

**DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**

z dnia 12 września 2018 r.

w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 49 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012

„Istra” (ChNP)

(2018/C 327/05)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 50 ust. 2 lit. a),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 wniosek Chorwacji o rejestrację nazwy „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje” jako chronionej nazwy pochodzenia został opublikowany w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*<sup>(2)</sup>.
- (2) W drodze powiadomienia o sprzeciwie z dnia 22 czerwca 2016 r. i uzasadnionego oświadczenia o sprzeciwie z dnia 22 sierpnia 2016 r. Słowenia sprzeciwiła się rejestracji zgodnie z art. 51 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- (3) Sprzeciw ten został uznany za dopuszczalny. Chorwacja i Słowenia przeprowadziły odpowiednie konsultacje i osiągnęły porozumienie w znacznym stopniu zmieniające jednolity dokument.
- (4) Zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Chorwacja przesłała Komisji dokumenty oraz informacje związane z porozumieniem zawartym ze Słowenią w sprawie procedury sprzeciwu w odniesieniu do wniosku o rejestrację nazwy „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje” jako chronionej nazwy pochodzenia, w tym istotnie zmieniony jednolity dokument, przy czym główna zmiana dotyczyła nazwy, która ma być zarejestrowana jako chroniona nazwa pochodzenia („Istra”).
- (5) Zgodnie z art. 50 i art. 51 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja zbadała ten wniosek i stwierdziła, że spełnia on warunki określone w tym rozporządzeniu.
- (6) Aby umożliwić złożenie zawiadomień o sprzeciwie zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, o których mowa w art. 50 ust. 2 lit. a) tego rozporządzenia, w odniesieniu do nazwy „Istra”,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

*Artykuł*

Jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, o których mowa w art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, w odniesieniu do nazwy „Istra” (ChNP) zamieszczono w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec rejestracji nazwy, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu trzech miesięcy od daty publikacji niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 12 września 2018 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.<sup>(2)</sup> Dz.U. C 108 z 23.3.2016, s. 18.

## ZAŁĄCZNIK

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „ISTRA”

Nr UE: HR-PDO-0005-01358 – 30.7.2015

ChNP ( X ) ChOG ( )

## 1. Nazwa lub nazwy

„Istra”

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Chorwacja

Słowenia

## 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

„Istra” jest oliwą z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia otrzymywaną 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 cechy charakterystyczne:

- zawartość wolnych kwasów tłuszczowych, wyrażona jako zawartość kwasu oleinowego:  $\leq 0,4\%$ ,
- liczba nadtlenkowa:  $\leq 12$  meq O<sub>2</sub>/k,
- K232:  $\leq 2,25$ ,
- K270:  $\leq 0,20$ ,
- Delta K:  $\leq 0,01$ ,
- aromat: 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 następującej intensywności,
  - 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  $\geq 2,0$ ).

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

Oliwa z oliwek „Istra” może być produkowana z owoców drzew oliwnych następujących odmian: „Buga” (synonim: „Črna”), „Buža”, „Črnica”, „Drobnica”, „Istarska Belica” (synonimy: „Istrska Belica”, „Istarska Bjelica”, „Bianchera”), „Karbonaca”, „Mata”, „Plominka”, „Puntoža”, „Rošinjola”, „Štorta”, „Žižolera”, „Frantoio”, „Leccino”, „Maurino”, „Moraiolo”, „Pendolino” i „Picholine”. Odmiany te muszą stanowić, indywidualnie lub łącznie, w różnych proporcjach, co najmniej 80 % produktu „Istra”.

Aby oliwę można było uznać za wyprodukowaną z jednej odmiany, musi ona zostać wyprodukowana w co najmniej 80 % z oliwek należących do tej odmiany.

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

Wszystkie etapy produkcji oliwy z oliwek „Istra” – od uprawy po przetwarzanie oliwek – muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w punkcie 4.

