POTRJENA SPECIFIKACIJA ZA OZNAČBO GEOGRAFSKEGA POREKLA EKSTRA DEVIŠKO OLJČNO OLJE SLOVENSKE ISTRE

324-01-7/2002/27

ELABORAT ZA POSTOPEK PRIZNANJA OZNAČBE GEOGRAFSKEGA POREKLA »EKSTRA DEVIŠKO OLJČNO OLJE SLOVENSKE ISTRE«

Avtorji:
Milena Bučar-Miklavčič

Vanja Dujc

Angelo Hlaj

Odobritev:
Društvo oljkarjev Slovenske Istre
Datum: 15.12.2003 in 22.03.2004
Predsednik UO DOSI: Dino Pucer

DOSI
Društvo oljkarjev Slovenske Istre

REPUBLIKA SLOVENIJA MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO, GOZDARSTVO IN PREHRANO 27 LJUBLJANA

KAZALO:

			stran
1.		**POROČILO O POSEBNOSTIH EKSTRA DEVIŠKEGA OLJČNEGA OLJA SLOVENSKE ISTRE**	4 do 18
	a.	**DOLOČITEV OBMOČJA**	5 do 11
		• Razmejitev območja	5 do 7
		• Geografske lastnosti območja	8 do 11
	b.	**PREDSTAVITEV POSEBNOSTI EKSTRA DEVIŠKEGA OLJČNEGA OLJA SLOVENSKE ISTRE**	12 do 14
		• Predstavitev posebnosti	12
		• Pregled kemijskih določitev in senzoričnih ocen oljčnih olj Slovenske Istre v obdobju 1993-2003	13 do 14
	c.	**VPLIV LOKALNIH DEJAVNIKOV NA KAKOVOST OLJČNEGA OLJA SLOVENSKE ISTRE**	15 do 16
		• Vpliv podnebnih dejavnikov na pridelavo oljčnega olja Slovenske Istre	15
		• Vpliv posebnosti zemlje	15
		• Zgodovina proizvodnje oljčnega olja Slovenske Istre	15 do 16
	d.	**EKONOMSKI POMEN EKSTRA DEVIŠKEGA OLJČNEGA OLJA SLOVENSKE ISTRE**	17 do 18
		• Število udeleženih kmetij	17
		• Obseg proizvodnje, pomen prihodkov	17
		• Porast števila udeležencev in obsega proizvodnje	17
		• Ekonomski pomen ekstra deviškega oljčnega olja Slovenske Istre za območje, na katerem se prideluje	18

			stran
2.		**PROIZVODNA SPECIFIKACIJA**	19 do 38
	a.	**SPLOŠNA PREDSTAVITEV PRIDELAVE EKSTRA DEVIŠKEGA OLJČNEGA OLJA SLOVENSKE ISTRE**	20 do 23
		• Predstavitev Društva oljkarjev Slovenske Istre	20
		• Kratka predstavitev ekstra deviškega oljčnega olja Slovenske Istre	20 do 23
		• Označevanje, embalaža in posebnosti izdelka, ki bodo certificirane in navedene na etiketi	23
	b.	**BLOKOVNI DIAGRAM PROIZVODNJE**	24
		• Predstavitev glavnih stopenj pridelave ekstra deviškega oljčnega olja Slovenske Istre	24
	c.	**PODROBNA PREDSTAVITEV SPECIFIKACIJE**	25 do 27
		• Pogoji, ki bodo zagotavljali dobro sledljivost do končnega proizvoda in prepoznavnost in ukrepi za preprečevanje zlorabe blagovne znamke in označevanja	25
		• Dovoljene meje za vsak merjeni parameter	26 do 27
	d.	**UKREPI ZA ZAGOTAVLJANJE SKLADNOSTI S SPECIFIKACIJO**	28 do 31
	e.	**PRILOGE**	
		• Zemljevid območja	7
		• Zaščitni znak za geografsko poreklo	32 do 33
		• Proizvodna shema	34 do 35
		• Literatura	36 do 38

1. POROČILO O POSEBNOSTIH EKSTRA DEVIŠKEGA OLJČNEGA OLJA SLOVENSKE ISTRE

a. DOLOČITEV OBMOČJA PRIDELAVE IN PREDELAVE EKSTRA DEVIŠKEGA OLJČNEGA OLJA SLOVENSKE ISTRE

- **Razmejitev območja**

Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre z geografskim poreklom je pridelano, predelano in pripravljeno za trg na območju Slovenske Istre. Pridelava je omejena na oljke iz oljčnikov vpisanih v register oljčnikov Slovenske Istre.

Meje Slovenske Istre potekajo:

- Na severu z državno mejo z Italijo
- Na zahodu po morju
- Na jugu z državno mejo s Hrvaško
- Na vzhodu s Kraškim robom

Geografsko območje Slovenske Istre je v območju mej treh obalnih občin Koper, Izola in Piran. V skladu z zakonom o ustanovitvi občin ter o določitvi njihovih območij (Uradni list RS štev.60/94), vključujejo občine Koper, Izola in Piran naslednja naselja:

IZOLA

Baredi
Cetore
Dobrava
Izola
Jagodje
Korte
Malija
Šared

PIRAN

Bužini
Dragonja
Lucija
Mlini
Nova vas nad Dragonjo
Padna
Parecag
Piran
Portorož
Seča
Sečovlje
Strunjan
Sv. Peter
Škodelin
Škrile

KOPER

Abitanti
Ankaran
Babiči
Barižoni
Belvedur
Bertoki
Bezovica
Bonini
Boršt
Bošamarin
Bočaji
Brezovica pri Gradinu
Brežec pri Podgorju
Brič
Butari
Cepki
Cerej
Čentur
Čežarji
Črni Kal
Črnotiče
Dekani
Dilici
Dol pri Hrastovljah
Dvori
Fijeroga
Gabrovica pri Črnem Kalu
Gažon
Glem
Gradin
Gračišče
Grinjan
Grintovec
Hrastovlje
Hrvatini
Jelarji
Kampel
Karli
Kastelec
Kolomban
Koper
Koromači-Boškini
Kortine
Kozloviči
Koštabona
Krkavče
Krnica
Kubed
Labor
Loka
Lopar
Lukini
Manžan
Marezige
Maršiči
Montinjan
Movraž
Močunigi
Olika
Osp
Peraji
Pisarji
Plavje
Pobegi
Podgorje
Podpeč
Poletiči
Pomjan
Popetre
Prade
Praproče
Predloka
Pregara
Premančan
Puče
Rakitovec
Rižana
Rožar
Sirči
Smokvica
Socerb
Sokoliči
Sočerga
Sp.Škofije
Srgaši
Stepani
Sv. Anton
Šalara
Šeki
Škocjan
Šmarje
Tinjan
Topolovec
Trebeše
Triban
Trsek
Truške
Tuljaki
Vanganel
Zabavlje
Zanigrad
Zazid
Zg. Škofije
Župančiči

PRILOGA št.1: ZEMLJEVID OBMOČJA

DIVAČA
GROPADA
LOKEV
SOVIZZA
BAZOVICA
ANTONIO
RODIK
KOZINA
SEŽANA
ANDOLIGO
KOPER
SAVUDRIJA
SAVUDRIA
BAŠANIJA
BASSANIA
ZAMBRATIJA
ZAMBRATTIA
UMAG
UMAGO
PREGARA
HRVATSKA
HRVAŠKA
RODOREJE
HRASTOVLJE
GRAČIŠČE
MOVRAŽ
TRKUTOVEC
KRKAVČEVO
ŠTRPED

- **Geografske lastnosti območja**

Oljka je rastlina sredozemskega podnebja, za katerega so značilna topla, suha poletja in sorazmerno tople zime s padavinami. Temperatura je dejavnik, ki najbolj omejuje razširjenost oljk v svetu. Oljk ne sadijo na območja, kjer so temperature prenizke, zaradi nevarnosti pozeb, pa tudi na območja s previsokimi temperaturami jih ne sadijo, saj tedaj ne diferencirajo cvetnih brstov in zato ne obrodijo, čeprav njihova rast ni omejena. Srednja letna temperatura, kjer se lahko goji oljko, naj bi bila 15 do 20 °C, najvišje temperature poleti pa so lahko tudi 40 do 50 °C, če je v tleh dovolj vode. Pozimi potrebuje oljka določeno število dni s temperaturami pod 7 °C, da je mogoča diferenciacija cvetnih brstov. Oljka lahko prenese med zimskim počitkom (navadno od decembra do februarja) največ -6 do -7 °C. Če so take temperature nekaj dni, že nastanejo poškodbe. Temperature nižje od -11 do -13 °C lahko povzročijo veliko škodo.
Najprimernejša tla za oljčna drevesa naj bi bila takšna z večjo vsebnostjo kalcija, vsebovala naj bi 60 % peščenih in skeletnih delcev, 20 % ilovice, 20 % gline in 1 % do 2 % organske snovi (Bučar-Miklavčič in sod., 1997).

OPIS PODNEBJA

Slovenska morska obala leži na tistem delu Sredozemlja, kjer se medcelinsko morje najgloblje zajeda v Srednjo Evropo. Podnebje je submediteransko. Mikroklimatske razmere so precej izražene, podnebje je zelo spremenljivo zaradi intenzivnih vdorov hladnega zraka.

