

## VYKONÁVACIE ROZHODNUTIE KOMISIE

z 12. septembra 2018

o uverejnení žiadosti o zápis názvu do registra v zmysle článku 49 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 v *Úradnom vestníku Európskej únie*

„Istra“ (CHOP)

(2018/C 327/05)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny<sup>(1)</sup>, a najmä na jeho článok 50 ods. 2 písm. a),

keďže:

- (1) V súlade s článkom 50 ods. 2 písm. a) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 bola v *Úradnom vestníku Európskej únie* uverejnená žiadosť Chorvátska o zápis názvu „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje“ do registra ako chráneného označenia pôvodu<sup>(2)</sup>.
- (2) Slovinsko oznámením o námietke z 22. júna 2016 a odôvodnenou námietkou z 22. augusta 2016 vzneslo námietku proti zápisu do registra podľa článku 51 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.
- (3) Námietka bola uznaná za oprávnenú. Chorvátsko a Slovinsko uskutočnili primerané konzultácie a dohodli sa na podstatnej zmene jednotného dokumentu.
- (4) V súlade s článkom 51 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 Chorvátsko zaslalo Komisii dokumenty a informácie týkajúce sa dohody, ktorú dosiahlo so Slovinskom v rámci námietkového konania vo veci žiadosti o zápis názvu „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje“ do registra ako chráneného označenia pôvodu, vrátane podstatne zmeneného jednotného dokumentu, pričom hlavná zmena sa týka názvu, ktorý sa má zapísať do registra ako chránené označenie pôvodu („Istra“).
- (5) V súlade s článkom 50 a článkom 51 ods. 4 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 Komisia túto žiadosť preskúmala a dospela k záveru, že podmienky stanovené v uvedenom nariadení sú splnené.
- (6) S cieľom umožniť predkladanie námietok v zmysle článku 51 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 by sa špecifikácia výrobku v zmysle článku 50 ods. 2 písm. a) uvedeného nariadenia, ktorá sa týka názvu „Istra“, mala uverejniť v *Úradnom vestníku Európskej únie*,

ROZHODLA TAKTO:

*Jediný článok*

Jednotný dokument a odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku v zmysle článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, ktoré sa týkajú názvu „Istra“ (CHOP), sú uvedené v prílohe k tomuto rozhodnutiu.

V súlade s článkom 51 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 vzniká uverejnením tohto rozhodnutia právo podať do troch mesiacov odo dňa jeho uverejnenia v *Úradnom vestníku Európskej únie* námietku proti zápisu názvu uvedeného v prvom odseku tohto článku do registra.

V Bruseli 12. septembra 2018

Za Komisiu  
Phil HOGAN  
člen Komisie

(1) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

(2) Ú. v. EÚ C 108, 23.3.2016, s. 18.

## PRÍLOHA

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

## „ISTRA“

EÚ č.: HR-PDO-0005-01358 – 30.7.2015

CHOP ( X ) CHZO ( )

1. **Názov:**

„Istra“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Chorvátsko

Slovinsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Typ výrobku*

Trieda 1.5. Oleje a tuky (maslo, margarín, oleje atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Istra“ je extra panenský olivový olej získavaný priamo z plodov olivovníka (*Olea europaea* L.) výlučne mechanickým spôsobom.

Keď sa výrobok uvádza na trh, musí mať tieto fyzikálno-chemické a organoleptické vlastnosti:

— obsah voľných mastných kyselín vyjadrených ako kyselina olejová:  $\leq 0,4 \%$ ,

— peroxidové číslo:  $\leq 12$  meq O<sub>2</sub>/kg

— K232:  $\leq 2,25$ ,

— K270:  $\leq 0,20$ ,

— Delta-K:  $\leq 0,01$ ,

— vôňa: stredne až výrazne zreteľná aróma čerstvých olív, ovocia, zeleniny alebo inej zelenej vegetácie, napríklad zeleného lístia, zelenej trávy atď. (medián ovocnosti na spojitej lineárnej stupnici  $> 3,0$ ),

— chuť: zdravých a čerstvých olív, pričom trpkosť a pikantnosť majú túto intenzitu:

— horkosť: mierne, stredne alebo výrazne zreteľná (medián na spojitej lineárnej stupnici  $\geq 2,0$ ),

— pikantnosť: mierne, stredne alebo výrazne zreteľná (medián na spojitej lineárnej stupnici  $\geq 2,0$ ).

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Na výrobu olivového oleja „Istra“ možno použiť tieto odrody olív: buga (synonymum: črna), buža, črnica, drobnica, istarska belica (synonymá: istrska belica, istarska bjelica, bianchera), karbonaca, mata, plominka, puntoža, rošinjola, štorta, žižolera, frantoio, leccino, maurino, moraiolo, pendolino a picholine). Z daného množstva oleja „Istra“ musí prinajmenšom 80 % oleja pochádzať z jednej alebo viacerých uvedených odrôd.

