Ref. Ares(2015)2572037 - 19/06/2015

JEDINSTVENI DOKUMENT

„ŠOLTANSKO MASLINOVO ULJE”

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

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **NAZIV (NAZIVI)**

„Šoltansko 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.

Ekstra djevičansko maslinovo ulje pod nazivom “Šoltansko maslinovo ulje” je ulje koje se dobiva izravno iz ploda masline isključivo mehaničkim postupkom.

U trenutku stavljanja na tržište “Šoltansko maslinovo ulje” mora imati slijedeća fizikalno-kemijska svojstva:

- udio slobodnih masnih kiselina mora biti ≤ 0,70 %, peroksidni broj mora biti ≤ 7,0 mmol O_2/kg. Specifična ekstinkcija u UV mora biti $K_{270} \leq 0{,}220$, $K_{232} \leq 2{,}50$ a $\Delta K \leq 0{,}010$

i organoleptička svojstva:

- žuto-zelene boje, mirisa po listu masline i zelenom voću (zelena voćnost), najčešće cvjetne i voćne arome. Od voćnih aroma najčešća je banana. Ugodne je gorčine i pikantnosti.

Ovo ulje je bez senzorskih mana, s medijanama voćnosti, gorčine i pikantnosti, svakom pojedinačno ≥ 1 pri čemu ukupni zbroj medijana pozitivnih senzorskih svojstava mora biti ≥ 5.

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

"Šoltansko maslinovo ulje" proizvodi se od plodova autohtonih sorata maslina Levantinke (sinonim: Šoltanka) i Oblice. Sorta Levantinka mora biti zastupljena s najmanje 50% udjela, a udio sorte Levantinke (sinonim: Šoltanka) i sorte Oblice zajedno mora biti najmanje 95 %. Ostalih do 5% mogu biti druge sorte koje se uzgajaju u šoltanskim maslinicima i obzirom na mali postotak nemaju utjecaja na konačna svojstva proizvoda.

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

Sve faze proizvodnje „Šoltanskog maslinovog ulja" od uzgoja, berbe maslina i prerade maslina u ulje te skladištenja ulja 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

Kako bi se sačuvala specifična svojstva proizvoda i kvaliteta ulja pakiranje "Šoltanskog maslinovog ulja" u ambalažu mora se provesti unutar zemljopisnog područja iz točke 4. Obzirom je Šolta otok znači da bi transport maslinovog ulja uključivao prijevoz morem. Time bi na njegovu kvalitetu mogla negativno utjecati svjetlost, temperatura i drugi prirodni čimbenici, a izmijenila bi se i organoleptička svojstva maslinovog ulja. Stoga se „Šoltansko maslinovo ulje" ne smije pakirati izvan granica zemljopisnog područja. Sustavom kontrole jamči se podrijetlo i sljedivost proizvoda koja bi bila teže provediva izvan područja proizvodnje. „Šoltansko maslinovo ulje" se mora puniti u ambalažu od tamnog stakla najvećeg obujma od 1 litre.

3.6 Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Na pakovine koje se stavljaju na tržište osim navoda oznaka izvornosti i naziva „Šoltansko maslinovo ulje" treba biti naveden jedinstveni broj pakovine koji dodatno osigurava sljedivost proizvoda.

4. SAŽETA DEFINICIJA ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

Područje proizvodnje "Šoltanskog maslinovog ulja" obuhvaća područje otoka Šolte i sedam otočića ispred mjesta Maslinice: Polebrnjak, Saskinja, Balkun, Kamik, Šarac, Grmej i Stipanska, koje se podudara s područjem Općine Šolta. Šolta je otok srednjedalmatinskog otočja, smještena u Splitsko-dalmatinskoj županiji. Od kopna i otoka Čiova na sjeveru je dijeli Splitski kanal, od otoka Brača na istoku Splitska vrata, a od otoka Drvenika Velog na zapadu Šoltanski kanal.

5. POVEZANOST SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM

Posebnost zemljopisnog područja

Prirodni čimbenici:

Tla na otoku Šolti imaju značajke krškog mediteranskog podneblja. Ona su odraz spleta vapnenečko-dolomitnih matičnih stijena, brežuljkasto brdovitog terena i klime. U spletu navedenih pedogenetskih čimbenika na otoku Šolti su se razvila tla svojstvena za krško mediteransko područje, crvenice i rigolana tla.

