UDRUGA MASLINARA VELA LUKA

KORČULANSKO MASLINOVO ULJE

OZNAKA IZVORNOSTI

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

Vela Luka, travanj, 2016. god.

SADRŽAJ:

1. Naziv proizvoda 3
2. Opis proizvoda 3
3. Definicija zemljopisnog područja 4
4. Dokaz o podrijetlu 4
5. Opis metode dobivanja proizvoda 5
5.1. Uzgoj maslina 5
5.2. Berba maslina 5
5.3. Prerada maslina 5
5.4. Skladištenje / pakiranje 5
6. Povezanost između proizvoda i zemljopisnog područja 6
6.1. Posebnosti zemljopisnog područja 6
6.2. Posebnost proizvoda 8
6.3. Uzročno – posljedična povezanost između proizvoda i zemljopisnog područja 9
7. Podaci o nadležnom tijelu 10
8. Posebna pravila označivanja proizvoda 11

PRILOZI:

Prilog 1. Opis sorti lastovka i drobnica

Prilog 2. Zemljovidi područja

Prilog 3. Procedura i obrasci za sustav sljedivosti

Prilog 4. Dijagram tijeka proizvodnje Korčulanskog maslinovog ulja

Prilog 5. Povijesni dokazi

Prilog 6. Znanstveni radovi

Prilog 7. Klimatski i pedološki uvjeti u zemljopisnom području

Prilog 8. Dokazi o kemijskim analizama

1. Naziv proizvoda

„Korčulansko maslinovo ulje“

2. Opis proizvoda

Definicija proizvoda

„Korčulansko maslinovo ulje“ je ekstra djevičansko maslinovo ulje koje se dobiva izravno iz ploda masline isključivo mehaničkim postupcima čija fizikalno - kemijska i senzorska svojstva odgovaraju svojstvima navedenima u ovoj specifikaciji.

Opis sirovine

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

Lastovka
Razvija srednje bujno stablo. Plod je duguljast, bačvast i simetričan, a koristi se isključivo za proizvodnju ulja. Meso ploda je tamnocrveno, srednje čvrsto. Koštica je srpastog oblika, blago savijena, okruglastog vrha s kratkim šiljkom. Lastovka je najuljevitija sorta otoka Korčule sa sadržajem ulja u svježem plodu od 16,40% do 24%. Izrazito je otporna na jaku i dugotrajnu sušu. (Prilog 1., B. Škarica, I. Žužić, M. Bonifačić, Maslina i maslinovo ulje visoke kakvoće u Hrvatskoj, Rijeka 1996., str.196. i 197.).

Drobnica
To je najstarija autohtona sorta masline otoka Korčule. Razvija uspravno, bujno i visoko stablo, rijetke krošnje. Plod je okruglasto izdužen, a vrh je okruglast. Meso ploda je čvrsto i sitno zrnato tamnoljubičaste boje. Sadržaj ulja u svježem plodu iznosi 16,40% do 23,10%. Koštica je okruglastog oblika s okruglastim vrhom. Ističe se visokom otpornošću na vjetrove, zimu i sušu. (Prilog 1., B. Škarica, I. Žužić, M. Bonifačić, Maslina i maslinovo ulje visoke kakvoće u Hrvatskoj, Rijeka 1996., str.194 i 195).

Opis gotovog proizvoda

„Korčulansko maslinovo ulje“ prilikom stavljanja na tržište mora imati slijedeća fizikalno - kemijska svojstva čije su vrijednosti određene na temelju izvršenih kemijskih i senzorskih analiza (Prilog 8.1. i 8.2.Dokazi o kemijskim analizama):

- sadržaj slobodnih masnih kiselina $\leq 0,6\%$
- peroksidni broj ≤ 6 mmol O_2/kg
- K232 $\leq 2,50$
- K270 $\leq 0,22$

„Korčulansko maslinovo ulje“ ima slijedeća organoleptička svojstva:

