Ref. Ares(2015)2573129 - 19/06/2015

JEDINSTVENI DOKUMENT

„KRČKO MASLINOVO ULJE”

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

ZOI (X) ZOZP ( )

1. NAZIV

„Krčko maslinovo ulje”

2. DRŽAVA ČLANICA ILI TREĆA ZEMLJA

Republika Hrvatska

3. OPIS POLJOPRIVREDNOG ILI PREHRAMBENOG PROIZVODA

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.5. Masti (maslac, margarin, ulja itd.)

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

„Krčko maslinovo ulje“ je ekstra djevičansko maslinovo ulje dobiveno izravno iz ploda masline isključivo mehaničkim postupcima.

U trenutku stavljanja na tržište “Krčko maslinovo ulje” mora imati slijedeća:

- fizikalno-kemijska svojstva
  - udio slobodnih masnih kiselina mora biti ≤ 0,50 %,
  - peroksidni broj mora biti ≤ 8,0 mmol O_2/kg.
  - specifična ekstinkcija u UV mora biti $K_{270} \leq 0,20$, $K_{232} \leq 2,25$.
- organoleptička svojstva:
  - miris: po svježem plodu masline, voću i po lišću/travi (medijan ≥ 1,0),
  - okus: na zdrav i svjež plod masline, prisutna gorčina i pikantnost, i to u slijedećim vrijednostima: gorčina: medijan ≥ 2,0; pikantnost: medijan ≥ 2,0.

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

Krčko maslinovo ulje proizvodi se od slijedećih autohtonih krčkih sorti maslina: Debela, Naška, Rošulja i Slatka koje moraju biti zastupljene pojedinačno ili zajedno u najmanjem udjelu od 80%. Za proizvodnju krčkog maslinovog ulja mogu se koristiti i sorte koje se nalaze na definiranom zemljopisnom području iz točke 4., ali ne u udjelu većem od 20%. i taj udio od 20% nema većeg utjecaja na kvalitetu proizvoda.

Opis sorti maslina

Debela (sinonimi: Lošinjka, Krčka krupna)

Plod je krupan i vrlo mesnat. Prosječna težina ploda je 4,6 g. Količina ulja u plodu dostiže i do 20 %. Ova sorta je otporna na vjetar, sušu i niske temperature. Koristi se za dobivanje ulja iako se može koristiti i za proizvodnju stolnih maslina.

Naška (sinonim Drobnica)
Plod je okruglast i izduženog oblika, prosječne težine 2 g. Koristi se za dobivanje ulja, količina ulja u plodu dostiže i do 19 %. Rađa redovito i dobar je oprašivač za ostale sorte maslina. Osjetljiva je na hladnoću i buru.
Rošulja
Plod je srednje veličine, okrugao, prosječne težine 3,2 g s prosječnim postotkom ulja do 19,4 %. Osjetljiva je na buru.
Slatka (sinonim: Plominka)
Plod je mesnat i zašiljen, prosječne težine 2,8 g. Količina ulja u plodu je do 16 %. Rađa obilno, a plodovi se koriste za ulje i za jelo. Otporna je na mraz i hladnoću.

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

Proizvodnja maslina, berba i transport maslina, prerada maslina u ulje, skladištenje i pakiranje ulja, sve faze proizvodnje „Krčkog maslinova ulja“ moraju se provesti unutar zemljopisnog područja iz točke 4.

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

Pakiranje “Krčkog maslinovog ulja” u ambalažu mora se obavljati unutar zemljopisnog područja iz točke 4. To uvelike olakšava kontrolu sljedivosti koja bi bila teže provediva izvan područja proizvodnje i održanja kvalitete koja bi transportom bila ugrožena. “Krčko maslinovo ulje” je osjetljivo na vanjske utjecaje (svijetlo, temperature, zrak) i svako nepotrebno transportiranje i pakiranje van područja proizvodnje samo bi negativno utjecalo na njegova fizikalno-kemijska i organoleptička svojstva. „Krčko maslinovo ulje“ dozvoljeno je puniti u pakovine od 100 ml, 250 ml, 500 ml, 750 ml i 1l.

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

Dozvoljena je uporaba imena, tvrtki, žigova ako nisu takvi da mogu dovesti u zabludu potrošača. Uporaba imena gospodarstava, te navođenje njihove posebne lokacije, navođenje toponima, kao i navođenje punjenja na gospodarstvu ili udruženju gospodarstava koje se nalazi na području proizvodnje, dozvoljeno je samo ako je proizvod dobiven isključivo od maslina ubranih u maslinicima koji su u sastavu gospodarstva, odnosno maslinicima koji se nalaze na definiranom području iz točke 4.
Prilikom stavljanja u promet bilo koje vrste pakovine, deklaracija proizvoda mora sadržavati naziv „Krčko maslinovo ulje“, a koja veličinom, vrstom i bojom slova (tipografijom) mora biti jasnije istaknuta od bilo kojeg drugog natpisa.
Pakovina mora na sebi imati i znak. Izgled znaka prikazan je na slici 1.