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

Aby zachować specyficzny charakter i jakość oliwy, jej pakowanie musi odbywać się na obszarze geograficznym opisanym w pkt 4. Pakowanie oliwy na obszarze produkcji pozwala zminimalizować ryzyko pogorszenia się jej jakości podczas transportu i wielokrotnego przelewania, które mogłyby narazić oliwę na oddziaływanie zmian temperatur, tlenu atmosferycznego i światła. Ponadto ograniczenie pakowania oliwy do obszaru produkcji umożliwia właściwym organom kontroli prowadzenie kontroli zgodności w obecności zainteresowanych producentów, którzy zgodnie z tradycją samodzielnie zajmują się butelkowaniem oliwy. Uzyskanie certyfikacji zgodności i prawa do stosowania nazwy pochodzenia ma dla nich bardzo duże znaczenie, ponieważ pozwala im wzmocnić zaufanie konsumentów, osiągnąć przewagę konkurencyjną i ostatecznie zwiększyć dochody.

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

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

Zezwala się na umieszczanie nazw gospodarstw rolnych lub lokalizacji gajów oliwnych obok ChNP „Istra”, ale wyłącznie w przypadku, gdy produkt otrzymuje się wyłącznie z oliwek uprawianych w danym gospodarstwie rolnym, tj. w gajach oliwnych wymienionych na etykiecie.

Na etykiecie można umieścić również skład odmianowy oliwy, ale wyłącznie wówczas, gdy można go poprzeć dowodami w postaci dokumentów. W przypadku oliw wyprodukowanych z jednej odmiany można zastosować oficjalne nazwy odmiany wymienione w pkt 3.3.

W momencie wprowadzania produktu do obrotu, niezależnie od opakowania, nazwa „Istra” musi wyraźnie odróżniać się rozmiarem, rodzajem i kolorem czcionki (typografia) od wszystkich innych napisów.

Na etykiecie produktu należy również wskazać rok zbiorów.

W momencie wprowadzania produktu do obrotu każde opakowanie musi być również opatrzone pieczęcią zawierającą wspólny znak i niepowtarzalny numer opakowania. Wszyscy użytkownicy ChNP „Istra”, którzy wprowadzają produkt do obrotu zgodnie z jego specyfikacją, mają prawo do stosowania pieczęci na takich samych warunkach.

Istnieją dwie wersje wspólnego znaku: chorwacka i słoweńska. Wspólnym znakiem jest stylizowana oliwka umieszczona w pozycji pionowej na czarnym okręgu. Z wnętrza owocu wydaje się wypływać kropla oliwy. Poniżej kropki oliwy wielkimi literami zapisane jest słowo ISTRRA. Znajdujące się nad literą A w słowie ISTRRA litery „ZOI” w wersji chorwackiej i litery „ZOP” w wersji słoweńskiej zapisano mniejszą czcionką.



## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji oliwy „Istra” obejmuje część półwyspu Istrii.

Geograficzny obszar produkcji oliwy z oliwek „Istra” obejmuje teren od portu Preluk znajdującego się na północ od kempingu Preluk, na granicy między miastami Rijeka i Opatija. Granica obszaru przebiega wzdłuż granicy między Rijeką a Opatiją, wokół kempingu, do trójstyku między Opatiją, Matulji a Kastavem. Przecina Baredi aż do linii kolejowej, na trójstyku między Matulji, Kastavem i Rijeką. Następnie przebiega przy linii kolejowej w kierunku Rijeki, wzdłuż granicy między Kastavem a Rijeką. Na wschód od stacji obsługi przy autostradzie we Vracie Jadranie granica biegnie na północ przez wsie Bačići i Murini, na wschód od Tuhtani, do trójstyku Rijeka-Viškovo-Kastav.