Značilni vetrovi:

Burja (suh, mrzel veter, ki piha ob jasnem nebu z vzhodne jadranske obale proti morju. Lokalna burja, ki je tudi pogosta, nastane zaradi ohlajanja zraka nad Krasom in se nato steka proti morju),

Južni veter – jugo (topel, vlažen veter, ki piha iz vzhoda - jugovzhoda do jugovzhoda. Razburka morje, nebo je oblačno in pogosto tudi dežuje. Povprečna moč je 4 - 5 Beauforja. Anticiklonski jugo piha zlasti spomladi in jeseni, nebo je jasno, po nekaj dneh se na severnem delu Jadrana pooblači, padavin skoraj ni, ozračje je mračno),

Maestral (prizemni veter, ki piha z morja. Piha spomladi in poleti in je posledica lokalnega kroženja zraka. Piha iz severozahoda. Začne pihati okrog 10. ure, ob 14. uri je najmočnejši in preneha pred zahodom sonca),

Burin (veter z obale, piha spomladi ter poleti in je posledica lokalnega kroženja zraka),

Levant (vrsta burje, ki piha sorazmerno enolično. Piha iz vzhoda ali iz severovzhoda. Prinaša deževno in hladno vreme),

Tramontana (veter prehodnega značaja. Piha močno in v vseh letnih časih iz severa),

Lebič (piha iz jugozahoda. Piha ostro. Iz juga piha močno in je znanilec nevihte).

PADAVINE

Na obali doseže povprečna letna količina padavin (vključno s snegom) 1000 mm. V vegetacijskem obdobju od aprila do septembra koprsko območje prejme okoli 500 mm padavin.

Karta povprečne višine padavin za izbrano obdobje je narejena z metodo optimalne prostorske interpolacije na podlagi podatkov s 385-ih postaj, ki so v izbranem obdobju neprekinjeno delovale vsaj 10 let. Pri interpolaciji v pravilno mrežo točk z ločljivostjo 100 m × 100 m je bila upoštevana povezanost obravnavane spremenljivke z nadmorsko višino. Pri oceni vrednosti v visokogorju so bili uporabljeni tudi podatki izmerjeni s totalizatorji.

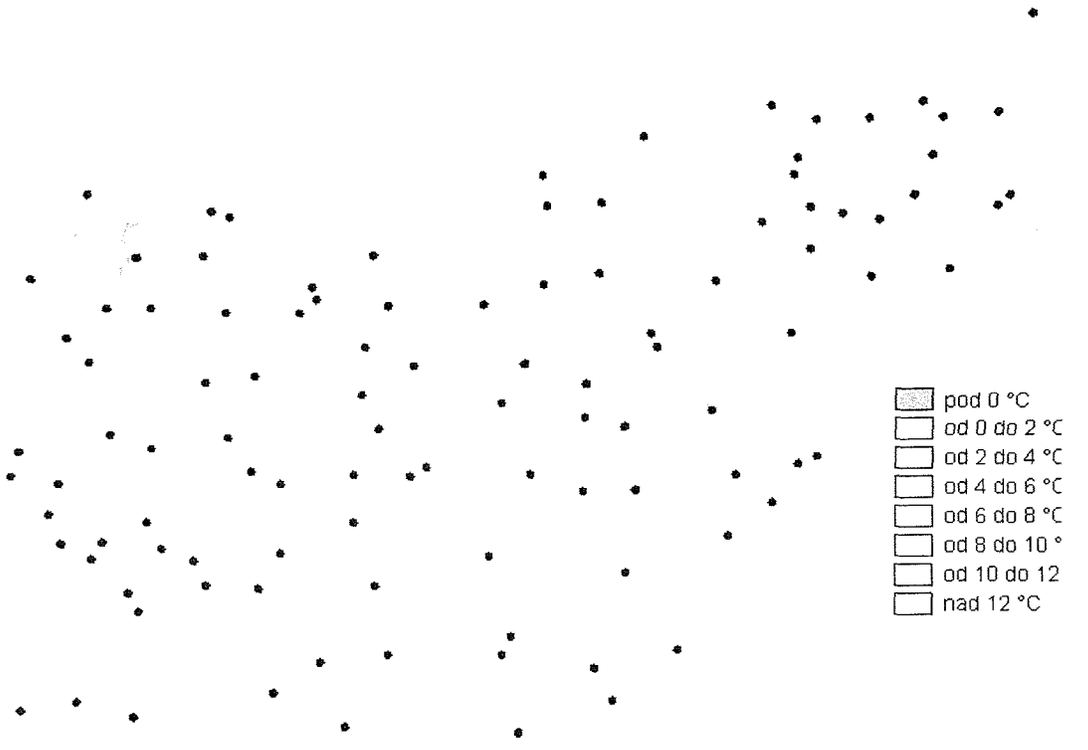


Slika 1: Prostorska porazdelitev letnih količin padavin v Sloveniji, obdobje 1961-1990

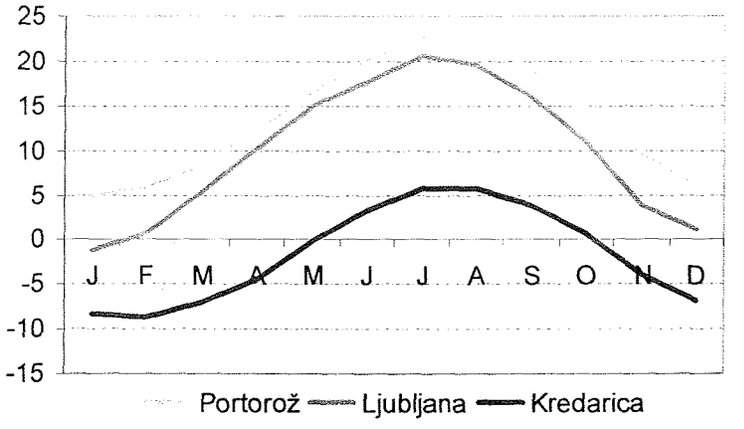
(Vir: ARSO, 2004)

TEMPERATURE

Značilnosti temperaturnih razmer v Sloveniji in prostorska porazdelitev povprečne temperature zraka so predstavljene za izbrano obdobje 1961-1990, ki je po priporočilih Svetovne meteorološke organizacije (WMO) referenčno klimatološko obdobje.



Slika 2: Karta povprečne letne temperature zraka za Slovenijo, obdobje 1961-1990. Vpliv morja zajema celo Primorsko ter sega po dolini reke Soče vse do Trente. Jeseni in pozimi so zato tam temperature višje kot v krajih s podobno lego v notranjosti Slovenije. Spomladi pa vpliv morja nekoliko zavira segrevanje, kar je še posebej opazno pri najvišjih dnevnih temperaturah.



Slika 3: Letni hod povprečne temperature za izbrane slovenske kraje: Portorož, Ljubljano in Kredarico za obdobje 1961-1990 (na abscisi je podan mesec v letu, na ordinati temperatura v °C)
(Vir: ARSO, 2004)

VREME IN PODNEBJE - PODATKI ZA OBDOBJE 1991-2000
PORTOROŽ-LETALIŠČE

	JAN	FEB	MAR	APR	MAJ	JUN	JUL	AVG	SEP	OKT	NOV	DEC	LETO
povp. temperatura (° C)	4.8	4.6	7.7	11.9	17.3	20.7	22.5	22.8	18.1	13.8	9.4	5.7	13.4
povp. najvišja temperatura (° C)	9.0	10.1	13.6	17.2	22.4	26.1	28.6	29.4	24.3	19.2	13.7	9.9	18.7
povp. najnižja temperatura (° C)	1.2	0.2	3.3	7.1	11.5	14.9	16.6	17.1	13.4	9.9	5.9	2.3	8.7
absolutna najvišja temperatura (° C)	17.6	18.9	21.5	26.3	29.5	35.4	35.1	36.3	31.1	27.5	21.0	16.7	36.3
absolutna najnižja temperatura (° C)	-9.5	-10.3	-7.0	-2.5	4.5	7.9	9.2	7.8	5.4	0.2	-5.0	-8.5	-10.3
[illegible] najvišjo [illegible] = 0 °C	13.0	14.7	5.5	0.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	3.3	9.5	44.6
[illegible] najvišjo [illegible] = 25 °C	0.0	0.0	0.0	0.6	7.0	19.5	27.9	28.5	12.7	0.9	0.0	0.0	96.9
[illegible] parni tlak (hPa)	6.9	6.4	7.5	10.1	13.9	16.8	18.3	18.7	15.8	13.0	10.0	7.7	12.1
[illegible]	81.8	79.9	78.4	79.2	76.7	75.2	73.7	76.5	84.2	86.6	86.6	84.1	80.3
[illegible]	67.6	60.1	56.1	56.9	54.6	53.9	50.6	50.2	57.8	64.0	68.6	69.7	59.7
[illegible] (mm)	108	150	196	194	262	277	323	309	221	163	91	84	2378
[illegible] (oblačnost < 2/10)	5.9	7.1	5.9	3.8	4.7	6.2	10.7	11.8	7.9	6.3	3.6	5.3	79.2
[illegible] (oblačnost > 8/10)	9.2	5.5	4.9	6.9	4.4	3.2	1.5	1.8	4.1	6.7	10.5	13.0	71.7
[illegible]	48	35	47	70	69	86	59	53	113	146	130	78	934
[illegible]	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2	0.3
[illegible]	6.3	3.8	4.8	7.8	7.1	7.9	5.8	4.6	8.9	9.4	10.6	7.8	84.8
[illegible]	0.1	0.6	1.0	3.1	5.5	9.8	7.6	7.5	8.2	5.2	4.3	1.1	54.0
[illegible] z meglo	5.3	4.0	2.0	0.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.9	1.1	3.1	*16.9*