Slika 1. Znak za Krčko maslinovo ulje

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

4. SAŽETA DEFINICIJA ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

Otok Krk je smješten u središtu Kvarnerskog zaljeva, dijelu sjevernog Jadrana Republike Hrvatske. Administrativno pripada Primorsko-goranskoj županiji.
Sve faze proizvodnje „Krčkog maslinova ulja“ odvijaju se isključivo na području otoka Krka i manjih otočića koji se nalaze unutar administrativnih granica otočnih jedinica lokalne samouprave: Grad Krk i općine: Baška, Vrbnik, Punat, Dobrinj, Malinska-Dubašnica i Omišalj .

5. POVEZANOST SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM

Pojedinosti o zemljopisnom području

Reljef otoka Krka ima sve karakteristike Dinarskog gorja u primorskom i otočnom pojasu koji pogoduje razvoju maslinarstva. Tla koja tvore pedološki pokrivač otoka Krka su vrlo raznolika i nazivamo ih zajedničkim imenom antropogena tla pod kojim podrazumijevamo rigolana tla pretežno maslinika, vinograda i voćnjaka.
Utvrđena je prisutnost 11 osnovnih tipova tala i 27 nižih sustavnih jedinica koje se u prostoru pojavljuju u jednostavnijim i složenijim zemljišnim kombinacijama ili kartiranim jedinicama.
Najvrednija poljoprivredna tla su rigolana tla nastala na flišnim naslagama, a najrasprostranjenija su smeđa tla nastala na vapnencu i dolomitu, a sadrže različite, najčešće visoke sadržaje skeleta. Mnogi maslinici su zasađeni na crvenicama koje su većinom razvijene na čistim vapnencima. Dio maslinika nastao je i na kamenjarima u kojima se najčešće javljaju skeletna smeđa tla i crvenice. Na takvim površinama moglo se pristupiti sadnji maslina samo nakon krčenja i čišćenja kamena, ograđivanja suhozidima, terasiranjem i donošenjem plodnog tla. Narod je živio od zemlje koju je sam stvorio otkidajući je od krša. Tako su stvarane posebne male „kazetice“, „škrape“, narodnim jezikom nazvane „škatule“ ili „particele“ na kojima su sađene masline.

Prosječna godišnja temperatura zraka otoka Krka je 14,16°C. Najtopliji mjeseci u godini su od svibnja do rujna. Prosječna ljetna temperatura zraka je 22,8°C. Najhladniji mjeseci u godini su prosinac, siječanj i veljača. U tim mjesecima javljaju se i temperature ispod 0°C. Najhladniji mjesec je siječanj, a najtopliji srpanj.
Glavni vjetrovi su bura, jugo i maestral. Jugo je važan vjetar koji maslinama osigurava dovoljnu količinu vlage.
Oborine nisu pravilno raspoređene, najviše oborina ima tijekom jeseni, a najmanje tijekom ljeta. Prosječna količina oborina za područje grada Krka je između 1.070 i 1.090 mm, s time da pojedina područja, odnosno mikroklimati imaju oko 10-20% više ili manje oborina po 1 m².
Oborine u obliku snijega prosječno padnu tri dana u godini, pri čemu se snijeg zadržava na tlu prosječno samo jedan dan u godini.

Prema većini autora organizirana poljoprivreda počela je s kolonizacijom ovih područja od strane grka. Već stari grčki pisci bilježe da na otocima "Apsirtida", danas Kvarnerski otoci uključujući i otok Krk, rastu masline. U oporuci sastavljenoj 1277. godine na otoku Krku spominju se maslinici. U Krčkom statutu iz 13. stoljeća postoje propisi o branju maslina. Liječnik dr. Ivan Cubich koji je bilježio sve što se događalo na otoku Krku sredinom 19. stoljeća, zabilježio je da se na Krku proizvelo 2598 barila maslinova ulja (oko 1700 hl) (Bolonić M., Žic-Rokov I., *Otok Krk kroz vjekove,* Kršćanska sadašnjost, Zagreb, 1977, 223-225).

U "Krčkom kalendaru" iz 1938. detaljno se opisuje situacija u maslinarstvu i uljarstvu otoka Krka. Ta proizvodnja se analizira s agronomskog, ekonomskog gledišta i preporučuju se mjere za usavršavanje ovog područja poljoprivrede. Već se tada preporuča brza prerada maslina i odvajanje skladištenja i prerade maslina. ("Krčki kalendar 1938", Društvo krčkih Hrvata u Zagrebu, Zagreb, 1938 str. 41-47.).