Następnie przebiega przez Duževo (punkt triangulacyjny nr 281) wzdłuż granicy między Viškovem i Kastavem do drogi między Kastavem a Viškovem pod Ranjevacem, gdzie przez krótki czas biegnie wzdłuż odcinka drogi do Viškova, a następnie skręca na północ i biegnie między wsiami Jardasi i Kosi do trójstyku Viškovo-Kastav-Klana na wschód od Sohi (punkt triangulacyjny nr 452). Następnie biegnie na zachód i południowy zachód, przecinając Sohi, przebiegając między Prkačine i Plasem do wzgórza Majevi (411 m) na trójstyku Kastav-Matulji-Klana. Następnie granica przebiega na północ, wzdłuż granicy gminy Matulji do podnóża wzgórza Stanić (465 m), gdzie skręca nieco na zachód, a następnie zawraca na północ, biegnąc na wschód od wsi Mučići, przez Kapužnjak, na wschód od wsi Ružići i wzgórza Vela Rebra (446 m), przez Pišćevati Breg, Turinski Dol, Raspravice, Popenac, przez szczyt na wysokości 738 m i przez Liskovac do wzgórza Visoč (756 m). Na wzgórzu Visoč granica skręca na zachód, biegnie na północ od Klanacu, nad punktem triangulacyjnym 547, na wysokości 657 m, przebiegając na północy miasta Rupa, przecinając Lešćine do punktu triangulacyjnego nr 447, gdzie skręca na północ. Następnie biegnie na zachód wzgórza Gradina (562 m), wzdłuż linii kolejowej do punktu triangulacyjnego 519 w Velice Reberze, po czym skręca na zachód, a następnie na południe, przebiegając przez Barišće, Kališće (punkt triangulacyjny nr 602), do Buričine. Na wzgórzu Buričine granica skręca na zachód, przecinając wzgórze Kovnica (901 m), przebiegając między Jankovacem i wzgórzem Osik, nad Surinovą Glavicą i wzgórzem Strahovica (771 m). Następnie biegnie na południe od Ravni Kota przez górę Ribnik (1 023 m) i punkt triangulacyjny nr 1 028,5, gdzie skręca na północny zachód, przecinając Vinčarije i dobiegając na południu do Glavičorki (punkt triangulacyjny nr 1083). Następnie na krótkim odcinku biegnie na zachód, a potem znów na północny zachód, docierając do Lipicy, skąd biegnie na południowy zachód od punktów triangulacyjnych nr 979 (Lipica) i 953 (Mala Plešivica), a dalej na północny zachód do Malej Vraty (punkt triangulacyjny nr 695). W Malej Vracie granica skręca na zachód do Jelovščiny, przebiega przez wzgórze Mali Grižan (punkt triangulacyjny nr 851) na południowy zachód, a następnie skręca na południowy wschód, biegnąc na północny zachód od wzgórza Blažinov, gdzie skręca w kierunku zachodnim, by bieć dalej na północ od Stružnjaka (781 m) i Gnojiny (776 m), a następnie na południowy zachód do drogi między Jelovicą a Podgorje. Następnie przebiega wzdłuż drogi biegnącej na północny zachód przez wsie Podgorje, Praproče i Črnotiče, do południowego zbocza wzgórza Gaber (447 m). Dalej biegnie na północ, przez wieś Kastelec do miasteczka Socerb, nad punktem triangulacyjnym nr 447, aż do granicy słoweńsko-włoskiej.

Następnie granica biegnie wzdłuż granicy międzynarodowej w kierunku zachodnim do San Bartolomeo, a następnie z powrotem na południowy wschód wzdłuż wybrzeża do punktu wyjścia w porcie Preluk.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### *Specyfika obszaru*