(Vir: ARSO, 2004)

GEOLOŠKE LASTNOSTI

Prevladujejo karbonatni fliši na katerih so evtrična rjava tla (stopnja nasičenosti z bazami je več kot 50 %).

b. PREDSTAVITEV POSEBNOSTI EKSTRA DEVIŠKEGA OLJČNEGA OLJA SLOVENSKE ISTRE

- **Predstavitev posebnosti**

Posebnosti so pogojene s podnebnimi pogoji, sortimentom, takojšnjo predelavo (čas skladiščenja obranih plodov ne sme biti daljši kot 48 ur), tehnologijo predelave (hladno stiskanje oljk, kjer temperatura ne sme preseči 27 °C) in varstvom pred škodljivci (integrirana ali biološka pridelava oljk). Zaradi gojenja oljk na terasah je strojno obiranje ovirano, zato je posebnost tudi v ročnem obiranju oljk, kar lahko zagotavlja boljšo kakovost olja (nepoškodovani plodovi). Iz priloženih rezultatov desetletnega spremljanja kakovosti oljčnega olja Slovenske Istre je razvidno, da lahko pridelovalci Slovenske Istre dosegajo vrhunsko kakovost, zato so kakovostni parametri, ki so opredeljeni za geografsko poreklo, strožji, kot jih zahteva Uredba komisije št. 2568/91 in št. 1019/2002 za ekstra deviška oljčna olja.

Kemijska sestava

Rezultati desetletnih kemijskih študij oljčnih olj Slovenske Istre dokazujejo, da ta olja odlikujejo visoka vsebnost oleinske kisline in nizka vsebnost linolne kisline v primerjavi z mejnimi vrednostmi Uredbe komisije št. 2568/91. Olja s tako maščobno kislinsko sestavo so bolj stabilna in postanejo kasneje žarka. Oljčnim oljem Slovenske Istre dajejo posebnost olja pridelana iz plodov Istrske belice, obranih v optimalni zrelosti. Taka olja imajo v primerjavi z ostalimi olji zelo visoko vsebnost antioksidantov imenovanih biofenoli, zato je v ekstra deviških oljčnih oljih Slovenske Istre opredeljen minimalni delež zastopanosti Istrske belice.

(Vir: Bučar-Miklavčič in sod., 2000; Butinar in sod., 2002)

Senzorične posebnosti oljčnih olj Slovenske Istre

Značilna je sadežna aroma, ki spominja na oljko in drugo sadje, blage in srednje intenzitete. Zahteva za ekstra deviška oljčna olja Slovenske Istre je, da mediana intenzitete sadežnosti ne sme biti nižja od 2. Mediano intenzitete sadežnosti se ocenjuje v skladu z metodologijo, kot jo zahteva Uredba komisije št. 796/2002 in metodo Mednarodnega sveta za oljkarstvo (COI/T.20/Doc.n.13 -15). Prav tako je za oljčna olja Slovenske Istre značilen grenak in pikanten okus blage do srednje intenzitete (od 1- 6).

Olje ne sme imeti senzoričnih napak in mora biti ocenjeno v skladu z Uredbo komisije št. 2568/91 in dopolnilnimi ankesi (Uredba komisije št. 796/2002) ter v skladu z metodo Mednarodnega sveta za oljkarstvo (COI/T.20/Doc.n.13 -15).

(Vir: (Bučar-Miklavčič in sod., 2003)

- **Pregled kemijskih določitev in senzoričnih ocen oljčnih olj Slovenske Istre v obdobju 1993-2003**

Kemijske in senzorične kriterije za pridobitev geografskega porekla Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre smo oblikovali na podlagi baze podatkov spremljanja kakovosti in posebnosti oljčnega olja Slovenske Istre v obdobju od leta 1993 do leta 2003.

V obdobju 1993-2003 smo 337 vzorcem oljčnih olj pridelovalcev Slovenske Istre (povprečno tridesetim vzorcem letno) določevali in primerjali naslednje parametre kakovosti:

- senzorične lastnosti,
- vsebnosti prostih maščobnih kislin,
- UV absorbanco,
- peroksidno število in
- sestavo maščobnih kislin.

Senzorično ocenjevanje in kemijske analize so se opravljale v skladu z EU normativom 2568/91 in ustreznimi aneksi (od leta 1999 dalje v skladu s Pravilnikom o oljčnem olju). Iz rezultatov je razvidno, da se je v letih 1992 do 1994 uvrstilo od 39 % do 54 % analiziranih vzorcev v kategorijo ekstra deviških oljčnih olj. Zadnja tri leta pa se je število analiziranih vzorcev uvrščenih v ekstra deviško kategorijo povišalo z 39 % (letnik 93) na 90 % (povprečne vrednosti letnikov 2000, 2001 in 2002).

Povprečna vrednost vsebnosti oleinske kisline se je gibala od 74,47 % (letnik 97) do 78,93 % (letnik 1996), medtem ko je bila vrednost vsebnosti linolne kisline od 4,93 % (letnik 1992) do 6,99 % (letnik 97).

2884 vzorcem oljčnih olj letnikov 1995-2002 smo določili vsebnost prostih maščobnih kislin in ugotavljali odvisnost od časa obiranja, načina obiranja, hranjenja plodov in časovnega obdobja predelave. Z zelo nizko vsebnostjo prostih maščobnih kislin izstopa letnik 2001. Od 477 vzorcev je bilo 87,9 % vzorcev takih, ki so imeli vsebnost prostih maščobnih kislin pod 0,5 %.

Leta 1993 smo pričeli bazo podatkov nadgrajevati z določitvami vsebnosti biofenolov in tokoferolov. Iz zbranih podatkov je razvidno, da so vsebnosti skupnih biofenolov v povprečju višje v oljčnih oljih, pridelanih iz sorte Istrska belica, medtem ko so vsebnosti tokoferolov nižje. Po nizkih vsebnostih skupnih biofenolov izstopa letnik 1995.
Od leta 1997 dalje smo plodovom dveh najbolj zastopanih sort v Slovenski Istri določevali vsebnost olja glede na čas dozorevanja in kraj nasada. Vsebnost olja smo določevali z metodo ekstrakcije po Soxhletu. Iz rezultatov je razvidno, da se je gibala povprečna vsebnost olja v obdobju od 1997-2002 v prvem tednu meseca novembra v plodovih sorte Leccino na različnih legah od 13 % do 15,7 % (preračunane vrednosti na suho snov pa od 25,6 % do 35,7 %). V plodovih sorte Istrska belica pa se je gibala povprečna vsebnost olja v obdobju od 1997-2002 v drugem tednu meseca novembra na različnih legah od 16,5 % do 20,6 % (preračunane vrednosti na suho snov pa od 34,6 % do 44,9 %). Po zgodnejšem dozorevanju plodov izstopata letnika 1997 in 2002.

Zadnji teden v oktobru so bile povprečne vrednosti vsebnosti olja v plodovih Istrske belice 16,8 % (za letnike 1998-2001), 22,3 % za letnik 1997 in 21,4 % za letnik 2002.

Prilagamo:

- Rezultate določitev oleinske in linolne kisline v oljčnih oljih Slovenske Istre letnikov 1992-2002 z grafičnim prikazom
- Rezultate določitev peroksidnega števila v oljčnih oljih letnikov 1992-2002
- Rezultate vsebnosti prostih maščobnih kislin v oljčnih oljih letnikov 1992-2002
- Rezultate določitev UV absorbance oljčnih olj letnikov 1992-2002
- Rezultate določitev biofenolov v oljčnih oljih Slovenske Istre letnikov 1994-2002
- Prikaz rezultatov po posameznih letnikih

LEGENDA:

Določitev	**Okrajšava**	**Pomen**
Kislost	KISLOST (ut. %)	Vsebnost prostih maščobnih kislin (odstotni masni delež prostih maščobnih kislin, izraženih kot oleinska kislina)
Peroksidno število	PEROKS.ŠT. (mmol O_2/kg)	Peroksidno število v mmol O_2/kg
K_{232}	K 232	UV absorbanca pri določeni valovni dolžini
K_{270}	K 270	UV absorbanca pri določeni valovni dolžini
Delta K	Δ K	$\Delta K = K_{270} - (K_{266} + K_{274})/2$
Miristinska kislina	C 14:0	tetradekanojska kislina
Palmitinska kislina	C 16:0	heksadekanojska kislina
Palmitoleinska kislina	C 16:1	cis-9-heksadecenojska kislina
Stearinska kislina	C 18:0	oktadekanojska kislina
Oleinska kislina	C 18:1	cis-9-oktadecenojska kislina
Linolna kislina	C 18:2	cis-9,12-oktadekatrenojska kislina
Linolenska kislina	C 18:3	cis-9,12,15-oktadekatrienojska kislina)
Arašidova kislina	C 20:0	eikozanojska kislina
Eikozenojska	C 20:1	cis-9-eikozenojska kislina
Behenska kislina	C 22:0	dokozanojska kislina
Lignocerinska kislina	C 24:0	tetrakozanojska kilsina

c. VPLIV LOKALNIH DEJAVNIKOV NA KAKOVOST OLJČNEGA OLJA

- **Vpliv podnebnih dejavnikov na pridelavo oljčnega olja Slovenske Istre**

Slovenska Istra ima take podnebne geografske ugodnosti (severna lega), ki omogočajo ugodno razmerje med pridobitkom (vsebnostjo olja v plodovih) in vsebnostjo biofenolov. Vsebnost biofenolov, ki dajejo olju vonj in okus, ter imajo v olju pomembno vlogo antioksidanta, se z zorenjem plodov znižuje. Posebnost oljčnega olja Slovenske Istre je v izbranem sortimentu, kjer je določena zastopanost sorte Istrska belica. Za olja Istrske belice, predelana v optimalni zrelosti, je značilno, da vsebujejo visoke vsebnosti biofenolov (naravnih antioksidantov). Naravni antioksidanti so pomembni, ker olja ščitijo pred kvarom. Taka olja dlje (tudi po enem letu) ohranijo svežino in so stabilna, zato so tudi z vidika kakovosti zelo cenjena.
(Vir: Bučar-Miklavčič in sod., 2003; Butinar in sod., 2000, 2002)

- **Vpliv posebnosti zemlje**

Oljka najbolje uspeva v rahlih, dobro zračnih in prepustnih tleh, kjer igra pomembno vlogo apneno vezivo. V Slovenski Istri prevladujejo karbonatni fliši, na katerih so evtrična rjava tla (stopnja nasičenosti z bazami je več kot 50 %).