Težište na podizanju kvalitete se također navodi i u članku objavljenom u "Krčkom kalendaru" iz 1939. Ukazuje se na kvalitetu krčkih ulja zbog hladnijeg područja uzgoja i potrebu kontrole parametara kvalitete.

Ivan Drpić poljoprivredni stručnjak, kako ga se spominje u knjizi "Otok Krk kroz vjekove", navodi da je na Krku 1938. godine bilo 250.000 stabla masline i to samo devet godina od velike pozebe maslina iz 1929. godine.
Jedna od posebnosti otoka Krka je obilje podataka o "toševima"-mlinovima za masline. Prvi „toš" na otok Krku spominje se 1561. godine. Krčki providur navodi da je na Krku 1770. godine bilo 13 „toševa", dok je 1937. na otoku bilo 30 tradicionalnih „toševa" i jedan hidraulički. U zimskom periodu za vrijeme prerade maslina „toševi" su bili središte društvenih zbivanja otoka. Zapisane su mnogobrojne anegdote i običaji vezani uz preradu maslina i „toševe". Uvečer bi se skupljali mještani da se ugriju, druže i razmjene iskustva.

Posebnosti proizvoda

Sortiment krčkih maslinika čine autohtone krčke sorte: Naška, Debela, Rošulja i Slatka. Analizirana su organoleptička svojstva čistih sortnih ulja i njihove smjese, a uzorci su prikupljeni s područja Istre i s otoka Krka. Ispitivana su četiri sortna ulja iz svakog područja. Iz Istre su to bila ulja dobivena od sorti Buža, Bjelica, Leccino i Karbonaca, a s otoka Krka Naška, Debela, Rošulja i Slatka. Od svih sortnih ulja najviše ocjene organoleptičkih svojstava dobila su ulja Rošulje i Slatke, obje s otoka Krka, a smjese sortnih ulja s otoka Krka u kojima su prevladavale Rošulja i Slatka su bile među najviše ocjenjenim od svih pripremljenih smjesa iz oba zemljopisna područja. Ispitivani su parametri kvalitete: kiselinski i peroksidni broj, K-brojevi i sadržaj ukupnih fenola. Uz to su napravljene analize sastava masnih kiselina pri čemu je utvrđen visoki sadržaj oleinske kiseline koji je iznosio 74,16-77,32%. Sadržaj ukupnih sterola je bio 1211,60-1850,42 mg/kg. Analizom sastava zasićenih masnih kiselina na položaju 2 triglicerida utvrđeno je da on iznosi 0,45%. Određen je i sadržaj skvalena i α-tokoferola te je srednja vrijednost bila 668,32 mg/kg za skvalen odnosno 10,25 mg/kg za α-tokoferol.

Analiziran je sadržaj alifatskih ugljikovodika u sortnim uljima s otoka Krka. Ponovo su analizirana sortna ulja napravljenih od autohtonih krčkih sorti Naška, Debela, Rošulja i Slatka. Utvrđeno je da sorta Naška ima potpuno različit sastav frakcije alifatskih ugljikovodika od drugih sorti s otoka Krka i što je zanimljivo taj sastav je potpuno različit od svih do sada poznatih podataka iz literature. Profil alifatskih ugljikovodika sorte Naška sličan je profilu španjolske sorte Empeltre. Ova činjenica može poslužiti i kao mogući temelj dokazivanja podrijetla ulja.

Ispitivanjem količine mononezasićenih masnih kiselina, tokoferola i ukupnih hidrofilnih fenola sorte Rošulja utvrđeno je da ova sorta daje ulja s visokim sadržajem navedenih spojeva i stoga ima visoku nutritivnu vrijednost. Količina mononezasićenih masnih kiselina za dvije godine ispitivanja 2010-2012. iznosila je 65,6-75,7 %, polifenola 310-465 mg/kg, odnosno 211-351 mg/kg za tokoferol.

Krčki maslinari s uspjehom sudjeluju i na brojnim maslinarskim manifestacijama diljem Hrvatske.

2007. i 2009. godine na smotrama ekstra djevičanskih maslinovih ulja u Vodnjanu učestvuju i maslinari s otoka Krka. Izvještaji pokazuju da senzorski profil osim osnovnih senzorskih parametara gorčine i pikantnosti pokazuje prisutnost mirisa po plodu masline, voća i lišća/trave. Na različitim manifestacijama maslinovih ulja prepoznaju se karakteristična senzorska svojstva ulja otoka Krka, dobivenog od autohtonih krčkih sorti, što potvrđuju i rezultati sa 19. Smotre maslinovih ulja Istre i Kvarnera, koja je održana u Vodnjanu 2013. godine i na 15. Noćnjaku, manifestaciji maslinara i uljara, koja je održana u Tučepima 2013. godine i ponovno za ulje otoka Krka, dobiveno od autohtonih krčkih sorti maslina dobivaju visoka priznanja za prepoznatljiv senzorski profil, miris po plodu masline, voća i lišća/trave.