Ze względu na cechy geologiczne i topograficzne oraz, do pewnego stopnia, klimatyczne region Istria można podzielić na cztery odrębne części: niewielką część górzystą w północnej i północno-wschodniej części półwyspu, część nadbrzeżną na północnym zachodzie zbudowaną z fliszu węglanowego, pagórkowatą część środkową, w której występują formacje fliszowe, oraz wapienny płaskowyż ciągnący się wzdłuż wybrzeża na południu i na zachodzie półwyspu. Największe znaczenie dla uprawy oliwek mają części północno-zachodnia, zachodnia, południowa i środkowa, na których panuje klimat śródziemnomorski. 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 panujący w południowej części Istrii wykazuje cechy klimatu eurośródziemnomorskiego, który charakteryzuje się silnym wpływem morza, bardzo suchą porą letnią, średnią roczną temperaturą wynoszącą około 16 °C i całkowitymi rocznymi opadami wynoszącymi około 820 mm. W częściach zachodniej i północno-zachodniej panuje klimat subśródziemnomorski charakteryzujący się mniej suchą porą letnią, 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 nawet 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 z oliwek „Istra” jest doceniana i uznawana ze względu na swoją wysoką jakość i swoje organoleptyczne cechy charakterystyczne, 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 z oliwek „Istra” posiada harmonijny smak przypominający smak świeżej i zdrowej oliwki na ogół o umiarkowanej cierpkości i goryczy.

Oliwa „Istra” jest bogata w związki lotne o strukturze C6 i C5, które nadają jej zieloną barwę oraz gorzki i pikantny smak. Gorycz i cierpkość oliwy „Istra” 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, sprawiając, że jest ona odporna na utlenianie.

Co więcej, w toku wieloletnich badań znaleziono dowody naukowe świadczące o dużej wartości odżywczej oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia pochodzącej z Istrii, a także potwierdzające, że oliwa charakteryzuje się wysoką zawartością nie tylko związków fenolowych, lecz także kwasu oleinowego. Oliwa „Istra” cechuje się wysoką zawartością kwasu oleinowego (na ogół powyżej 74 %) i zawartością kwasu linolenowego poniżej 10 %. Szczególny skład chemiczny oliwy „Istra”, mianowicie wysoki stosunek kwasu oleinowego do linolenowego (> 7 %), w połączeniu z wysoką zawartością związków fenolowych przyczynia się do jej stabilności oksydacyjnej.

Inną ważną właściwością oliwy „Istra” 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 wysokiej jakości oliwy z oliwek. 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 „Istra” zawsze 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 „Istra”. Wynika to z faktu, że 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. i Majetić Gernek, V., „Obilježja prehrabene vrijednosti djevičanskih maslinovih ulja sorti Buža, Istarska bjelica, Leccino i Rosulja”, *Hrvatski časopis za prehrabenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam*, nr 7, s. 174, 2012).

Bogaty skład chemiczny oliwy „Istra”, charakteryzujący się wysoką zawartością związków lotnych, które wpływają na jej świeży aromat, a niektóre z nich także na gorycz i cierpkość, 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.

Zbieranie oliwek na wczesnym etapie, kiedy owoce są jeszcze twarde i mają zieloną lub częściowo zieloną skórkę, w znacznym stopniu wpływa na właściwości oliwy. Tę praktykę produkcyjną stosują obecnie powszechnieistryjscy producenci 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 oliwy „Istra”; a także przyczynia się do niskiej zawartości wolnych kwasów tłuszczowych, do niskiej wartości liczby nadtlenkowej i współczynników K oraz intensywnych pozytywnych smakowych i zapachowych właściwości organoleptycznych (Brkić Bubola, K., Koprivnjak, O., Sładonja, B., Škevin, D. i Belobrajić, I., „Chemical and sensorial changes of Croatian monovarietal olive oils during ripening”, *European Journal of Lipid Science and Technology*, nr 114, s. 1400, 2012).

Dzięki współdziałaniu wszystkich wspomnianych czynników naturalnych i ludzkich produkt noszący ChNP „Istra” 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/datastore/filestore/87/2017-03-29\\_-\\_ZOI\\_Istra\\_2017\\_03\\_08.pdf](http://www.mps.hr/datastore/filestore/87/2017-03-29_-_ZOI_Istra_2017_03_08.pdf)

[http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Kmetijstvo/zascita\\_kmetijskih\\_pridelkov\\_zivil/ZOI\\_Istra\\_2017.pdf](http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Kmetijstvo/zascita_kmetijskih_pridelkov_zivil/ZOI_Istra_2017.pdf)

---