- boja u rasponu od zlatno žute do zelene
- miris izražen, po zelenom plodu i lišću masline (medijan voćnosti ≥ 2,5)
- okus izražene i ujednačene srednje do intenzivne gorčine i pikantnosti koja zaostaje u okusu (medijan gorčine i pikantnosti ≥ 3)

3. Definicija zemljopisnog područja

Područje proizvodnje „Korčulanskog maslinovog ulja“ obuhvaća cijeli otok Korčulu kojem pripadaju katastarske općine Vela Luka, Blato, Smokvica, Čara, Račišće, Pupnat, Žrnovo, Korčula i Lumbarda (Prilog 2.1. Zemljovid katastarskih općina otoka Korčule i Prilog 2.2. Zemljovid Republike Hrvatske).
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.

4. Dokaz o podrijetlu

Podrijetlo „Korčulanskog maslinovog ulja“ dokazuje se putem sustava sljedivosti od sirovine do gotovog proizvoda u definiranom zemljopisnom području. Sustav sljedivosti temelji se na dokumentacijskom sustavu svih subjekata uključenih u lanac proizvodnje maslinovog ulja. Dokumentacijski sustav sadrži obrasce za sustav sljedivosti u koje se upisuju svi podaci potrebni za dokazivanje sljedivosti. (Prilog 3. Procedura i Prilozi 3.1. – 3.6. Obrasci za sustav sljedivosti).

U procesu proizvodnje maslinovog ulja sudjeluju slijedeći subjekti obuhvaćeni sustavom sljedivosti: maslinar; uljara; skladište; punionica.
Svi subjekti moraju evidentirati sve aktivnosti i podatke bitne za utvrđivanje sukladnosti proizvoda sa zahtjevima iz ove specifikacije.

Najvažnije faze proizvodnje za koje se prikupljaju podaci na temelju kojih se u svakom trenutku može pratiti sljedivost su: berba maslina, prerada maslina u ulje, skladištenje ulja, punjenje ulja u ambalažu, te stavljanje pakiranog proizvoda na tržište.

Maslinar, upisuje osobne podatke i podatke o masliniku te upisuje i podatke o berbi (Obrazac 3.1. Podaci o maslinaru i Obrazac 3.2. Podaci o berbi maslina); u uljari se upisuju podatci vezano uz preradu maslina i dobiveno ulje (Obrazac 3.3. Tehnološki list); u skladištu se upisuju podatci o odvajanju ulja od taloga, temperaturi skladištenja ulja i o uzorkovanju ulja koje se obavlja prije punjenja ulja u ambalažu kako bi se utvrdila sukladnost sa fizikalno kemijskim i organoleptičkim svojstvima navedenim u točki 2. ove specifikacije (Obrazac 3.4. Podaci o skladištenju ulja i Obrazac 3.5. List za uzorkovanje ulja). Punionica upisuje sve

podatke o pakiranju ulja u ambalažu (Obrazac 3.6. Podaci o evidenciji punjenja ulja i etiketiranja ambalaže).
Sljedivost ulja koje je stavljeno u ambalažu, odnosno sljedivost pakovine na tržištu osigurana je posebnim znakom koji se stavlja na svaku pakovinu, a čiji je sadržaj propisan u točki 8. specifikacije.

5. Opis metode dobivanja proizvoda

5.1. Uzgoj maslina

Masline namijenjene proizvodnji „Korčulanskog maslinovog ulja“ uzgajaju se na definiranom zemljopisnom području iz točke 3. Sadnja maslina prilagođena je specifičnom krškom terenu koji je opisan u točki 6.1. Posebnosti zemljopisnog područja. Nasadi maslina nalaze se na plodnim tlima pretvorenim u terase koje su ograđene suhozidima. Zbog specifičnog krškog terena otoka Korčule veličina i položaj terasa je nejednak. Na nižim dijelovima padina terase su šire i prostranije, dok su prema vrhovima padina manje i zbijenije. Stoga su razmaci sadnje i gustoća sadnje maslina neujednačeni te se ne mogu odrediti.

