Ref. Ares(2015)3199917 - 30/07/2015

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje”

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

ZOI (X) ZOZP ( )

1. NAZIV

„Istarsko ekstra djevičansko 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.

„Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje“ je ekstra djevičansko maslinovo ulje dobiveno izravno iz ploda masline (*Olea europaea* L.) isključivo mehaničkim postupcima.

U trenutku stavljanja na tržište, proizvod mora imati slijedeća fizikalno-kemijska i senzorska svojstva:

- maseni udio slobodnih masnih kiselina izraženih kao oleinska : ≤ 0,4%

- peroksidni broj: ≤ 6 mmol O_2/kg

- K232: ≤ 2,25

- K270: ≤ 0,20

- Delta-K: ≤ 0,01

- miris: najmanje srednje do intenzivno zamjetljiv miris po svježem plodu masline, voću, povrću ili po drugom zelenom bilju poput zelenog lišća, zelene trave i sl. (medijan voćnosti na kontinuiranoj linijskoj skali > 3,0)

- okus: na zdrav i svjež plod masline, prisutna gorčina i pikantnost, i to u slijedećim

vrijednostima:

- gorčina: blago, srednje ili intenzivno zamjetljiva (medijan na kontinuiranoj linijskoj skali ≥ 2,0);

- pikantnost: blago, srednje ili intenzivno zamjetljiva (medijan na kontinuiranoj linijskoj skali ≥ 2,0).

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

'Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje' smije se proizvoditi od plodova slijedećih sorti maslina: istarska belica, buža, karbonaca, črnica, žižolera, rošinjola, puntoža, leccino, frantoio, moraiolo, pendolino i picholine. Navedene sorte moraju

pojedinačno ili u različitim omjerima biti zastupljene u 'Istarskom ekstra djevičanskom maslinovom ulju' najmanje u 80% udjelu.

U 'Istarskom ekstra djevičanskom maslinovom ulju' mogu biti zastupljene i sorte koje nisu navedene, ali do najviše 20%.

Ulje proizvedeno od samo jedne sorte mora sadržavati najmanje 80% navedene sorte.

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

Sve faze proizvodnje 'Istarskog ekstra djevičanskog maslinovog ulja', od uzgoja i prerade maslina do skladištenja ulja i njegovog punjenja u ambalažu, moraju se odvijati unutar zemljopisnog područja iz točke 4.

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

Pakiranje ulja u ambalažu mora se odvijati unutar zemljopisnog područja iz točke 4. radi očuvanja posebnih svojstava i kakvoće ulja. Naime, pakiranjem ulja unutar područja proizvodnje osigurava se najmanje moguće narušavanje kvalitete tijekom transporta i višestrukih pretakanja, koje može nastati uslijed izloženosti ulja temperaturnim oscilacijama, atmosferskom kisiku i svjetlosti. Osim toga, ograničavanjem pakiranja ulja unutar područja proizvodnje osigurano je da se provjere sukladnosti nadležnog kontrolnog tijela obave u nazočnosti zainteresiranih proizvođača koji tradicionalno sami pakiraju ulje. Za njih je potvrđivanje sukladnosti i dobivanje prava korištenja oznaka izvornosti od vrlo velike važnosti jer im omogućuje jačanje povjerenja potrošača, stjecanje prednosti pred konkurencijom te naposljetku povećanje prihoda.

Pakiranje ulja unutar područja proizvodnje uvelike olakšava i kontrolu sljedivosti, odnosno kvalitete koja bi bila teško provediva izvan područja proizvodnje.

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

Prilokom označivanja dozvoljena je uporaba imena, tvrtki, žigova ako nisu takvi da mogu dovesti u zabludu potrošača. Naziv proizvoda 'Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje' mora veličinom, vrstom i bojom slova (tipografijom) biti jasnije istaknut od bilo kojeg drugog natpisa. Veličina natpisa proizvođača ne smije prelaziti 70% veličine oznake izvornosti.

