

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych
(2016/C 108/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„ISTARSKO EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE”

Nr UE: HR-PDO-0005-01358 – 30.7.2015

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Chorwacja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje” jest oliwą z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia otrzymaną bezpośrednio z owoców drzewa oliwnego (*Olea europaea*, L.) wyłącznie w sposób mechaniczny.

W momencie wprowadzenia do obrotu produkt musi posiadać następujące właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne:

- zawartość wolnych kwasów tłuszczowych, wyrażona jako zawartość kwasu oleinowego: $\leq 0,4\%$,
- liczba nadtlenkowa: ≤ 6 mmol O₂/kg,
- K232: $\leq 2,25$,
- K270: $\leq 0,20$,
- Delta K: $\leq 0,01$,
- zapach: wyczuwalny aromat świeżej oliwki, owoców, warzyw lub innych roślin, takich jak liście lub zielone zioła itp., o umiarkowanej lub dużej intensywności (mediana charakteru owocowego w ciągłej skali liniowej $> 3,0$),
- smak: smak zdrowej i świeżej oliwki z nutą goryczy i pikantności, o następujących wartościach:
- gorycz: lekko, umiarkowanie lub wyraźnie wyczuwalna (mediana w ciągłej skali liniowej $\geq 2,0$),
- cierpkość: lekko, umiarkowanie lub wyraźnie wyczuwalna (mediana w ciągłej skali liniowej $\geq 2,0$).

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Oliwa „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje” może być produkowana z owoców drzew oliwnych następujących odmian: istarska belica, buža, karbonaca, črnica, žižolera, rošinjola, puntoža, leccino, frantoio, moraiolo, pendolino i picholine. Odmiany te muszą stanowić, indywidualnie lub łącznie, w różnych proporcjach, co najmniej 80 % produktu „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje”.

Oliwa „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje” może również zawierać inne odmiany, ale nie mogą one stanowić więcej niż 20 % produktu.

Aby oliwę można było uznać za wyprodukowaną z jednej odmiany, musi ona zawierać co najmniej 80 % tej odmiany.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji oliwy „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje”, od uprawy do przetwarzania oliwek, muszą odbywać się na obszarze geograficznym opisanym w punkcie 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pakowanie oliwy „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje” musi odbywać się na obszarze geograficznym opisanym w punkcie 4 w celu zachowania określonych właściwości i cech oliwy. Pakowanie oliwy na obszarze jej produkcji pozwala zminimalizować ryzyko pogorszenia jej jakości podczas transportu i wielokrotnego przelewania oliwy związane z narażaniem jej na oddziaływanie zmian temperatur, tlenu atmosferycznego i światła. Ponadto jego zaletą jest zapewnienie przeprowadzania przez właściwe organy kontroli zgodności w obecności zainteresowanych producentów, którzy zgodnie z tradycją samodzielnie zajmują się pakowaniem oliwy. Uzyskanie certyfikacji zgodności i prawa do stosowania nazwy pochodzenia ma dla nich bardzo duże znaczenie, ponieważ pozwala im wzmacnić zaufanie konsumentów, osiągnąć przewagę konkurencyjną i ostatecznie zwiększyć dochody.

Pakowanie oliwy na obszarze produkcji ułatwia także znacznie kontrolę identyfikowalności i jakości, co byłoby trudne do wykonania poza tym obszarem.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Nazwa produktu „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje” musi wyraźnie odróżniać się rozmiarem, rodzajem i kolorem czcionki (typografia) od wszelkich innych napisów. Rozmiar czcionki na znaku towarowym producenta nie może przekraczać 70 % rozmiaru nazwy pochodzenia.

Zezwala się na umieszczanie nazw gospodarstw rolnych, gospodarstw rodzinnych itp. i ich lokalizacji, stosowanie nazw miejsc, a także wskazanie, że butelkowanie odbyło się w gospodarstwie lub w stowarzyszeniu gospodarstw znajdującym się na obszarze produkcji, jedynie jeżeli produkt otrzymuje się wyłącznie z oliwek zebranych w gajach oliwnych stanowiących część odnośnego gospodarstwa, tj. znajdujących się we wskazanym miejscu.

Nazwie „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje” nie mogą towarzyszyć inne określenia niż określenia przewidziane w specyfikacji produktu. Dopuszcza się poprawne i udokumentowane oświadczenia służące podkreśleniu szczególnych procesów stosowanych przez producenta, na przykład faktu, że oliwa jest „jednodmianowa” lub że oliwki „zebrano ręcznie”.

Na etykiecie produktu należy również wskazać rok zbiorów.

Podczas wprowadzania produktu do obrotu każde opakowanie musi być także opatrzone pieczęcią zawierającą wspólny znak i niepowtarzalny numer opakowania gwarantujący konsumentowi identyfikowalność produktu i jego zgodność ze specyfikacją.

Wszyscy użytkownicy nazwy pochodzenia, którzy wprowadzają produkt do obrotu zgodnie z jego specyfikacją, mają prawo do stosowania pieczęci na takich samych warunkach.