5.2. Berba maslina

Berba započinje tehnološkom zrelosti ploda masline, a ovisi o sorti, klimatskim uvjetima proizvodne godine i lokaciji maslinika, i traje od 01. listopada do 01.veljače. Branje maslina se vrši ručno, izravno sa stabala te mehaničkim pomagalima: ručnim grabljicama, pneumatskim i električnim beračima i tresačima. Prije branja ispod stabala stavljaju se prostirke na koje padaju plodovi masline. Ubrani plodovi se prenose u perforiranim gajbama (košare) ili vrećama do pogona za preradu ili mjesta za čuvanje. Od završetka berbe do početka prerade maslina ne smije proći duže od 48 sati. Masline koje nakon berbe ne odlaze odmah na preradu moguće je čuvati na prozračnim mjestima, ne duže od 48 sati, da bi se spriječilo oštećenje i kvarenje plodova maslina prije prerade u ulje.

5.3. Prerada maslina

Prerada maslina obavlja se u registriranim uljarama na cijelom području otoka Korčule tehnološkim postupcima za dobivanje ulja koji ne mijenjaju svojstva ulja sadržana u plodu. Prerada započinje čišćenjem plodova maslina od lišća i nečistoća. Plodovi masline se peru hladnom vodom. Potom se vrši mljevenje i usitnjavanje plodova masline te se od njih dobiva maslinovo tijesto. Tako dobiveno maslinovo tijesto se miješa (čija temperatura ne smije biti veća od 27°C). Slijedi mehaničko prešanje i na kraju se vrši separacija maslinovog tijesta na ulje i vodu.

5.4. Skladištenje / pakiranje

Nakon prerade maslinovo ulje se skladišti i čuva u spremnicima izrađenim od inertnih materijala (nehrđajući čelik, staklo). Spremnici u kojima se čuva „Korčulansko maslinovo ulje“ moraju biti numerirani. Ako je u spremniku pohranjeno više šarži ulja na njemu mora biti naveden broj svake šarže. Temperatura skladištenja ulja kreće se od 8 do 22°C. Ulje se

nakon prerade može bistriti prirodnom sedimentacijom ili filtracijom. Odvajanje ulja od taloga treba izvršiti u roku od dva mjeseca. Kako bi se osigurala sukladnost gotovog proizvoda sa propisanim parametrima iz točke 2. specifikacije proizvoda punjenje odnosno pakiranje „Korčulanskog maslinovog ulja" u prodajnu ambalažu obavlja se na definiranom zemljopisnom području. 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 utjecali na kvalitetu ulja. „Korčulansko maslinovo ulje" na tržište se isporučuje u staklenoj ambalaži (tamno staklo) čija zapremina ne prelazi 1 litru i koja mora biti opremljena sistemom zatvaranja, koji po otvaranju nije moguće dovesti u prvobitno stanje.

Dijagram cjelokupnog tijeka proizvodnje „Korčulanskog maslinovog ulja" prikazan je u Prilogu 4.

6. Povezanost između proizvoda i zemljopisnog područja

6.1 Posebnosti zemljopisnog područja

Prirodni čimbenici

Na otoku Korčuli prevladavaju brdoviti krševiti tereni na kojima prevladava kamen, a samo plodnog tla je bilo 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 te 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.
Na ostalim površinama otoka Korčule prevladavaju ravni tereni malog nagiba čija su tla prekrivena crvenicom. Takva tla su dobro propusna, humusna i na njima su također podizani maslinici sorata lastovke i drobnice. I ti tereni su ograđeni suhozidima i većih su površina nego površine pod terasastim tlima. Navedena plodna poljoprivredna tla dijele se u dvije skupine: rigolana tla terasa i rigolana tla polja. Rigolana tla su najčešće tla iz kalkokambisola i crvenice (terra rossa).