Uporaba imena gospodarstava, stancija i sl., 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, donosno maslinicima koji se nalaze na istaknutoj lokaciji.

Uz oznaku izvornosti 'Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje' nije dozvoljeno navođenje drugih termina osim onih predviđenih specifikacijom proizvoda. Dozvoljeno je navođenje istinitih i dokumentiranih tvrdnji čija je svrha isticanje posebnih postupaka primijenjenih od strane pojedinog proizvođača, poput: „sortno“, „ubrano rukom“ i sl.

Prilikom označavanja proizvoda mora se navesti i godina berbe.

Prilikom stavljanja na tržište svaka pakovina mora na sebi imati i markicu koja na sebi sadrži zajednički znak i jedinstven broj pakovine kojim se potrošaču jamči sljedivost i sukladnost proizvoda sa specifikacijom proizvoda.

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

Izgled zajedničkog znaka prikazan je u nastavku.



Zajednički znak je okomito postavljena elipsa koja na svom vanjskom obodu sadrži natpis 'Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje'. Unutar elipse prikazan je istarski poluotok s naznačenim granicama područja proizvodnje. Iz donjeg vrha poluotoka izlazi stilizirana kap ulja.

4. SAŽETA DEFINICIJA ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

Proizvodnja 'Istarskog ekstra djevičanskog maslinovog ulja' dopuštena je samo unutar administrativnih granica Istarske županije i dijela Primorsko-goranske županije. U Istarskoj županiji proizvodnja se smije odvijati na području slijedećih gradova i općina: Buje, Buzet, Labin, Novigrad, Pazin, Poreč, Pula, Rovinj, Umag, Vodnjan, Bale, Barban, Brtonigla, Cerovlje, Fažana, Funtana, Gračišće, Grožnjan, Kanfanar, Karojba, Kaštelir-Labinci, Kršan, Lanišće, Ližnjan, Lupoglav, Marčana, Medulin, Motovun, Oprtalj, Pićan, Raša, Sveta Nedjelja, Sveti Lovreč, Sveti Petar u Šumi, Svetvinčenat, Tar-Vabriga, Tinjan, Višnjan, Vižinada, Vrsar, Žminj. U Primorsko-goranskoj županiji proizvodnja se smije odvijati na području slijedećih gradova i općina: Mošćenička Draga, Lovran, Opatija, Matulji i Kastav.

5. POVEZANOST SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM

Posebnost područja

Istra se, prema svojim geološkim, reljefnim te donekle klimatskim specifičnostima, dijeli na tri različita područja: na mali dio brdovitog sjevernog i sjeveroistočnog ruba poluotoka, na središnji brdski flišni dio te na vapnenačku zaravan uz morsku obalu na južnom i zapadnom dijelu poluotoka. Za uzgoj maslina značajni su južni, zapadni i središnji dio, koji se odlikuju sredozemnom klimom. Bez obzira što se istarski poluotok smjestio na graničnoj zemljopisnoj širini pogodnoj za uzgoj maslina, njegov oblik i smjer pružanja pogoduju pojavi blaže klime u odnosu na druga područja iste geografske širine. Tako južni dio Istre ima karakteristike eumediteranske klime s izrazitim maritimnim utjecajem, uz izraženije sušno ljetno razdoblje, godišnji prosjek temperatura oko 16 °C i ukupnu godišnju količinu padalina oko 820 mm. Zapadni i sjeverozapadni dio ima karakteristike submediteranskog podneblja s manje izraženim sušnim ljetnim razdobljem, godišnjim prosjekom temperatura oko 14 °C i ukupnom godišnjom količinom padalina oko 1000 mm.

Povoljne pedoklimatske uvjete za uzgoj maslina na području Istre prepoznali su još stari Rimljani pa masline i maslinovo ulje već više od dvije tisuće godina predstavljaju ne samo važan gospodarski čimbenik nego i zaštitni znak Istre. Na nekim su pronađenim amforama ostali sačuvani natpisi „Olei Histrici“ (Istarsko ulje)

i „Olei flos“ (ulje prvog tiještenja) što svjedoči da se već u ono doba posebno označavala kvalitetna ulja. Istarsko maslinovo ulje trgovinom dolazilo do sjeverne Italije, Norika i Panonije.