V jednodrodových olejoch musí prinajmenšom 80 % oleja pochádzať z jednej odrody olív.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky fázy výroby olivového oleja „Istra“, od pestovania až po spracovanie olív, sa musia uskutočniť v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Olej sa musí baliť v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4, aby si zachoval svoje špecifické vlastnosti a kvalitu. Ak sa olej balí v oblasti výroby, minimalizuje sa riziko, že dôjde k zhoršeniu kvality výrobku pri preprave a viacnásobnom prelievaní, v prípade ktorých by mohol byť vystavený výkyvom teploty, atmosférickému kyslíku a svetlu. Ak sa navyše balenie uskutočňuje len v oblasti výroby, umožňuje to príslušným inšpekčným orgánom vykonávať kontroly súladu v prítomnosti zainteresovaných výrobcov, ktorí tradične aj plnia olej do fliaš. Osvedčenie súladu a právo používať označenie pôvodu sú pre týchto výrobcov mimoriadne dôležité, pretože posilňujú dôveru zákazníkov, poskytujú konkurenčnú výhodu a v konečnom dôsledku vedú k vyšším ziskom.

Balenie výrobku v oblasti výroby výrazne uľahčuje vysledovateľnosť a kontrolu kvality, ktoré by sa ťažko vykonávali mimo oblasti výroby.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Je povolené uvádzať pri názve CHOP „Istra“ názvy poľnohospodárskych podnikov alebo lokality olivových hájov, ale len v prípadoch, keď bol výrobok získaný výlučne z olív vypestovaných v predmetnom poľnohospodárskom podniku, t. j. v olivových hájoch uvedených na etikete.

Možno uvádzať aj odrodové zloženie oleja, ale len v prípadoch, keď ho možno doložiť písomnými dokladmi. Pri jednodrodových olejoch možno uvádzať oficiálne názvy odrôd uvedené v bode 3. 3.

Názov „Istra“ musí byť pri uvádzaní výrobku na trh bez ohľadu na typ balenia zobrazený písmom veľkosti, typu a farby (typografia), vďaka ktorému je jasne odlišiteľný od akéhokoľvek iného textu.

Na etikete sa musí uvádzať aj rok zberu.

Pri uvádzaní výrobku na trh musí byť na každom balení umiestnená samolepiaca značka, na ktorej je zobrazený spoločný symbol a jedinečné číslo balenia. Všetci používatelia CHOP „Istra“, ktorí uvádzajú výrobok na trh v súlade s jeho špecifikáciou, majú právo používať túto značku za rovnakých podmienok.

Existujú dve verzie spoločného symbolu – chorvátsky a slovinský. Spoločný symbol obsahuje štylizovanú olivu v tmavom kruhu a zo stredu plodu akoby vytekala kvapka oleja. V spodnej časti je slovo „ISTRA“ napísané veľkými písmenami. Nad písmenom A v slove ISTR A sa v chorvátskej verzii nachádza skratka ZOI, kým v slovinskej verzii je to skratka ZOP. Obe skratky sú zobrazené menším typom písma.



4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť výroby oleja „Istra“ zahŕňa časť polostrova Istria.

Zemepisná oblasť výroby olivového oleja „Istra“ sa začína v prístave Preluk severne od kempingu Preluk na hranici medzi mestami Rijeka a Opatija. Odtiaľ hranica vedie pozdĺž hranice miest Rijeka-Opatija okolo kempingu po trojmedzí Opatija-Matulji-Kastav na severe. Cez Baredi pokračuje po železničnú trať na trojmedzí Matulji-Kastav-Rijeka. Ďalej vedie po železničnej trati smerom k Rijeke pozdĺž hranice medzi mestami Kastav a Rijeka. Východne od diaľničného odpočívadla Vrata Jadrana sa hranica zatača na sever cez dediny Bačići a Murini a ťahne sa východne od Tuhtani po trojmedzí Rijeka-Viškovo-Kastav. Pokračuje pozdĺž hranice medzi mestami Viškovo