Poniżej przedstawiono wzór wspólnego znaku.



Wspólnym znakiem jest pionowa elipsa, na której zewnętrznej krawędzi znajduje się napis „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje”. Wewnątrz elipsy odwzorowano półwysep Istrii wraz z granicami obszaru produkcji. Z najniższej położonego krańca półwyspu spada stylizowana kropla oliwy.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Produkcja „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje” może odbywać się wyłącznie w granicach administracyjnych żupanii Istrii i części żupanii primorsko-gorskiej. W żupanii Istrii produkcja dozwolona jest na terytorium następujących miejscowości i gmin: 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. W żupanii primorsko-gorskiej produkcja dozwolona jest na terytorium następujących miejscowości i gmin: Mošćenička Draga, Lovran, Opatija, Matulji i Kastav.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Ze względu na właściwości geologiczne i topograficzne oraz, do pewnego stopnia, klimatyczne Istrii dzieli się na trzy odrębne części: niewielką część górzystą odpowiadającą północnemu i północno-wschodniemu obrzeżu półwyspu, pagórkowatą część środkową, w której występują formacje fliszowe, oraz wapienny płaskowyż ciągnący się wzdłuż wybrzeża na południu i na zachodzie półwyspu. Części południowa, zachodnia i środkowa, na których występuje klimat śródziemnomorski, mają największe znaczenie dla uprawy oliwek. Chociaż półwysep Istrii znajduje się na szerokości geograficznej odpowiadającej granicy obszaru sprzyjającego uprawie drzew oliwnych, jego kształt i ukierunkowanie sprawiają, że występujący na nim klimat jest łagodniejszy niż w innych regionach położonych na tej samej szerokości geograficznej. Klimat, który panuje w południowej części Istrii, posiada właściwości klimatu śródziemnomorskiego charakteryzującego się silnym wpływem morza, bardzo suchymi latami, średnią roczną temperaturą wynoszącą około 16 °C i całkowitymi rocznymi opadami wynoszącymi około 820 mm. W częściach zachodniej i północno-zachodniej panuje klimat raczej subśródziemnomorski charakteryzujący się mniej suchymi latami, średnią roczną temperaturą wynoszącą około 14 °C i całkowitymi rocznymi opadami wynoszącymi około 1 000 mm.

Zalety warunków glebowo-klimatycznych Istrii dla uprawy drzew oliwnych były uznawane przez Rzymian już w czasach starożytnych. Dzięki temu od ponad dwóch tysięcy lat oliwki i oliwa z oliwek stanowią nie tylko istotny czynnik ekonomiczny, ale również „wizytówkę” Istrii. Na niektórych odnalezionych amforach można jeszcze przeczytać napisy „Olei Histrici” (oliwa z Istrii) i „Olei flos” (oliwa z pierwszego tłoczenia), co wskazuje, że już wówczas oliwa wysokiej jakości była objęta specjalnym oznakowaniem. Oliwę z oliwek z Istrii przewożono szlakami handlowymi do północnych Włoch, Noricum i Panonii.

W drugiej połowie XX wieku rozwój istryjskiego sektora oliwek zaczął nabierać tempa. Dzięki wsparciu instytucji naukowych i branżowych zasadzono nowe gaje oliwne, rozszerzono częściowo gamę odmian i wprowadzono nowe technologie produkcji i przetwarzania oliwek. Połączenie tysiącletniej tradycji i nowych tendencji stopniowo doprowadziło do rosnącej specjalizacji istryjskich producentów i przetwórców oliwek. Ich duża ciekawość, skłonność do innowacji i duch współzawodnictwa sprawiły, że szybko skorzystali z okazji, aby rozwinąć wiedzę i umiejętności zdobywane z pokolenia na pokolenie.

Specyfika produktu

Oliwa „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje” jest doceniana i uznawana ze względu na swoją wysoką jakość i swoje właściwości organoleptyczne, które wynikają z wielu czynników. Oliwa ta charakteryzuje się wyróżniającym ją zapachem świeżej oliwki o umiarkowanej lub dużej intensywności, często w połączeniu z bardziej lub mniej wyraźnymi nutami owocowymi, oraz aromatami warzyw lub roślin ozdobnych (liści i zielonych ziół itp.). Oliwa „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje” posiada harmonijny smak przypominający smak świeżej i zdrowej oliwki na ogół o umiarkowanej cierpkości i goryczy.

Oliwa „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje” jest bogata w związki lotne o strukturze C6 i C5, które nadają jej zieloną barwę oraz gorzki i pikantny smak. Gorycz i cierpkość oliwy „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje” nie wynikają jednak wyłącznie z faktu, że jest ona bogata w związki lotne, lecz także z dużej zawartości związków fenolowych, które oprócz wpływu na właściwości organoleptyczne oliwy, wywierają także pozytywny wpływ na jej właściwości odżywcze i jej stabilność, powodując jej większą odporność na utlenianie.