Otok Korčula ima mediteransku klimu s blagim zimama te suhim i vrućim ljetima (prema Köppenovoj klasifikaciji Csa tip klime). Taj tip klime se naziva i klimom masline jer se maslina dobro prilagodila tom podneblju. Tijekom mjerenja temperatura u razdoblju od 1981. - 2007. godine najtopliji mjesec za grad Korčulu je bio srpanj s prosječnom vrijednosti 25.9°C, odnosno 25.2°C za Velu Luku. Najhladniji je mjesec za grad Korčulu bila veljača s prosjekom od 9.1°C, dok je za Velu Luku najhladniji mjesec bio siječanj s prosjekom od 7.1°C.

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.

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). (Prilog 7., K. Krklec, I. Ljubenkov, A. Bensa: Prirodni resursi otoka Korčule, Stručni članak, 2010.god., str. 10-16).

Ljudski i povijesni čimbenici

U oblikovanju krajolika otoka Korčule glavnu ulogu imali su njegovi stanovnici. Proizvođači maslina su svojim rukama obradili brdovit krševit teren i pretvorili ga u terasasto plodno tlo i prilagodili uzgoju maslina koje su ograđivali suhozidima. Stanovnici otoka Korčule te suhozide koji ograđuju terase su nazivali "*meja*" (izričaj koji se koristi u svakodnevnom govoru u definiranom zemljopisnom području). Broj takvih suhozida nije nigdje toliko izražen kao na otoku Korčuli, te ujedno predstavlja i autentično obilježje krajolika otoka Korčule. (Prilog 5.10. Jerko – Jeno Stipković: Meje ili suhozidje zapadnog dijela otoka Korčule, Luško libro, godišnjak, br. 16, Zagreb, 2008., str. 139-143). Terase je stanovništvo nazivalo „*ogradama*". Ostale površine na kojima su također podizani maslinici odnosno ravne terene malog nagiba koji se nalaze na rubovima kraških polja nazivaju "*lazima*" (izričaj koji se koristi u svakodnevnom govoru u definiranom zemljopisnom području), (Prilog 5.1. S. Bačić, F. Marinović: Veloluško zlato, Vela Luka 2005. - str. 17, 30 i 33). Zbog teške pristupačnosti brdovitih terasastih terena bila je onemogućena primjena većih mehaničkih strojeva te se berba provodila ručno, kakav način berbe se primjenjuje i danas. Prilikom berbe masline se vizualno provjeravaju, a proizvođači tako određuju optimalno vrijeme za berbu i proizvodnju „Korčulanskog maslinovog ulja".

Otok Korčula nalazio se na pravcu pradavnog pomorskog puta duž istočne obale Jadrana, stoga je i dinamika povijesnih zbivanja na ovom području bila vrlo izražena.
Grčka kolonizacija na otoku Korčuli započela je u IV. stoljeću prije Krista. Tada su Grci s otoka Visa (Isejci) osnovali svoju naseobinu, o čemu svjedoči poznati grčki izvorni dokument, tzv. *lumbardska psefizma* koja govori o pravokutnoj podjeli čestica na dijelu polja gdje je tlo kamenitije koje je pretežito bilo namijenjeno maslinicima. (Prilog 5.2. M. Zaninović: Antička podjela zemljišta na Korčuli i Pelješcu, Arheološka istraživanja na području otoka Korčule i Lastova, Zagreb, 2001. - str.147 i 151).
Kulturu masline na otoku Korčuli nastavili su Rimljani koji su u ove krajeve došli u 1. st. prije Krista. O tome svjedoče materijalni ostaci rimskih gospodarskih objekata (villae rusticae) među kojima su na više lokacija pronađeni okrugli mlinski kameni sa udubljenjem u sredini kojim su se drobile masline. Ovo su ujedno i prvi dokazi o preradi maslina i proizvodnji maslinovog ulja na otoku Korčuli. (Prilog 5.3. F. Oreb: Rimska villa rusticae u blatskom polju, Blato do kraja 18. st. Svezak 3, Blato 2005. str. 9-11 i Prilog 5.4. D. Radić: Topografija otoka Korčule, Arheološka istraživanja na području otoka Korčule i Lastova, Zagreb 2001. - str. 25,38).
Prestankom rimske vlasti maslinarstvo na otoku Korčuli stagnira, te ponovno oživljava dolaskom otoka pod vlast Mlečana. „Uvidjevši velike prednosti koje otok Korčula ima za uzgoj maslina i preradu ulja, mletačke vlasti određuju da se mora pri sadnji mladih vinograda