Maslina je u Istri s vremenom postala sastavni dio (u nekim dijelovima i dominantni dio) prirodnog i poljoprivrednog krajobraza, a što je još važnije, dio kulture življenja i običaja lokalnog stanovništva.

U drugoj polovici 20. stoljeća istarsko se maslinarstvo počinje razvijati bržim tempom te se uz pomoć znanstvenih i stručnih institucija sade novi nasadi, proširuje dio sortimenta i uvode nove tehnologije proizvodnje i prerade maslina. Tisućljetna tradicija uzgoja maslina i pojava novih trendova dovela je postupno do sve veće specijalizacije istarskih maslinara i prerađivača. S obzirom na njihovu veliku znatiželju te sklonost inovacijama i međusobnom nadmetanju, brzo su iskoristili nove povoljne prilike za usavršavanje znanja i vještina koje su stjecali generacijama. Danas većina maslinara nastoji proizvesti ulje vrlo visoke kvalitete pa se u uzgoju i preradi maslina primjenjuju najsuvremenija tehnička i tehnološka dostignuća.

Posebnost proizvoda

'Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje' je cijenjeno i prepoznatljivo po svojoj visokoj kvaliteti i senzorskim karakteristikama na čije stvaranje utječe cijeli niz čimbenika. Ovo ulje karakterizira srednje do intenzivno izražen i prepoznatljiv miris po svježem plodu masline koji se često miješa s više ili manje izraženim voćnim notama, odnosno aromama povrća ili zelenog bilja (zeleno lišće, zelena trava i sl.). Okus „Istarskog ekstra djevičanskog maslinovog ulja' je skladan i asocira na zdrav i svjež plod masline s uglavnom srednje izraženom gorčinom i pikantnosti.

'Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje' bogato je C6 i C5 hlapivim tvarima koje utječu na njihove zelene arome, te na gorki i pikantni okus. Gorčina i pikantnost 'Istarskog ekstra djevičanskog maslinovog ulja' nisu samo povezane sa značajnim sadržajem hlapivih tvari nego i visokim udjelom fenolnih tvari koje, osim na pozitivne senzorske karakteristike, utječu i na nutritivna svojstva ulja kao i na njegovu stabilnost čineći ga otpornim na oksidaciju.

Višegodišnjim istraživanjima istarskih ekstra djevičanskih maslinovih ulja znanstveno je dokazana i njihova prehrambena vrijednost, te se utvrdilo da, pored što su bogata fenolnim tvarima, sadrže i visok udio oleinske kiseline. Prosječan udio oleinske kiseline u 'Istarskom ekstra djevičanskom maslinovom ulju' je visok, najčešće iznad 74%, dok je prosječni udio linoleinske kiseline niži od 10%. Ovakav specifični kemijski sastav 'Istarskog ekstra djevičanskog maslinovog ulja', tj. visoki omjer oleinske i linoleinske kiseline (>7) u kombinaciji s visokim udjelom fenolnih tvari, doprinosi njegovoj oksidacijskoj stabilnosti.

Značajna karakteristika 'Istarskog ekstra djevičanskog maslinovog ulja' jest i jako niska vrijednost udjela slobodnih masnih kiselina kao i niska vrijednost peroksidnog broja.

Uzročna veza područja i proizvoda

Istarski poluotok nalazi se na samoj sjevernoj granici uzgoja maslina pa bi se moglo pomisliti da su uvjeti za uzgoj masline nepovoljni. To je područje međutim još u doba Rimljana prepoznato kao idealno za uzgoj maslina i proizvodnju visokokvalitetnog ulja. O velikoj pogodnosti istarskog poluotoka za uzgoj maslina neizravno svjedoči i veliki broj sorti koje se tu uzgajaju. S obzirom da, neovisno o sortnom sastavu, 'Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje' zadovoljava vrijednosti senzorskih i kemijskih parametara navedenih u točki 3.2 zaključuje se da pedo-

klimatske osobine istarskog poluotoka imaju veliki utjecaj na kvalitetu i osobine proizvedenih maslina, odnosno na kemijska i senzorska svojstva ulja.