Otok Šolta se nalazi u uskom pojasu koji se naziva „centralni rajon srednjeg područja istočno-jadranske eumediteranske zone“. To je klimatsko-vegetacijsko područje na našoj obali s posebnim mikroekološkim uvjetima koje odlikuje najniža količina kiše i najviša srednja godišnja temperatura. Osnovne značajke klime otoka Šolte su blage zime i suha ljeta s tri puta više oborina u najkišnijem mjesecu godine u odnosu na najsušniji ljetni mjesec. Količina oborine u najsušnijem mjesecu je manja od 40 mm. Ljeta su vruća, suha i vedra. Otok Šolta ima srednju godišnju temperaturu zraka od 16˚C i srednju količinu oborina od 847 mm i pripada srednje toplom i suhom području. Najviše kiše pada u kasnu jesen i početkom zime, kada vlada jaka ciklonalna aktivnost, te tijekom proljeća u ožujku i travnju, a najmanje oborina ima u srpnju. Otok Šolta se nalazi u najsunčanijem dijelu Hrvatske s 2713 sunčanih sati godišnje s dnevnim prosjekom od oko 7,4 sata.

Vjetrovi koji pušu na otoku Šolti su bura, jugo i maestral. Bura je suh, hladan i mahovit vjetar, najčešće se javlja zimi i u rano proljeće, jugo je vlažan, topao i jednoličan vjetar, a praćen je velikom količinom oborina. U ljetnom periodu zbog različite brzine grijanja mora i kopna javlja se vjetar maestral.

Ljudski čimbenici:

Kako su maslinici otoka Šolte uglavnom podignuti na teško dostupnim krševitim terenima koji nisu prikladni za drugu poljoprivrednu proizvodnju, obradu maslinika i branje maslina proizvođači i danas provode na tradicionalan način: zemlja se prekopava ručno, tradicionalnim ručnim oruđem (motikom i „mašklinom“ - kramp), a korov se odstranjuje rukama i kosi također tradicionalnim oruđem srpom ili kosom. Plodovi maslina se skidaju sa stabala trešnjom grana i češljanjem grana rukama tako da padaju na mreže, plastične folije ili plahte raširene ispod krošanja. Za ručno branje plodova dozvoljeno je korištenje plastičnih češljeva i ručnih tresača. Jedna od specifičnosti koju šoltanski maslinari primjenjuju za povećanje uroda maslina na otoku Šolti je metoda navrtanja odnosno cjepljenja. To je jedan od načina vegetativnog razmnožavanja u kojem se jedna grana sorte Oblice navrće sa granom sorte Levantinke (sinonim: Šoltanka).

Posebnost proizvoda:

Posebnost i kvaliteta „Šoltanskog maslinova ulja“ proizlazi iz autohtonih sorata Levantinke (sinonim: Šoltanka) i sorte Oblica od kojih se proizvodi i koje zajedno čine više od 95%

sortimenta šoltanskih maslinika. Sorta Levantinka (sinonim: Šoltanka) nije nigdje zastupljena u tolikom postotku kao na otoku Šolti.

Ispitivanjem hlapivih komponenti uzoraka maslinovog ulja sa otoka Šolte utvrđena je prisutnost velikog broja fenolnih spojeva koji su odgovorni za miris po listu masline i zelenom voću tzv. zelena voćnost. Najzastupljeniji su E-2-heksenal i Z-3-heksenol, a za voćnu aromu (banana) odgovoran je heksil acetat.

U maslinovom ulju od sorata Levantinke (sinonim: Šoltanka) i Oblice utvrđen je visok sadržaj polifenola (prirodnih antioksidansa) koji maslinovo ulje štite od kvarenja i dugo ga održavaju svježim i aromatičnim (M. Žanetić i sur.; Influences of polyphenolic compounds on the oxidative stability of virgin olive oils from selected autochthonous varieties, Journal of Food, Agriculture and Environment, 2013).