- **Zgodovina proizvodnje oljčnega olja Slovesnske Istre**

Od antike dalje je oljka in oljčno olje Slovenske Istre prisotno v različnih zgodovinskih virih.
Že grški zgodovinar Pavzanij (Pausanias, od 115 pr.n.š. do 180 pr.n.št.) v svojem delu Opis Grčije v odstavku 10.32.19 omenja istrsko oljčno olje.
(**Milena Bučar-Miklavčič, Bojan Butinar, Matjaž Jančar, Miran Sotlar, Viljanka Vesel (1997)**: Oljka in oljčno olje. ČZD Kmečki glas).
Zelo veliko je ohranjenih virov o pridelavi oljčnega olja na območju sedanje Slovenske Istre od leta 1201 do 17. stoletja.
Alberto Pucer (članek v Oljki št.2/2002 – Petletni spor med Piranom in Koprom zaradi olja)
Carlo Hugues: Maslinarstvo Istre – Elaiografia Istriana
Darko Darovec (Znanstveno raziskovalno središče RS, Koper - Glasnik št.5 – Proizvodnja oljčnega olja kot osrednja gospodarska panoga Slovenske Istre v preteklosti)
Ostali viri:
AMSI – Atti Memorie della Società Istriana di Archeologia e Storia Patria. Poreč 1884 -.
Franco Degrassi in Silvano Sau: Lo statuto di Isola in lingua volgare
ASV.SM – Archivio di Stato di Venezia (ASV). Senato Mare.
LD – Pokrajinski arhiv Koper (PAK). Piranski arhiv (PA). Kodeksi, XIV. Liber dacii, 1588-1791.
Leggi (1757) – Legi Statutarie per il buon governo della Provincia d'Istria. Delle Comunità, Fontici, Monti di Pietà, Scuole, ed altri Luochi Pii, ed Offizi della medesima. Lorenzo Paruta, Podesta e Capitanio di Capodistria. (PMK).**M/** - Označevanje arhivskih enot po Inventarju F. Majerja (1904) in številki

mikrofilmskega posnetka v: Archivio di Stato di Trieste (AST). Antico archivio municipale di Capodistria (Stari koprski občinski arhiv).
LLMAI – Lexicon Latinitatis Medii Aevi Iugoslaviae (1973), vol. I-II. Editio Instituti historici Academiae scientarium et artium Slavorum meridionalium, Zagrebiae.
Prov. – La Provincia dell'Istria. Koper, 1867-
PSO – ASV. Provveditori sopra Olii.
Rel. – Relazioni dei Podestà e Capitani di Capodistria, v AMSI, 6-8/1890-92, 10/1894, 13/1897.
RR - **Relazioni dei Capitani di Raspo, v AMSI, 4, 1889.**
SM – Senato Mare (1440-1797), v AMSI, 7/1891, 9/1893, 11-17/1895-1901.
Smi – Senato Misti(1332-1440), v : AMSI, 3-5/1887-1889.
SR – Senato Rettori (1630-1797), v: AMSI, 18-20/1902-1904, 22-23/1906-1907.
STKP – Statut Kopra; objava: Statut Koprskega komuna iz leta 1423 z dodatki do leta 1668 (Lo Statuto del comune di Capodistria del 1423 con le aggiunte fino al 1668). Za objavo priredil L. Margetić, Pokrajinski muzej Koper – Center za zgodovinske raziskave Rovinj, Koper-Rovinj, 1993.
STPI – Statut Pirana; objava: Pahor M., Šumrada J. (1987): Statut piranskega komuna od 13. Do 17. Stoletja, Ljubljana, SAZU.
Benussi, B. (1924): L'Istria nei suoi due millenni di storia. Trst.
Benussi, B. (1928): Raggulio delle monete, dei pesi e delle misure per servire alla storia delle nostre province, AMSI, 40, 227-236.
Boerio, G. (1856): Dizionario del dialetto Veneziano, Benetke, Premiata Tipografia di Giovanni Cecchini Edit.
Darovec, D. (1996): Studi storico-economici sull'Istria alla fine del "Ancien Régime":risultati e prospettive. Ricerche di Storia Sociale e Religiosa. Vicenza, Istituto per le Ricerche di Storia Sociale e Religiosa, 49, 113-134.
Darovec, D. (1998): Gospodarstvo severozahodne Istre v obdobju zatona Beneške republike (16.-18. stoletje) v luči delovanja zastavljalnic "*Monte di Pietà*" v Kopru in Piranu. Ljubljana, Filozofska fakulteta (doktorska disertacija).
Herkov, Z. (1971): Mjere Hrvatskog primorja s osobitom osvrtom na solne mjere i solnu trgovinu. Posebno izdanje historijskih arhiva u Rijeci i Pazinu, Rijeka, 4.
Herkov, Z. (1978): O istrskim šupljim mjerama od kraja XVIII do polovice XIX stoljeća. Jadranski zbornik, Rijeka-Pula, 10, 353-392.
Herkov, Z. (1985): Dodatak uz stare mjere Hrvatskog primorja i Istre. Jadranski zbornik, Rijeka-Pula, 12, 459-521.
Mihelič, D. (1985): Neagrarno gospodarstvo Pirana od 1280 do 1340. Ljubljana, SAZU.
Mihelič, D. (1989): K osvetlitvi nekaterih votlih mer srednjeveškega Pirana. Kronika, Ljubljana, 27, 1-2, 22-26.
Mihelič, D. (1991): Mestni vsakdan v obdobju baroka v luči različnih pisanih virov (Piran, 1600-1602. Annales, Koper, 1, 1, 91-102.
Pahor, M. (1972): Socialni boji v občini Piran od XV do XVIII stoletja. Ljubljana, Piran, Mladinska knjiga, Pomorski muzej "Sergej Mašera" Piran.
Titl, J. (1998): Geografska imena v severovzhodni Istri. Knjižnica Annales 18 Koper, Zgodovinsko društvo za južno Primorsko, Znanstveno-raziskovalno središče Republike Slovenije Koper.

d. EKONOMSKI POMEN EKSTRA DEVIŠKEGA OLJČNEGA OLJA SLOVENSKE ISTRE ZA OBMOČJE, NA KATEREM SE PRIDELUJE

- **Število udeleženih kmetij**

Število udeleženih kmetij je ocenjeno na 2400 do 2500. Natančnejši podatki bodo dosegljivi z vzpostavitvijo registra pridelovalcev oljk in registra predelovalcev oljk. Registriranih je deset predelovanih obratov, od tega je pet klasičnih (stiskalnice s slojnicami) in pet kontinuiranih.

- **Obseg prozvodnje, pomen prihodkov**

Danes se proizvodnja oljčnega olja ocenjuje na 300 do 400 ton in je pomembna ekonomska dopolnilna dejavnost pridelovalcev Slovenske Istre. Hkrati pa ta dejavnost vnaša tudi povratek tradicionalno kulturno etičnega vrednotenja prostora in načina življenja prebivalcev in obiskovalcev Slovenske Istre (zdrav način življenja).

- **Porast števila udeležencev in obsega proizvodnje**

Oljkarstvo je v obdobju zadnjih 13 let enakomerno in stalno naraščalo tako po številu oljkarjev kot po številu obnovljenih hektarov oljčnih nasadov. Motivi za povečan interes ljudi za oljkarstvo so predvsem tržni, ne gre pa zanemariti tudi kulturno etičnih.
Nedvomno spada oljčno olje med trenutno tržno najzanimivejše kmetijske pridelke: povpraševanje po njem stalno narašča in pričakovati je vsaj še 10 kratno povečanje povpraševanja. Trenutna slovenska poraba oljčnega olja je 0,5 L na prebivalca letno, italijanska pa je 12 L na prebivalca letno. Zaradi dokaj visokih stroškov pridelave (gričevnato-terasasta konfiguracija terena, slaba izkoriščenost terena, občasne pozebe, majhne proizvodne enote, omejen obseg nadaljne zasaditve – vstop v Evropsko Unijo), je ekonomsko upravičena le pridelava olja vrhunske kakovosti, ki pa mora biti zaradi močne svetovne konkurence tudi nujno zaščitena.
Vzroki za tako povečan interes za sajenje oljk v zadnjem desetletju so tudi kulturno etične narave. V Slovensko Istro doseljeno prebivalstvo je po nekaj desetletjih bivanja tukaj pričelo postopoma utripati s staro istrsko krajino in kulturno dediščino.
Učinek tako povečanega interesa za sajenje oljk je letna obnova približno 50 hektarov oljčnih nasadov ali v zadnjem desetletju približna podvojitev površin zasajenih z oljko s 500 na 1200 hektarov, pri čemer je znatno poraslo tudi število udeležencev oljkarjev. Ustrezen porast pridelka, to je oljčnega olja, je pričakovati z zamikom 5 do 10 let, saj oljčno drevo vstopa v obdobje polne rodnosti počasneje od drugih sadnih vrst.