Wieloletnie badania pozwoliły ponadto na znalezienie naukowych dowodów potwierdzających dużą wartość odżywczą oliwy z oliwek najwyższej jakości z Istrii i znaczną zawartość nie tylko związków fenolowych, lecz także kwasu oleinowego w tej oliwie. Oliwa „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje” cechuje się wysoką zawartością kwasu oleinowego (na ogół powyżej 74 %) i zawartością kwasu linolenowego poniżej 10 %. Szczególny skład chemiczny oliwy „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje”, mianowicie wysoki udział kwasu oleinowego i linolenowego (> 7%), w połączeniu z wysoką zawartością związków fenolowych przyczynia się do jej stabilności oksydacyjnej.

Inną ważną właściwością oliwy „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje” jest bardzo niska zawartość wolnych kwasów tłuszczowych i niska liczba nadtlenkowa.

Związek przyczynowy między wyznaczonym obszarem a produktem

Z uwagi na położenie półwyspu Istrii na północnej granicy obszaru uprawy oliwek można by sądzić, że panujące tam warunki są niekorzystne. Od czasów starożytnego Rzymu Istrię uważa się jednak za idealny region dla uprawy oliwek i produkcji oliwy wysokiej jakości. Liczne odmiany uprawiane na półwyspie Istria świadczą pośrednio o fakcie, że region ten jest korzystny dla uprawy oliwek. Biorąc pod uwagę, że niezależnie do składu odmianowego oliwa „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje” spełnia wymagania pod względem wartości różnych parametrów organoleptycznych i chemicznych wyszczególnionych w pkt 3.2, można stwierdzić, że specyfika glebowo-klimatyczna półwyspu Istrii w znaczny sposób wpływa na jakość i właściwości otrzymywanych oliwek, a także na właściwości chemiczne i organoleptyczne oliwy.

Szczególne warunki klimatyczne panujące w Istrii przekładają się przede wszystkim na udział jednonienasyconego kwasu oleinowego w całkowitej zawartości kwasów tłuszczowych w oliwie „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje”, ponieważ drzewa oliwne reagują na niższe temperatury uprawy poprzez nasilenie syntezy kwasu oleinowego (Pannelli i in., 1993, za: Koprivnjak, O., Vrhovnik, I., Hladnik, T., Prgomet, Ž., Hlevnjak, B., Majetić Germek, V., „Obilježja prehrambene vrijednosti djevičanskih maslinovih ulja sorti Buža, Istarska bjelica, Leccino i Rosulja”, *Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam* 7, 2012, s. 174)

Bogaty skład chemiczny oliwy „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje”, charakteryzujący się wysoką zawartością związków lotnych, które wpływają na jej świeży aromat, a niektóre z nich także na gorycz i cierpkosć, wynika nie tylko z użytych odmian oliwek i warunków klimatycznych, lecz także z procesów produkcji stosowanych przez producentów oliwek, a mianowicie zbioru oliwek na wczesnym etapie dojrzewania oraz stosowania dobrych praktyk w zakresie magazynowania i przetwarzania oliwek oraz przechowywania oliwy. Dlatego właśnie lokalni producenci oraz przetwórcy oliwek, którzy na przestrzeni pokoleń nabyli i udoskonaliili wiedzę i kompetencje w dziedzinie uprawy oliwek oraz produkcji i przechowywania oliwy z oliwek, mają tak wielki wpływ na jakość produktu.

Proces produkcji polegający na zbiorze oliwek na wczesnym etapie, kiedy owoce są jeszcze twarde i mają zieloną lub częściowo zieloną skórę, w znacznym stopniu wpływa na właściwości oliwy i stanowi obecnie środek techniczny powszechnie stosowany przez istrijskich producentów oliwek. Dzięki wcześniejszemu zbiorowi można bowiem ochronić oliwki przed działaniem ujemnych temperatur, które mogą spowodować ich zmarznięcie, oraz przed zaatakowaniem ich przez drugie lub trzecie pokolenie muszki oliwnej, co mogłyby, w obu tych przypadkach, spowodować znaczne obniżenie jakości oliwy. Ponadto wcześniejszy zbiór oliwek wpływa pozytywnie na parametry chemiczne będące wskaźnikami jakości oraz na właściwości smakowe i zapachowe charakterystyczne dla istrijskiej oliwy z oliwek, a także przyczynia się do niskiej zawartości wolnych kwasów tłuszczowych oraz do niskiej wartości liczby nadtlenkowej i współczynników K (Brkić Bubola, K., Koprivnjak, O., Sladonja, B., Škevin, D., Belobrajčić, I., „Chemical and sensorial changes of Croatian monovarietal olive oils during ripening”, *European Journal of Lipid Science and Technology* 114, 2012, s. 1400).

Dzięki współdziałaniu wszystkich wspomnianych czynników naturalnych i ludzkich produkt noszący nazwę pochodzenia „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje” cechuje się unikalnymi właściwościami i harmonijnym smakiem, który łączy w sposób zrównoważony nuty pikantne i gorzkie oraz owocowy smak oliwek.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/ISTARSKO%20ED%20MASLINOVO%20ULJE/2015-12-23-IEDMU%20-%20Izmljenjena%20Specifikacija%20proizvoda.pdf>