obavezno na istom terenu zasaditi 12 stabala maslina. Mletačka vlast je 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" (Prilog 5.5. S. Dokoza: Iz gospodarske i društvene povijesti Blata do XVIII. st, Zbornik radova, Blato, 2003. - str.117,127).
Prema pisanju P. Bakarića: „Uzgoj maslina na Korčuli počeo se ponovno jače razvijati tek u XVI. st. kada je Venecija osjetila potrebu ojačati trgovinu maslinovim uljem u Sredozemlju. Podaci o preradi maslina u ulje iz 1769/1770. god. govore kako je Žrnovo na otoku Korčuli s 400 stanovnika imalo 7 mlinova za ulje." (Prilog 5.6. P. Bakarić: Torkuli u Žrnovu spomenici gospodarske prošlosti, Godišnjak grada Korčule, Korčula, 2003. - str. 100).
„Uvidom u zemljišne operate za prve izmjere 1836. god. maslina je zauzimala 2,5% površine otoka i sadila se po padinama. Prema Tablici 3. (Ukupni prosječni prinosi kultura prema naseljima 1837. g.) otok je proizvodio 470,86 hl ulja. Ulje je u prosječnim rodnim godinama zadovoljavalo potrebe stanovništva, a višak se odvozio u Kotor, Veneciju i Trst." (Prilog 5.7. F. Oreb: Otok Korčula u doba druge austrijske uprave, Split, 2007. – str. 22-25).
P. Bakarić u publikaciji iz 1968. navodi: „da se posebno ističe proizvodnja ulja u općini Korčula koja s 6% od ukupnog broja stabala maslina u Dalmaciji, daje 15% proizvodnje ulja." (Prilog 5.8. P. Bakarić: Problemi proizvodnje i plasmana maslinova ulja na području općina Dubrovnik, Korčula i Lastovo, Dubrovnik, 1968. - str.3.).

6.2. Posebnost proizvoda

Specifičnost „Korčulanskom maslinovom ulju" daje sortiment autohtonih sorata lastovke i drobnice koje su zastupljene u udjelu od 80% na otoku Korčuli.

U znanstvenom radu Pavle Bakarić (Prilog 6.1. Znanstveni rad P. Bakarić Elajografija otoka Korčule, 1995. str. 70-83) opisuje rezultate desetogodišnjeg istraživanja stoljećima uzgajanih sorti maslina na otoku Korčuli. Na temelju rezultata navodi da se autohtone sorte lastovka i drobnica po svojim morfološkim, biološkim i gospodarskim svojstvima razlikuju od ostalih sorata na otoku Korčuli (velika lastovka, vrtušćica, oblica). Isto tako navodi da su navedene sorte (lastovka i drobnica) prilagođene klimatskim i edafskim uvjetima otoka Korčule te da visoka kakvoća maslinovog ulja proističe upravo iz tih autohtonih sorata. Nadalje, isti autor, 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" se ističe 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 (Prilog 6.2. 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., br. 1-2, str. 24 - 27) 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. Udjel fenolnih spojeva

je važan čimbenik za procjenu kvalitete maslinovog ulja. Pri istraživanju je također utvrđeno da sorta lastovka ima najveći udjel hidroksitirosola (214,32 mg/kg) u odnosu na ostale ispitivane sorte, dok 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 i na senzorska svojstva „Korčulanskog maslinovog ulja" osobito na gorčinu i pikantnost. Najveća gorčina je detektirana kod maslinovih ulja iz sorte Lastovke, dok je usklađenost pikantnosti i gorčine najbolja kod maslinovih ulja sorata Drobnice i Lastovke.