- **Ekonomski pomen ekstra deviškega oljčnega olja Slovenske Istre za območje, na katerem se prideluje**

Ekonomski učinek pridelanega oljčnega olja znaša (iz osnovne projekcije, da je posajenih trenutno 1200 ha nasadov, od teh dve tretjini intenzivnih, in da je pričakovati pridelek vsaj 500 do 700 kg oljčnega olja /ha ter povprečno ceno 8 evrov/kg) najmanj 4.800.000 evrov letno.

Vsaj tako pomembno, kot je ekonomski učinek pridelave oljčnega olja za pridelovalce oljčnega olja, pa je za slovenskega potrošnika pomembno, da se pri nakupu lahko odloča za odlično kakovost, ki mu jo nezaščitena olja težko jamčijo.

2. PROIZVODNA SPECIFIKACIJA

a. SPLOŠNA PREDSTAVITEV PRIDELAVE EKSTRA DEVIŠKEGA OLJČNEGA OLJA SLOVENSKE ISTRE

- **Predstavitev Društva oljkarjev Slovenske Istre**

Društvo oljkarjev Slovenske Istre (DOSI) je bilo ustanovljeno leta 1992 kot prostovoljno, samostojno združenje fizičnih oseb, ki se ukvarjajo z oljkarstvom kot predelovalci, pridelovalci ali kot ljubitelji oljke in oljčnega olja.
Društvo nenehno sodeluje s strokovnimi institucijami, ki skrbijo za razvoj oljkarstva in kakovost oljčnega olja Slovenske Istre.
Društvo oljkarjev Slovenske Istre je dne 05.02.1999 pri Uradu RS za intelektualno lastnino vložilo zahtevo za priznanje označbe porekla blaga »OLJČNO OLJE SLOVENSKE ISTRE« in 04.06.1999 prejelo odločbo, da se geografsko ime »OLJČNO OLJE SLOVENSKE ISTRE« zavaruje z označbo porekla blaga in se pod registrsko številko 5 vpiše v register označb porekla blaga pri Uradu RS za intelektualno lastnino (odločba št. 690-1/99-102-1).
Z novo zakonodajo na področju kmetijstva je DOSI dne 23.04.2002 zaprosilo Urad RS za priznavanje označb kmetijskih pridelkov za priznanje geografskega poimenovanja EKSTRA DEVIŠKO OLJČNO OLJE SLOVENSKE ISTRE, vendar DOSI ni imelo na razpolago osnovnega orodja, ki omogoča priznanje geografskega porekla - REGISTRA PRIDELOVALCEV OLJK. Pravilnik o registru pridelovalcev oljk in registru predelovalcev oljk je bil objavljen 5. junija 2003 v Uradnem listu RS št. 53/2003. S tem je omogočen osnovni element kontrole geografskega porekla.
DOSI je leta 2000 pooblastilo LABS d.o.o. kot organizacijo za vodenje interne kontrole.

V DOSI je včlanjenih 565 pridelovalcev, od tega 10 predelovalcev (oljarjev).
Naslov društva:
DOSI – Društvo oljkarjev Slovenske Istre
p.p. 55
6310 IZOLA

Matična številka: 5634482

Davčna številka: 57725349

- **Kratka predstavitev ekstra deviškega oljčnega olja Slovenske Istre**

1. Poimenovanje

Oljčno olje z oznako zaščitenega geografskega porekla »Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre« mora ustrezati tržnim standardom za ekstra deviška oljčna olja (Uredbam komisije št. 2568/91 in dopolnilnima aneksoma, št. 2081/92 in št. 1019/2002) ter opisani proizvodni specifikaciji.

2. Sortni izbor

Ekstra deviško oljčno olje z geografskim poreklom je olje pridelano iz oljk različnih sort ali iz ene sorte oljk, pridelanih na območju Slovenske Istre z naslednjimi zahtevami:

1. Olje pridelano iz različnih sort z deleži:
   - Istrska belica, Leccino, Buga, Črnica, Maurino, Frantoio in Pendolino vsaj 80 %,
   - ostalih v prejšni alineji nenaštetih sort je lahko največ 20 %,
   - od celotne količine predelanih oljk pa mora biti Istrske belice najmanj 30 %,

2. Olja pridelana iz ene sorte morajo vsebovati najmanj 80 % deklarirane sorte.

3. Območje pridelave

Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre z geografskim poreklom je pridelano, predelano in pripravljeno za trg na območju Slovenske Istre.
Meje Slovenske Istre potekajo:
- Na severu z državno mejo z Italijo
- Na zahodu po morju
- Na jugu z državno mejo s Hrvaško
- Na vzhodu s Kraškim robom

Pridelovalci ekstra deviškega oljčnega olja z geografskim poreklom morajo biti vpisani v register pridelovalcev oljk in morajo predelati oljke pri predelovalcih, ki so vpisani v register predelovalcev v skladu s Pravilnikom o registru pridelovalcev oljk in predelovalcev oljk (Uradni list RS št.53/2003).

4. Značilnosti pridelave

1. Območje pridelave je navedeno v točki 1. a tega dokumenta (določitev in razmejitev območja). Način pridelave pa mora ustrezati kriterijem, ki zagotavljajo vrhunsko kakovost in posebnosti oljčnega olja Slovenske Istre.
2. Varstvo pred škodljivci je treba izvajati po metodah integrirane pridelave oljk ali metodi biološke pridelave.
3. Z obiranjem je potrebno začeti sočasno z začetkom zorenja plodov, upoštevaje postopnost dozorevanja različnih sort, ki jih goji posamezen pridelovalec.
4. Obiranje mora potekati ročno ali z mehanskimi pripomočki neposredno z dreves, ni dovoljeno obiranje z naravnim osipavanjem plodov, niti pobiranje slednjih s tal.
5. Količina oljčnega olja z zaščitenim geografskim poreklom ne sme presegati 10,5 kg olja/oljko in pridelava oljk namenjenih za olje zaščitenega geografskega porekla ne sme presegati količine 7000 kg oljk/ha. Pridobitek oljčnega olja (izplen) ne sme presegati 21 %.

5. Značilnosti predelave oljk

Pridobivanje olja mora potekati v registriranih oljarnah na območju Slovenske Istre. V oljarnah je potrebno uvajati sistem Analize kritičnih kontrolnih točk in zagotoviti pogoje, ki ustrezajo predpisom o higienskih zahtevah za take objekte v Sloveniji.

Ekstra deviška oljčna olja Slovenske Istre morajo biti predelana v skladu z najnovejšimi potrjenimi izsledki razvoja oljarn in pridobljena iz plodu oljke izključno z mehanskimi postopki pod posebnimi temperaturnimi pogoji, ki ne spreminjajo lastnosti olja.

Med postopkom predelave je potrebno upoštevati naslednje pogoje:

- oljčna olja morajo biti pridobljena iz plodov pri temepraturi pod 27 °C
- med postopkom predelave ni dovoljeno dodajati nobenih dodatkov, razen vode
- oljke morajo biti predelane v roku 48 ur od obiranja

6. Tržni standard za ekstra deviška oljčna olja Slovenske Istre z zaščitenim geografskim poreklom

Ekstra deviška oljčna olja Slovenske Istre z zaščitenim geografskim poreklom morajo v prometu ustrezati Uredbam komisije št. 2568/91 z dopolnilnimi aneksi in naslednjim dodatnim kakovostnim kriterijem, ki zagotavljajo vrhunsko kakovost in tipizacijo oljčnih olj Slovenske Istre :

PARAMETER	**MEJNE VREDNOSTI**	**METODA**
Vsebnost prostih maščobnih kislin v ut. %, izraženih kot oleinska kislina	**≤ 0,5**	**SIST ISO 660**
Peroksidno število v mmol O_2/kg	**≤ 7**	**SIST ISO 3960**
K_{232}	**≤ 2,5**	**Ec. No. 2568/91 Anex IX**
K_{270}	**≤ 0,2**	**Ec. No. 2568/91 Anex IX**
ΔK	**≤ 0,01**	**Ec. No. 2568/91 Anex IX,**
Vsebnost celokupnih biofenolov v mg/kg olja	**≥ 100**	**T. Gutfinger, JAOCS/1981**
Vsebnost oleinske kisline, C18:1 v ut. %	**≥ 72**	**ISO 5508, Ec. No. 2568/91 Anex XA, Anex XB**
Vsebnost linolne kisline, C18:2 v ut. %	**≤ 8,0**	**ISO 5508, Ec. No. 2568/91 Anex XA, Anex XB**

