę rozpostartą pod drzewkami. Dozwolone jest zbieranie oliwek przy pomocy plastikowych grabi lub ręcznych otrząsarek. Praktyczną techniką zwiększania zbiorów jest stosowana przez miejscowych sadowników szczepienie. Metoda ta umożliwia rozmnażanie wegetatywne za pomocą szczepienia gałązek oliwki „Levantinka” (zwanej także „Šoltanką”) na drzewku odmiany „Oblica”.

Specyfika produktu

Szczególny charakter i jakość oliwy „Šoltansko maslinovo ulje” polega właśnie na połączeniu autochtonicznych odmian „Levantinka” (zwana także „Šoltanką”) i „Oblica”. Obie te odmiany stanowią ponad 95 % ogółu uprawianych na wyspie Šolta oliwek. W szczególności „Levantinka” (zwana także „Šoltanką”) nie występuje w takiej skali nigdzie poza wyspą Šolta.

Badania składników lotnych oliwy z oliwek wytwarzanej na wyspie Šolta wykazały wysoki poziom zawartości związków fenolowych, który wpływa na wyraźny aromat zielonych owoców i liści drzewa oliwnego, typowy dla owoców niedojrzałych. Najczęściej występującymi związkami są (E)-2-heksenal i (Z)-3-heksenal; z kolei octan heksylu odpowiada za owocowy, szczególnie: bananowy aromat.

Oliwa z oliwek odmian „Levantinka” (zwanej również „Šoltanką”) oraz „Oblica” wykazała w badaniach wysoką zawartość polifenolu, będącego naturalnym przeciwutleniaczem, co czynią ją bardziej odporną i pozwala jej zachować aromat przez długi czas (źródło: artykuł M. Žanetić i in.; *Influences of polyphenolic compounds on the oxidative stability of virgin olive oils from selected autochthonous varieties*, w: „Journal of Food, Agriculture and Environment”, 2013).

Co się tyczy odmian „Levantinka” (zwanej również „Šoltanką”) oraz „Oblica”, ustalono, że cechują je zrównoważone własności smakowe i aromatyczne, przy czym „Oblica” wyróżnia się szczególnie owocowym aromatem o mniejszej goryczce i ostrości. (zob. M. Žanetić i in.; *Ispitivanje fenolnih spojeva i senzorski profil dalmatinskih djevičanskih maslinovih ulja* [Badania nad związkami fenoli i charakterystyką organoleptyczną oliwy z pierwszego tłoczenia z dalmatyńskich oliwek], *Pomologia Croatica* vol. 17, nr 1-2, 2011).

Pierwsze wzmianki historyczne o oliwie z oliwek z wyspy Šolta znajdujemy w dawnych czasach. Jak napisał [Miro A.] Mihovilović, „... wyspa Šolta należała do ziem Splitu, będących źródłem zaopatrzenia miasta w płody rolne w czasach panowania Wenecji w latach 1409–1797. Wyspa Šolta dostarczała wino, oliwę, zboża, suszone owoce i soczewicę.” (M.A. Mihovilović, *Otok Šolta-monografija* [Wyspa Šolta – monografia], 1990).

Biuletyn parafii św. Szczepana nadmienia, że „Šolta jest rodzinnym gniazdem oliwek odmiany Lewantinka, Greczynka, lub też znanej na kontynencie jako Šoltanka; żyje tu wielu sadowników, którzy z wielkim powodzeniem uprawiają te oliwki.” (Biuletyn parafii św. Szczepana w Nada, Grohote, 1979).

Po dziś dzień mówi się powszechnie o oliwie „Šoltansko maslinovo ulje” (specyfikacje wysyłkowe i faktury spółdzielni Eko Rast Šolta i degustowalni Kapja i Bokun z 2011, 2013 i 2014 r.)

Związek przyczynowy

Jakość „Šoltansko maslinovo ulje” zawdzięcza następującym czynnikom: klimat, obecność autochtonicznych odmian, umiejętności i doświadczenie wytwórców w produkcji oliwy oraz historyczne tradycje upraw oliwek.

Szczególne warunki klimatyczne określonego obszaru użytków rolnych, to jest gorące, suche lato o wysokim nasłonecznieniu oraz łagodna zima, również bezpośrednio wpływają na uprawy oliwek odmian „Levantinka” (zwanej również „Šoltanką”) oraz „Oblica”, toteż lokalny podtyp klimatu zwany „Csa” panujący na wyspie Šolta nazywa się klimatem sprzyjającym hodowli oliwek. Istotny wpływ na gaje oliwne na wyspie Šolta mają również charakterystyczne dla niej wiatry. Zimne i suche masy powietrza przynoszone przez wiatr bora zapobiegają znaczącym szkodom, jakie mogłyby spowodować w gajach oliwnych inwazje szkodników lub choroby roślin. Z kolei dominujący latem ciepły i wilgotny powiew sirocco, poprzedzający silne opady, ma istotny pozytywny wpływ na uprawy, zapewnia bowiem roślinom niezbędną ilość wilgoci. Występujący w maju i w czerwcu mistral odgrywa istotną rolę w okresie kwitnienia i zapyłania, kiedy drzewa oliwne kwitną i owocują.

„Šoltansko maslinovo ulje” zawdzięcza swój szczególny charakter i jakość doskonałej proporcji gajów oliwnych na Šolcie, gdzie odmiany „Levantinka” (zwana również „Šoltanką”) oraz „Oblica” stanowią ponad 95 % ogółu upraw na wyspie, przy czym odmiana „Levantinka” (zwana również „Šoltanką”) jest najbardziej rozpowszechniona i stanowi ok. 50–60 % ogółu upraw. „Šoltansko maslinovo ulje” wyróżnia się owocowym aromatem z nieznaczną nutą banana, przy delikatnej goryczce i ostrym posmaku.

Wytwórcy oliwy odznaczają się znacznymi umiejętnościami i doświadczeniem, co pozwala im na pielęgnowanie gajów oliwnych w niedostępnym terenie krasowym. Uprawiają je po dziś dzień ręcznie, za pomocą prostych, tradycyjnych narzędzi. Ręczny zbiór oliwek pozwala im wybrać najlepsze, zdrowe oliwki w gaju w czasie zbioru na potrzeby produkcji oliwy „Šoltansko maslinovo ulje”, co gwarantuje jej stałą jakość. Jednocześnie sadownicy z Šolty potrafią zaszczepić gałązki odmiany „Levantinka” (zwanej także „Šoltanką”) na drzewku odmiany „Oblica”, tworząc drzewka dwuodmianowe. Zwiększają tym samym wydajność drzewek odmiany „Oblica”, osiągając dzięki temu obfite zbiory.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/SOLTANSKO%20MASLINOVO%20ULJE/Izmijenjena%20specifikacija%20proizvoda%20Šoltansko%20maslinovo%20ulje_16.3.2016_133943.pdf