O posebnosti proizvoda govori i članak Lastovka ponos Korčule autora P. Bakarića (Prilog 5.11. P. Bakarića, Lastovka ponos Korčule, časopis Maslina br. 2, 2004. str. 26 – 28) objavljen u časopisu Maslina u kojemu autor ističe kako nema sorte kao što je autohtona sorta lastovka koja može podnijeti klimatske i zemljišne uvjete otoka Korčule. Nakon propasti vinove loze od filoksere ona je postala temelj maslinarstva i pomogla je zadržati stanovništvo na otoku, te je vrijedno zaštiti „Korčulansko maslinovo ulje". Naziv „Korčulansko maslinovo ulje" se i danas koristi u svakodnevnom govoru i na tržištu. (Prilog 5.12. izdatnica i otpremnica, 2014).

Kemijske i senzorske analize za „Korčulansko maslinovo ulje" (Prilog 8. Dokazi o kemijskim analizama) pokazale su da su se fizikalno-kemijska svojstva iz godine u godinu poboljšavala što je rezultat novih saznanja i edukacije proizvođača i prerađivača maslina. To se vidjelo u udjelu slobodnih masnih kiselina i peroksidnom broju koji su bili zadnjih godina ispitivanja manji.

6.3. Uzročno-posljedična povezanost između proizvoda i zemljopisnog područja

Posebnost „Korčulanskog maslinovog ulja" je uvjetovana specifičnim pedo-klimatskim uvjetima otoka Korčule te utjecajem 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 pedo-klimatski 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 te specifično dugom periodu berbe od listopada do početka veljače. Zbog visokih dnevnih temperatura na tom području ima vrlo malo padalina, ali to ne utječe negativno na uzgoj maslina obzirom su sorte lastovka i drobnica izuzetno otporne na sušu.

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.

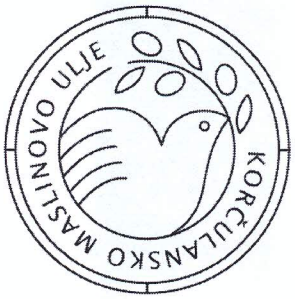
U provedenim analizama maslinovog ulja iz područja otoka Korčule dokazan je veći udjel ukupnih fenola u usporedbi s maslinovim uljima iz susjednih zemljopisnih područja što je izravno posljedica lokalne mikroklime i specifičnog staništa. Viši udjel ukupnih fenola odgovoran je za gorčinu i pikantnost okusa, visoku oksidacijsku stabilnost i dobru održivost ulja ovih sorata.

7. Podaci o nadležnom tijelu

Ministarstvo poljoprivrede, Ulica grada Vukovara br. 78, 10000 Zagreb.

8. Posebna pravila označivanja proizvoda

Prilikom označavanja proizvoda mora se navesti godina berbe . Prilikom stavljanja na tržište svaka pakovina mora na sebi imati zajednički znak „Korčulansko maslinovo ulje".
Navedeni znak sadržava stiliziranu golubicu koja ima maslinovu grančicu kao dio kruga koji uokviruje golubicu. Tekst / naziv zaokružuje ilustraciju oblikujući karakterističnu formu pečata. Podloga znaka je bijele boje a tekst i ilustracija crne boje. Tekst je napisan u fontu Lucida grande. Dozvoljena veličina znaka je promjera do 35 mm. Grafički prikaz znaka je u nastavku:



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