7. Stekleničenje in hramba olja

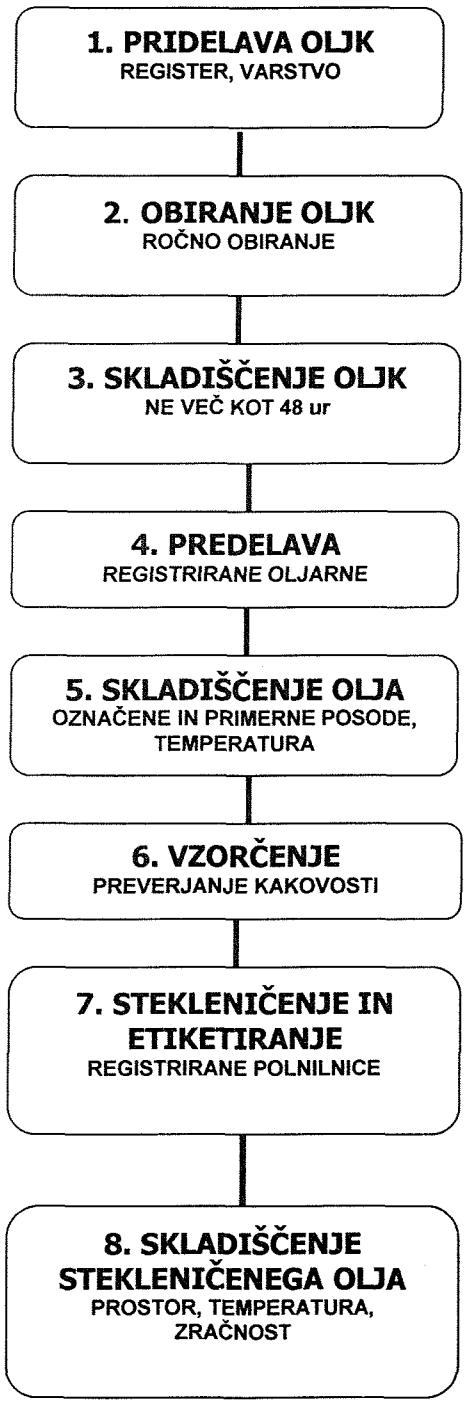
Olje se od predelave do stekleničenja lahko hrani le v posodah iz nerjavečega jekla (inoxa) ali v posodah, ki bodo v skladu z najnovejšimi izsledki razvoja materialov potrjevala popolno inertnost materiala do hranjenega olja.
Ekstra deviška oljčna olja Slovenske Istre z zaščitenim geografskim poreklom se lahko stekleničijo le na območju Slovenske Istre v registriranih polnilnicah.
Stekleničenje mora potekati v prostorih, ki ustrezajo zahtevam za tovrstne dejavnosti, v skladu s smernicami Analize kritičnih kontrolnih točk ali s sorodnimi predpisi o higienskih zahtevah za polnilnice v Sloveniji.

8. Označevanje, embalaža in posebnosti izdelka, ki bodo certificirane in navedene na etiketi

Ekstra deviška oljčna olja Slovenske Istre z zaščitenim geografskim poreklom so končnemu potrošniku na voljo v embalaži z največ petimi litri prostornine.
Embalaža je lahko steklena (temno obarvano steklo) ali kovinska. Plastična embalaža ni dovoljena.
Glede na določila proizvodne specifikacije, da je zahtevana temperatura predelave pod 27 °C, je na etiketi dovoljeno označiti:
HLADNO STISKANJE.
Embalaža mora biti opremljena s sistemom odpiranja, ki ga po odprtju ni več mogoče zapečatiti, in označena v skladu s slovenskim Pravilnikom o označevanju predpakiranih izdelkov, zahtevami uredb EGS št. 136/66, 2081/92 in 1019/2002.

b. BLOKOVNI DIAGRAM PROIZVODNJE

- **Predstavitev glavnih stopenj pridelave ekstra deviškega oljčnega olja Slovenske Istre:**



c. PODROBNA PREDSTAVITEV SPECIFIKACIJE

- **Pogoji, ki bodo zagotavljali dobro sledljivost do končnega proizvoda, in ukrepi za preprečevanje zlorabe označevanja**

1. Osnovni pogoj za zaščito geografskega porekla je kataster oljčnikov oziroma **register pridelovalcev oljk,** kjer so zajeti naslednji podatki:
- Podatki o oljčniku (domače ime oljčnika, način obdelave zemljišča oljčnika v rodnosti, način pridelave, ekspozicija, nagib, terase, način namakanja)
- Podatki o sadilnem materialu in sajenju v oljčniku (sorte, podlage, leto sajenja, število sadik, razdalja sajenja, sistem sajenja, gojitvena oblika, ocena pridelka oljk, način predelave).

Vodenje registra in preverjanje podatkov iz registra (predvidena kontrola na terenu) preprečujeta zlorabo označevanja, oziroma ne dopuščata, da bi lahko pridelovalci uvozili večje količine oljk iz drugih območij in jih predelali na območju Slovenske Istre ter jih označili kot olja z geografskim poreklom.

2. Drugi pomemben element zaščite omogočajo zbrani podatki o pridelani količini olja iz registriranih in odobrenih oljarn. Za vsakega pridelovalca se beležijo količine posameznih oštevilčenih šarž. Skupno količino pridelanega olja za geografsko poreklo pa se primerja s podatki iz registra pridelovalcev in z omejeno količino pridelka za geografsko poreklo (7000 kg oljk/ha).
Poleg tega se še enkrat letno na terenu preverja (oceni) količina pridelka pred obiranjem. To je še dodatni element zaščite, da pridelovalci ne bi prijavili večje količine zaščitenega olja, kot ga lahko pridelajo v registriranem oljčniku.

3. Zagotavljanje varne pridelave hrane je omogočeno s kontroliranim varstvom pred škodljivci (po metodah integrirane pridelave ali biološke pridelave). Kontrolo izvajajo pooblaščene organizacije za izvajanje integrirane in biološke pridelave.

4. Ročno obiranje z dreves je pomemben element , ki zagotavlja kakovost oljčnega olja. Večina zemljišč oljčnikov (terenov) v Slovenski Istri je takih, kjer je onemogočeno strojno obiranje, tako je zloraba tega elementa minimalna, dodatno pa se jo preprečuje z letno kontrolo pregleda načina obiranja.

5. Pomemben element kakovosti je takojšnja predelava plodov, zato čas skladiščenja plodov ne sme biti daljši od 48 ur. Pridelovalec je dolžan voditi evidenčni zvezek z datumi obiranja in datumi predelave posameznih šarž.

6. Olja je treba hraniti v označenih posodah z napisom »geografsko poreklo« in številko posode ter serijsko številko iz tehnološkega lista, ki je sledljiva od pridelave do predelave oljk. Če se v posodi hrani olje pridobljeno iz več serij, se k številki posode dodajo še številke serij iz tehničnega lista.

- **Dovoljene meje za vsak merjeni parameter**

Mejne vrednosti so podane za:
- **območje pridelave** (meje Slovenske Istre)
- **količina pridelanih oljk** (max 7000 kg/ha)
- **sortiment** (zahteva po 30 % deležu zastopanosti Istrske belice)
- **varstvo** (integrirana ali biološka pridelava)
- **obiranje** (ročno)
- **čas skladiščenja oljk** (čas od obiranja do predelave max 48 ur)
- **predelavo** (temperatura predelave mora biti nižja od 27 °C),
- **pridobitek** (max 21 %)
- **skladiščenje** oljčnega olja (temperatura skladiščenja olja mora biti od 12 °C do 20 °C),
- **ugotavljanje kakovosti** oljčnega olja v skladu s specifikacijo za geografsko poreklo (Tabela 1)
- **ugotavljanje pristnosti** oljčnega olja. Z navedenimi kemijskimi parametri za pristnost se dokazuje, da oljčnemu olju niso primešane druge kategorije oljčnih olj in druge vrste olj (npr. semensko itd), (Tabela 2).

TABELA 1:

Mejne vrednosti kriterijev za ugotavljanje kakovosti:

PARAMETER	MEJNE VREDNOSTI	METODE
Vsebnost prostih maščobnih kislin v ut. %, izraženih kot oleinska kislina	**≤ 0,5**	**SIST ISO 660**
Peroksidno število v mmol O_2/kg	**≤ 7**	**SIST ISO 3960**
K_{232}	**≤ 2,5**	**Ec. No. 2568/91 Anex IX**
K_{270}	**≤ 0,2**	**Ec. No. 2568/91 Anex IX**
ΔK	**≤ 0,01**	**Ec. No. 2568/91 Anex IX,**
Vsebnost celokupnih biofenolov v mg/kg	**≥ 100**	**T. Gutfinger, JAOCS/1981**
Vsebnost oleinske kisline C18:1 v ut. %	**≥ 72**	**ISO 5508, Ec. No. 2568/91 Anex XA, Anex XB**
Vsebnost linolne kisline C18:2 v ut. %	**≤ 8,0**	**ISO 5508, Ec. No. 2568/91 Anex XA, Anex XB**

TABELA 2:

Mejne vrednosti kriterijev za ugotavljanje pristnosti:

Vsebnost eritrodiola in uvaola v ut. %[1]	≤ 4,5	**Ec. No. 2568/91**
Razlika med dejansko in teoretsko vsebnostjo triacilglicerolov z ECN42	≤ 0,5	**Ec. No. 2568/91**
Vsebnost voskov v mg/kg	≤ 250	**Ec. No. 2568/91**
Vsebnost stigmastadienov v mg/kg	≤ 0,15	**Ec. No. 2568/91**
Vsebnost trans izomer oleinske kisline v ut. % (C18:1 t)	≤ 0,05	**Ec. No. 2568/91**
Vsebnost trans izomer linolne in linolenske kisline v ut. % (C18:2 t + C18:3 t)	≤ 0,05	**Ec. No. 2568/91**
Vsebnost nasičenih maščobnih kislin na položaju 2 v trigliceridu v ut. %	≤ 1,3	**Ec. No. 2568/91**
Vsebnost celokupnih sterolov v mg/kg	≥ 1000	**Ec. No. 2568/91**
Delež posameznega sterola v ut. %: Holesterol Brasikasterol Kampesterol Stigmasterol Delta-7-stigmasterol Beta sitosterol	 ≤ 0,5 ≤ 0,1 ≤ 4,0 manj od kampesterola ≤ 0,5 ≥ 93,0	**Ec. No. 2568/91**

[1] ut. % = masni odstotni delež (m/m)

d. UKREPI ZA ZAGOTAVLJANJE SKLADNOSTI S SPECIFIKACIJO

	NAVEDBE V SPECIFIKACIJI	NEUPOŠTEVANJE SPCIFIKACIJE-ANALIZA TVEGANJA	ZAŠČITNI UKREPI	EVIDENCE	KONTROLA
1. PRIDELAVA OLJK					
	Pridelava oljk na določenem geografskem območju	Pridelava oljk zunaj določenega geografskega območja	Kontrola podatkov iz registra in pregled na terenu	Register pridelovalcev, zemljevid območja	1 x letno pooblaščena organizacija za interno kontrolo
	Količina pridelanih oljk	Prijavljena količina oljk je večja od dejanskega hektarskega donosa – oljke niso iz pridelovalčevega nasada	Omejitev hektarskega pridelka za geograsko poreklo, kontrola pred obiranjem	Preverjanje podatkov prijavljenih količin z registrom in hektarskim donosom, kontrola na terenu –poročilo kontrole	1 x letno pooblaščena organizacija za interno kontrolo
	Sortiment oljk	Sortiment ni v skladu z zahtevami, možnost potvarjanja izvora oljk	Kontrola podatkov iz registra in pregled na terenu	Register pridelovalcev	Po posameznih serijah, obrazec št.2– Tehnološki list predpisan pri interni kontroli. Pooblaščena organizacija za interno kontrolo 1 x letno pregleda vlogo in skladnost podatkov iz vloge in registra.
	Varstvo	Uporaba nedovoljenih sredstev za zaščito	Navodila za integrirano ali biološko pridelavo oljk	Zvezek za vodenje integrirane ali bološke pridelave oljk	Odločba pooblaščene organizacije za izvajanje kontrole integrirane ali biološke pridelave
2. OBIRANJE OLJK					
	Obiranje oljk je potrebno začeti sočasno z zorenjem posameznih sort, potekati mora neposredno z dreves.	Obiranje prezrelih plodov, obranih s tal	Označena serija posameznih količin, ki gredo v predelavo z vodenjem evidence na Obr. št. 2– Tehnološki list	Obrazec št. 2 – Tehnološki list predpisan pri interni kontroli	Kontrola podatkov iz obrazca št. 2 – Tehnološki list in 1 x letno na terenu-izvaja pooblaščena organizacija za interno kontrolo

	NAVEDBE V SPECIFIKACIJI	NEUPOŠTEVANJE SPCIFIKACIJE-ANALIZA TVEGANJA	ZAŠČITNI UKREPI	EVIDENCE	KONTROLA
3. SKLADIŠČENJE OLJK					
	Skladiščenje oljk – ne več kot 48 ur in v predpisanih pogojih hranjenja (tanek sloj oljk v mrežastih zabojih)	Od obiranja do predelave poteče več kot 48 ur, neprimerna embalaža za hranjenje (vreče, prepolni-z oljkami natrpani zaboji)	Vodenje evidence datuma obiranja in datuma predelave posameznih predelanih količin	Obrazec št. 2 – Tehnološki list predpisan pri interni kontroli	Kontrola podatkov iz obrazca št. 2– Tehnološki list interne kontrole in 1 x letno na terenu-izvaja pooblaščena organizacija za interno kontrolo
4. PREDELAVA					
	Predelava oljk v registriranih oljarnah, temperatura predelave ne sme presegati 27 °C.	Predelava v neregistriranih oljarnah, higiensko oporečnih, temperature predelave visoke	Vodenje evidence predelanih količin v registriranih oljarnah, beleženje temperature predelave	Obrazec št. 2– Tehnološki list	Kontrola podatkov iz obrazca št. 2 – Tehnološki list, 1 x letno na terenu (oljarni), pogosta kontrola temperature v registriranih oljarnah - izvaja pooblaščena organizacija za interno kontrolo
	Pridobitek (izplen) ne sme presegati 21 %	Višji pridobitki so značilni za olja predelana iz prezrelih plodov in pri višjih temeperaturah	Vodenje evidence predelanih količin, beleženje pridobitkov vseh šarž	Obrazec št. 2– Tehnološki list	Kontrola prijavljene količine s podatki iz obrazca št. 2 – Tehnološki list - izvaja pooblaščena organizacija za interno kontrolo
5. SKLADIŠČENJE OLJA					
	Olja je treba hraniti v označenih posodah z napisom »geografsko poreklo« in št. posode ter serijsko številko iz tehnološkega lista, ki je sledljiva od pridelave do predelave oljk. Če se v posodi hrani olje pridobljeno iz več serij, se k št. posode dodajo še številke serij iz teh.lista.	Skladiščenje v neprimerni embalaži (plastiki), nesledljivost serije od obiranja do skladiščenja	Vodenje evidence s serijskimi številkami od obiranja do skladiščenja v skladu z obr. št. 2 – Tehnološki list	Obrazec št. 2– Tehnološki list	Kontrola podatkov iz obrazca št. 2 –Tehnološki list, 1 x letno na terenu kontrola temperature v skladiš. prostorih in kontrola sledljivosti posameznih serij predelave in skladiščene količine olja – izvaja pooblaščena organizacija za interno kontrolo.

NAVEDBE V SPECIFIKACIJI	NEUPOŠTEVANJE SPCIFIKACIJE-ANALIZA TVEGANJA	ZAŠČITNI UKREPI	EVIDENCE	KONTROLA
5. SKLADIŠČENJE OLJA - TEMPERATURA				
Temperatura skladiščenja mora biti od 12 - 20 °C.	Neustrezen prostor – visoke ali nizke temeperature, zatohel prostor	Skladiščni prostor mora biti opremljen s termometrom za beleženje min in max temperature in kontrolno karto, kjer pridelovalec tedensko beleži temperaturo prostora	Poročilo o interni kontroli, kontrola tedenskih meritev temperature	Kontrolno karto piše pridelovalec tedensko, 1 x letno izvaja pregled kontrolnih kart in meritev temperature pooblaščena organizacija za interno kontrolo.
6. VZORČENJE				
Vzorčenje olja zaradi ugotavljanja skladnosti z zahtevanimi kemijskimi in senzoričnimi parametri	Hranjeno olje ni sledljivo označeno, vzorec ni skladen s kakovostnimi parametri	Nesledljivo označene količine, olja se ne vzorčuje, pridelovalec ne more pridobiti dovoljenja za označbo	Poročilo o opravljeni senzorični in kemijski analizi	V odvisnosti od števila posod in v skladu z obr. št. 3 – Vzorčevalni list
7. STEKLENIČENJE IN ETIKETIRANJE				
Dekantacijo pred stekleničenjem ali pretočitvijo je treba izvesti najkasneje v 60 dneh od mletja oljk zadnje serije.	Pridelovalec ne pretoči olja v zahtevanem času	Kontrola evidence, obrazec št. 2 –Tehnološki list	Vodenje evidence mletja in pretoka olja	Kontrola podatkov iz obrazca št. 2 , 1 x letno na terenu pooblaščena organizacija za izvajanje interne kontrole
Stekleničenje in etiketiranje	Pridelovalec stekleniči olje v neustreznih prostorih	Stekleničenje je dovoljeno v registriranih polnilnicah s serijskimi številkami. Na steklenici morajo biti etikete s serijskimi številkami in znakom DOSI-ja.	Vodenje evidence serijskih številk, ki jih izdaja kontrolna inštitucija, pooblaščena s strani DOSI-ja.	1 x letno naključni odvzem vzorca pooblaščene organizacije za izvajanje interne kontrole

NAVEDBE V SPECIFIKACIJI	NEUPOŠTEVANJE SPCIFIKACIJE-ANALIZA TVEGANJA	ZAŠČITNI UKREPI	EVIDENCE	KONTROLA
8 SKLADIŠČENJE STEKLENIČENEGA OLJA				
Skladiščenje stekleničenega olja od 12-20 °C.	Skladiščenje v neprimernih prostorih in pri visokih temperaturah	Skladiščni prostor mora biti opremljen s termometrom za beleženje min in max temperature	Tedensko merjenje temperature	Kontrola skladiščnega prostora in kontrolne karte 1 x letno pooblaščena organizacija za izvajanje interne kontrole

e. PRILOGE

- Priloga št. 01:
  ZEMLJEVID OBMOČJA
- Priloga št. 02:
  ZAŠČITNI ZNAK ZA GEOGRAFSKO POREKLO IN OZNAČBA SERIJSKIH ŠTEVILK DOSI-JA
- Priloga št. 03:
  PROIZVODNA SHEMA – KONTROLNE TOČKE IN POGOSTNOST KONTROLE
- Priloga št. 04:
  LITERATURA

Priloga št. 02: ZAŠČITNI ZNAK ZA GEOGRAFSKO POREKLO IN OZNAČBA SERIJSKIH ŠTEVILK DOSI-JA

Olja z geografskim poreklom morajo biti označena v skladu z Uredbo Komisije (ES) št. 1019/2002 o tržnih standardih za oljčno olje.
Napis Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre in oznaka "prvo hladno prešanje" ali "hladno stiskanje" morata biti v vidnem polju etikete.