Pikantnost i gorčina (gorčina: medijan ≥ 2,0; pikantnost: medijan ≥ 2,0) pozitivne su osobine „Krčkog maslinovog ulja“, a posljedica su visokog sadržaja polifenola koji posjeduju i antioksidativna svojstva i štite ulje od kvarenja uslijed oksidacije.

„Krčko maslinovo ulje “ karakterizira dominantan mirisi po plodu masline, voća i lišća/trave zbog visokog sadržaja hlapljivih komponenti koje zaokružuju senzorski profil ovog ulja.

Uzročna –posljedična povezanost

Međusobno djelovanje lokalnih prirodnih faktora, autohtonih sorti, ljudskih čimbenika i povijesne tradicije dalo je proizvod pod nazivom „Krčko maslinovo ulje“ čije su osobine jedinstvene za cijelo područje otoka Krka.

Otok Krk je naš najsjeverniji otok i utjecaj kontinenta na klimatske uvjete mediteranskog područja je tu najizraženiji, a poznato je da masline uzgojene u takvim područjima daju ulja s visokim sadržajem oleinske kiseline i polifenola koji štite „Krčko maslinovo ulje“ od kvarenja, te mu daju svježinu i aromatičnost.
Tijekom zime niske temperature, čak i pojava snijega, a ljeti visoke temperature, suša i škrti tereni stvaraju biološki stres na koji maslina odgovara stvaranjem, sekundarnih metabolita-polifenola, visokovrijednih komponenti koje daju specifičnost „Krčkom maslinovom ulju“.

Autohtoni sortiment otoka Krka, krčke sorte: Naška, Debela, Rošulja i Slatka daje dodatnu specifičnost „Krčkom maslinovom ulju“ obzirom da su otporne na niske temperature. Maslinari otoka Krka su kroz stoljeća selekcionirali sorte koje su se najbolje prilagodile ovom području.

Sorta Debela otporna je na vjetar, sušu i niske temperature, a daje velike količine ulja. Naška je također uljarica i dobar oprašivač za ostale sorte. Rošulja uz visoki sadržaj ulja u plodu, daje ulje izuzetne kvalitete, dok je sorta Slatka otporna na mraz i hladnoću.

Jedno od posebnosti otoka Krka je izrazita krševitost maslinika zbog čega korištenje poljoprivredne mehanizacije nije moguće, tako da se gotovo svi radovi obavljaju ručno, od obrade zemlje do berbe maslina. Ono malo plodne zemlje naneseno je mukotrpnim radom krčkih težaka, a višak kamena je sakupljen u brojne gomile i suhozide kojima su ograđeni maslinici. Narod je živio od zemlje koju je sam stvorio otkidajući je od krša. Tako su stvarane posebne male „kazetice“, „škrape“, narodnim jezikom nazvane „škatule“ ili „particele“ na kojima su sađene masline.

Povijest uzgoja maslina na otoku Krku počinje od grčke kolonizacije ovog područja. Kroz srednji vijek postoje također brojni zapisi koji su vezani uz maslinarstvo.

Briga o kvaliteti maslinovog ulja na otoku Krku počela se voditi odavno. Već na početku prošlog stoljeća se organiziraju pokazni maslinici koji rade na usavršavanju uzgoja maslina, dok se istovremeno radi na podizanju kvalitete kroz usavršavanje prerade i skladištenja „Krčkog maslinovog ulja“.

Koliko je maslinarstvo bilo važno u životu stanovnika otoka Krka pokazuju brojni zapisi o „toševima“-mlinovima za masline. Veliki dio društvenog života u zimskom periodu povezan je uz preradu maslina. Uz „toševe“ bi se mještani grijali, družili i razmjenjivali iskustva. Kako nekada, tako i danas u najnovijim planovima razvoja grada Krka velika pažnja posvećuje se razvoju maslinarstva i uljarstva.

Kao plod tog dugogodišnjih napora su i mnogobrojna priznanja koja krčki maslinari dobivaju na manifestacijama diljem Hrvatske. U stručnim i znanstvenim radovima koji se bave fizikalno-kemijskim i senzorskim ispitivanjima sortnih hrvatskih ulja, „Krčko maslinovo ulje“ redovito dobiva visoke ocjene. Autohtoni sortiment uz dugu tradiciju dao je „Krčko maslinovo ulje“ koje je sa svojim svojstvima prepoznato i od struke i na raznim maslinarskim i uljarskim manifestacijama. Jednu od tih manifestacija organiziraju od 2008. godine i sami krčki maslinari, već tradicionalnu „Drobnicu fest“.

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/KRCKO%20MASLINOVO%20ULJE/Specifikacija%20proizvoda-%20KRČKO%20MASLINOVO%20ULJE.pdf