Rezultat specifičnih klimatskih prilika u Istri jest prvenstveno visok udio zastupljenosti jednostruko nezasićene oleinske kiseline u ukupnom sastavu masnih kiselina 'Istarskog ekstra djevičanskog maslinovog ulja', jer maslina reagira na hladnije uvjete uzgoja na način da povećava sintezu oleinske kiseline (*Pannelli i sur., 1993 iz O. Koprivnjak, I. Vrhovnik, T. Hladnik; Ž. Prgomet, B. Hlevnjak, V. Majetić Germek. Obilježja prehrambene vrijednosti djevičanskih maslinovih ulja sorti Buža, Istarska bjelica, Leccino i Rosulja, Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam 7, (2012), str. 174*).

Bogat kemijski sastav hlapivih tvari u 'Istarskom ekstra djevičanskom maslinovom ulju' koje utječu na zelene arome, a neke od njih i na gorki i pikantni okus, uvjetovan je ne samo sortimentom i klimatskim uvjetima, već i proizvodnim postupcima koju primjenjuju maslinari: berbom maslina u ranijim stupnjevima zrelosti te dobrom proizvođačkom praksom pri čuvanju i preradi ploda i skladištenju ulja. Stoga, veliki utjecaj na kvalitetu proizvoda imaju i lokalni maslinari i prerađivači koji su generacijama stjecali i usavršavali znanja i vještine uzgoja maslina te proizvodnje i skladištenja ulja.

Proizvodni postupak ranije berbe maslina, koja se odvija u doba kada su plodovi još zeleni ili prošarani i čvrste konzistencije, ima važan utjecaj na svojstva ulja te je postao uobičajena elaiotehnička mjera istarskih maslinara. Naime, ranijom berbom se izbjegava pojava negativnih temperatura koje mogu dovesti do smrzavanja plodova, a izbjegava se i napad druge ili treće generacije maslinine muhe koji, u oba slučaja, mogu dovesti do značajnog smanjenja kvalitete ulja. Osim toga, berba u ranijim rokovima ima izravan pozitivan utjecaj na kemijske pokazatelje kvalitete i specifične karakteristike okusa i mirisa istarskih ulja, odnosno utječe na nizak udio slobodnih masnih kiselina, nisku vrijednost peroksidnog broja i K-brojeva te visoke intenzitete pozitivnih senzorskih karakteristika okusa i mirisa (*K. Brkić Bubola, O. Koprivnjak, B. Sladonja, D. Škevin, I. Belobrajić, Chemical and sensorial changes of Croatian monovarietal olive oils during ripening. European Journal of Lipid Science and Technology. 114 (2012), str. 1400*).

Na visoku kvalitetu 'Istarskog ekstra djevičanskog maslinovog ulja' bitno utječe i široka primjena novih tehnoloških dostignuća u proizvodnji i čuvanju ulja koja imaju za cilj smanjiti negativne utjecaje na njegovu kvalitetu (*O. Koprivnjak, A. Červar, Proizvodne karakteristike maslinarsko-uljarske djelatnosti u Istarskoj županiji. Agronomski glasnik. 72 (2010), str. 125*).

Interakcija svih navedenih lokalnih prirodnih i ljudskih čimbenika rezultira prepoznatljivim svojstvima koje posjeduje proizvod s oznakom izvornosti 'Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje' odnosno rezultira njegovim skladnim okusom te uravnoteženom notom pikantnosti, gorčine i voćne arome ploda masline.

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/ISTARSKO%20ED%20MASLINOVO%20ULJE/Specifikacija%20proizvoda-%20ISTARSKO%20EKSTRA%20DJEVIČANSKO%20MASLINOVO%20ULJE.pdf