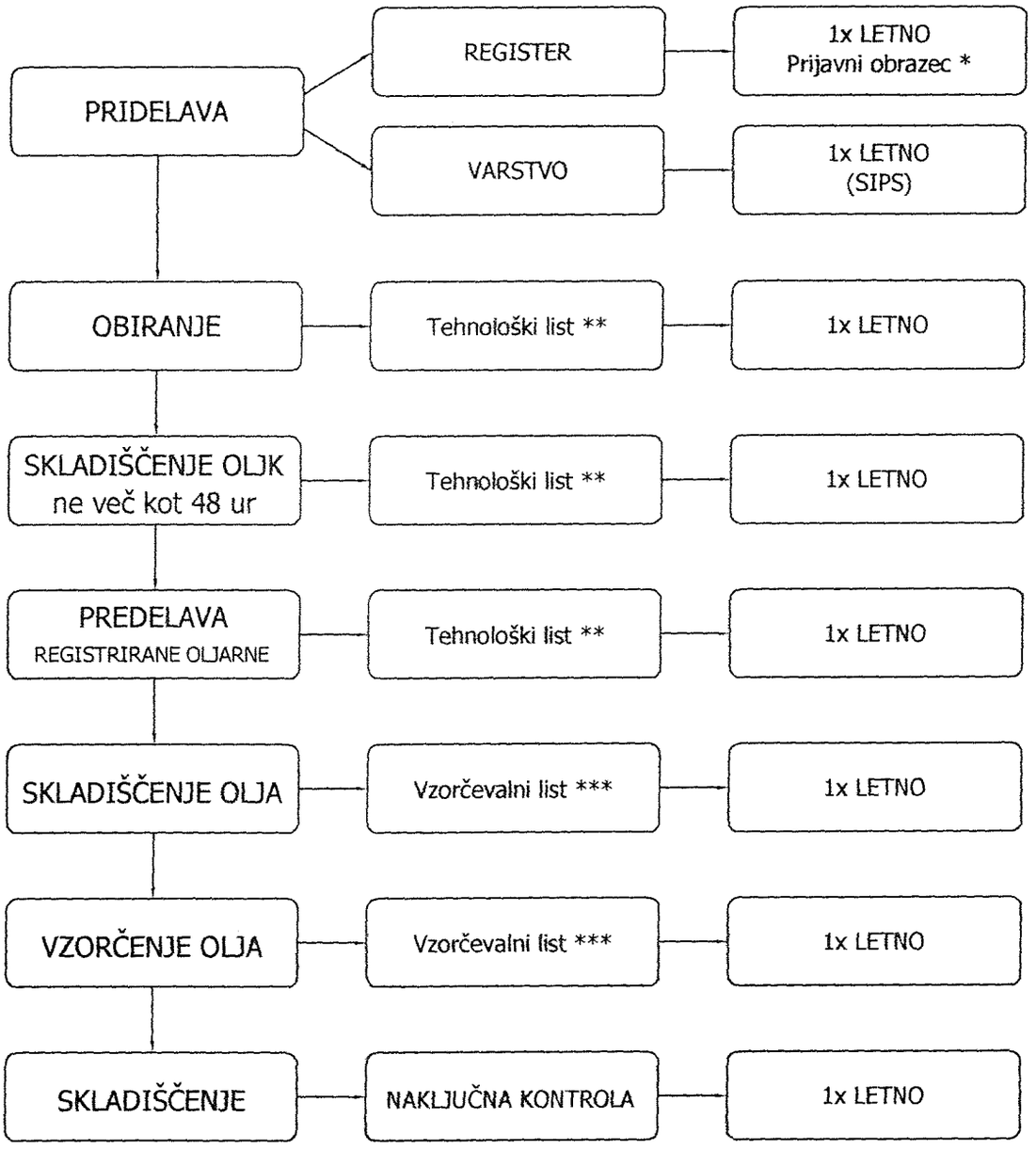
Za zagotavljanje sledljivosti bo DOSI izdal nalepke z znakom DOSI in serijskimi številkami v skladu z registrom pridelovalcev oljčnega olja z geografskim poreklom.

DOSI

Društvo Oljkarjev Slovenske Istre

Priloga št. 03: PROIZVODNA SHEMA – KONTROLNE TOČKE IN POGOSTNOST KONTROLE

PROIZVODNA SHEMA - KONTROLNE TOČKE
POGOSTNOST KONTROLE



Legenda:

Prijavni obrazec*: Prijavni obrazec za pridobitev geografske označbe v tekočem letu

Tehnološki list **: Tehnološki list predelave za posamezno serijo

Vzorčevalni list ***: Vzorčevalni list za preverjanje kakovosti in skladnosti z zahtevami za geografsko poreklo

Priloga št. 04: LITERATURA

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali. 1997. L'Italia degli oli a denominazione di origine. ISMEA, Roma.

Bučar-Miklavčič, M. 2000a. Senzorične in nekatere kemijske značilnosti oljčnih olj sorte Istrska belica – poročilo za leto 1999. Glasnik ZRS Koper 8:67-68

Bučar-Miklavčič, M. 2000b. Vpliv različnih tehnoloških postopkov in naravnih danosti na kakovost slovenskega sadja – Nekatere kemijske in organoleptične značilnosti oljčnih olj Slovenske Istre letnika 97 in 98. Glasnik ZRS Koper 8:65-66

Bučar-Miklavčič, M., Butinar, B., Čalija, D., Degustacijska komisija, 2000. Pregled zbranih kemijskih določitev in senzoričnih ocen oljčnih olj slovenske Istre v obdobju 1992-1998. Zbornik Sredozemsko kmetijstvo in oljkarstvo. Izola, Slovenija 11. november. s. 47-52.

Butinar, B., Bučar-Miklavčič, M., Čalija, D. 2000. Tokoferoli v izbranih oljčnih oljih slovenske Istre letnikov 95-98. Zbornik Sredozemsko kmetijstvo in oljkarstvo. Izola, Slovenija 11. november. s. 53-62.

Butinar, B., Bučar-Miklavčič, M., Čalija, D., Bešter, E., 2004. Spremljanje maščobno kislinske sestave oljčnih olj Slovenske Istre v letih 1992-2002. Zbornik referatov 1. slovenskega sadjarskega kongresa z mednarodno udeležbo, Krško, 24.-26. marec 2004. Ljubljana, Slovenija. s.711-716

Bučar-Miklavčič, M., Butinar, B., Čalija, D., Degustacijska komisija, 2002. Pogled na raziskave oljčnih olj Slovenske Istre v letih 1992-2002 V: Zbornik izvlečkov Novi raziskovalni pristopi v oljkarstvu in sredozemskem kmetijstvu. Koper, Slovenija 13. december. s. 21-22.

Butinar, B., Bučar-Miklavčič, M., Čalija, D. 2002. Biofenoli v sorti 'Istrska Belica' V: Zbornik izvlečkov Novi raziskovalni pristopi v oljkarstvu in sredozemskem kmetijstvu. Koper, Slovenija 13. december. s. 17-18.

Comission Regulation (EC) No. 1019/2002 of 13 June 2002 on marketing standards for olive oil. 2002. Official Journal of the European Communities L 155: 27-31

Bučar-Miklavčič, M. in Butinar, B. 2003. Kratek kronološki pregled delovanja laboratorija LABS s poročilom za leto 2002. Glasnik ZRS Koper 1-2:149-151

Bučar-Miklavčič, M., Butinar, B., Čalija, D. 2003. Predstavitev senzoričnega slovarja za oljčno olje V: Zbornik izvlečkov Novi raziskovalni pristopi v oljkarstvu in sredozemskem kmetijstvu. Koper, Slovenija 10. december. s. 10.

Butinar, B., Bučar-Miklavčič, M., Čalija, D. 2003. Pregled aktivnosti Inštituta za sredozemsko kmetijstvo in oljkarstvo V: Zbornik izvlečkov Novi raziskovalni pristopi v oljkarstvu in sredozemskem kmetijstvu. Koper, Slovenija 10. december. s. 4.

Urad RS za priznavanje označb kmetijskih pridelkov oz. živil, Smernice za pripravo specifikacije, poročila o posebnostih kmetijskega pridelka oz. živila in načrta notranje kontrole (geografsko poimenovanje: geografska označba, geografsko poreklo), 27.06.2003

Uradni list RS, št. 53/2003, 05.06.2003

Agencija republike Slovenije za okolje. www.arso.gov.si **(2004-04):** http://www.arso.gov.si/podro~cja/vreme_in_podnebje/napovedi_in_podatki/portoroz.html