Za sortu Levantinku (sinonim: Šoltanka) utvrđena je usklađenost mirisno-okusnih svojstava, dok je za sortu Oblicu utvrđena izraženost voćnog mirisa uz smanjenu gorčinu i pikantnost (M. Žanetić i sur.; Ispitivanje fenolnih spojeva i senzorski profil dalmatinskih djevičanskih maslinovih ulja, Pomologia Croatica vol. 17, br. 1-2, 2011).

Prvi pisani tragovi o maslinovom ulju s otoka Šolte sežu daleko u prošlost. Tako autor Mihovilović navodi „ …kako je otok Šolta bila u posjedu grada Splita te je tijekom mletačke vladavine od 1409.-1797. šoltanska poljoprivreda bila izvor opskrbe grada Splita. Sa otoka Šolte se dobavljalo vino, maslinovo ulje, žito, suho voće i sočivo" (M.A.Mihovilović, Otok Šolta-monografija, 1990).

U župskoj smotri sv. Stjepana navodi se „da je Šolta pravi rasadnik maslina Levantinki, Grkinja ili kako ih na kopnu nazivlju – Šoltanke, te se imenima nabrajaju maslinari koji je osobito dobro uzgajaju." (Župska smotra sv. Stjepana, Nada, Grohote, 1979.).

Naziv „Šoltansko maslinovo ulje" koristi se i danas u svakodnevnom govoru (otpremnice i računi, Zadruga Eko Rast Šolta, Kušaonica Kapja i Bokun, 2011., 2013. i 2014.).

Uzročno – posljedična povezanost:

Kvaliteta "Šoltanskog maslinovog ulja" proizlazi iz slijedećih čimbenika koji definiraju uzročno-posljedičnu povezanost: klime, zastupljenosti autohtonih sorata, znanju i iskustvu koje posjeduju proizvođači u proizvodnim postupcima i povijesne tradicije maslinarstva.

Klimatološki uvjeti definiranog zemljopisnog područja koje obilježavaju vruća, suha i vedra ljeta te blage zime dobro pogoduju rastu maslina sorti Levantinke (sinonim: Šoltanka) i Oblice pa se podtip klime Csa koji prevladava na otoku Šolti naziva još i klimom masline. Vrlo je važan i utjecaj vjetrova na šoltanske maslinike, a koji su prisutni na otoku Šolti. Zbog hladnog i suhog vjetra – bure odnosno zahvaljujući suhim i hladnim masama zraka koje donosi bura, napadi štetnika i biljne bolesti ne stvaraju značajnije štete u šoltanskim maslinicima. Vlažan i topao vjetar jugo praćen većim oborinama pojavljuje se u ljetnim mjesecima te je naročito važan i poželjan zbog toga jer maslinama osigurava potrebnu količinu vlage. Vjetar maestral koji puše tijekom svibnja i lipnja važan je u periodu cvjetanja i oprašivanja maslina, kada maslina cvate i dolazi do zametanja plodova.

Posebnost i kvaliteta „Šoltanskog maslinova ulja“ temelji se na sortimentu šoltanskih maslinika, jer na otoku Šolti sorte Levantinka (sinonim: Šoltanka) i Oblica zajedno čine više od 95% sortimenta šoltanskih maslinika, a sorta Levantinka (sinonim: Šoltanka) zastupljena je sa 50-60% i na otoku Šolti je najviše rasprostranjena. „Šoltansko maslinovo ulje“ odlikuje voćna aroma s blagim mirisom banane, male gorčine i pikantnosti.

Zbog teško dostupnih krševitih terena na kojima su podignuti maslinici otoka Šolte treba naglasiti znanje i iskustvo proizvođača koji i danas te maslinike obrađuju ručno ili malim tradicionalnim oruđima. Ručnom berbom omogućena je selekcija plodova već u samom masliniku te se samo zdravi i najbolji plodovi prikupljaju za proizvodnju „Šoltanskog maslinovog ulja“ kako bi se osigurala ujednačena kvaliteta ulja. Isto tako proizvođači na otoku Šolti primjenjuju metodu navrtanja odnosno cijepljenja sorte Oblice sa sortom Levantinke (sinonim: Šoltanka) čime nastaju tzv. mješovita stabla. Na taj način se poboljšava rodnost stabala Oblice i povećava urod maslina.

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/SOLTANSKO%20MASLINOVO%20ULJE/Specifikacija%20proizvoda%20Šoltansko%20maslinovo%20ulje.pdf