a Kastav cez Duževovo (trigonometrický bod 281), kým nedosiahne cestu Kastav-Viškovo pod Ranjevacom, kde na krátkom úseku sa tiahne cestou do obce Viškovo; následne sa odkloní na sever, vedie pomedzi dediny Jardasi a Kosi, až kým nedosiahne trojmedzie Viškovo-Kastav-Klana na východ od Sohi (trigonometrický bod 452). Odtiaľ sa zatáča na západ a následne na juhozápad cez Sohi, vedie pomedzi obce Prkačine a Plas a v trigonometrickom bode Kastav-Matulji-Klana dosiahne Majevi vrh (411 m). Ďalej hranica vedie smerom na sever pozdĺž hranice obce Matulji po úpätie vrchu Stanić (465 m), kde sa pred chrptom mierne odkloní na západ a následne znova na sever a vedie východne od dediny Mučići cez Kapužnjak, východne od dediny Ružići a vrchu Vela Rebra (446 m); ďalej pokračuje cez Pišćevati Breg, Turinski Dol, Raspravicu a Popenac, cez vrchol v nadmorskej výške 738 m a cez Liskovac, až kým nedosiahne vrch Visoč (756 m). Pri vrchu Visoč sa hranica zatáča na západ, pokračuje severne od dediny Klanac cez trigonometrický bod 547, výškový bod 657 m popri dedine Rupa na severe a prechádza Leščinou po trigonometrický bod 447, kde sa zatáča na sever. Ďalej sa uberá západne od vrchu Gradina (562 m) pozdĺž železničnej trate po trigonometrický bod 519 vrchu Velika Reber, kde najprv zabočí na západ a potom na juh cez Barišć a Kališku (trigonometrický bod 602), odkiaľ klesá po svahu vrchu Burićine. Na vrchu Burićine sa hranica zatáča na západ cez vrch Kovnica (901 m) a prechádza medzi vrchmi Jankovac a Osik cez lokalitu Surinova Glavica a vrch Strahovica (771 m). Ďalej sa uberá južne od Ravni Kot cez horu Ribnik (1 023 m) a trigonometrický bod 1 028,5, kde sa obracia na severozápad, prechádza cez Vinćariju a na juhu dosiahne Glavićorku (trigonometrický bod 1083). Následne sa na krátkom úseku zatáča na západ a späť na severozápad až do Lipice, kde pokračuje smerom na juhozápad od trigonometrických bodov 979 (Lipica) a 953 (Mala Plešivica) a ďalej na severozápad k Malej Vrate (trigonometrický bod 695). V Malej Vrate sa hranica zatáča na západ do Jelovšćiny, smeruje na juhozápad popri vrchu Mali Grižan (trigonometrický bod 851), odkloní sa na juhovýchod a vedie severozápadne od vrchu Blažinov, kde sa odkloní na západ a pokračuje severne od vrchov Stružnjak (781 m) a Gnojina (776 m) a potom juhozápadne po cestu Jelovica-Podgorje. Následne sa tiahne popri ceste na severozápad cez dediny Podgorje, Praproće a Črnotiće a zastaví sa južne od vrchu Gaber (447 m). Z tohto bodu hranica pokračuje na sever cez dedinu Kastelec do mesta Socerb cez trigonometrický bod 447, až kým nedosiahne slovinsko-taliansku hranicu.

Nakoniec hranica prebieha pozdĺž medzinárodnej hranice smerom na západ do San Bartolomeo a potom sa vinie juhovýchodným pobrežím až po východiskový bod v prístave Preluk.

## 5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

### *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Pokiaľ ide o geologické, topografické a do určitej miery klimatické vlastnosti, istrijský región pozostáva zo štyroch rozdielnych častí, ktorými sú: malý hornatý okraj v severnej a severovýchodnej časti polostrova, severozápadná pobrežná časť pozostávajúca z flyšového karbonátu, kopcovitá stredná časť s flyšovými usadeninami a vápencová planina pozdĺž južného a západného pobrežia. Olivy sa najviac pestujú v severozápadnej, západnej, južnej a strednej časti, ktoré sa vyznačujú stredomorským podnebím. Hoci sa Istrijský polostrov nachádza v zemepisnej šírke, ktorá tvorí okraj pásma vhodného na pestovanie olív, vzhľadom na tvar a orientáciu tohto polostrova je na ňom miernejšie podnebie ako v iných oblastiach s rovnakou zemepisnou šírkou. Na juhu Istrie sa vyskytuje európsko-mediterránna klíma so silným vplyvom mora, výrazným letným obdobím sucha, priemernou ročnou teplotou okolo 16 °C a ročným úhrnom zrážok približne 820 mm. Západné a severozápadné oblasti sa vyznačujú submediterránnou klímou s menej výrazným letným obdobím sucha, priemerné ročné teploty sa pohybujú okolo 14 °C a ročný úhrn zrážok predstavuje približne 1 000 mm.

Skutočnosť, že pôda a podnebie Istrie sú priaznivé na pestovanie olív, bola známa už v časoch starovekého Ríma. Olivy a olivový olej teda už vyše dvetisíc rokov predstavujú nielen významný hospodársky faktor, ale aj charakteristickú črtu Istrie. Na niektorých nájdených amforách sa stále nachádzali nápisy „Olei Histrici“ (istrijský olej) a „Olei flos“ (olej z prvého lisovania), čo preukazuje, že už v tom čase existovalo osobitné označovanie kvalitných olejov. Istrijský olivový olej sa po obchodných cestách prepravoval do severného Talianska, do kráľovstva Noricum a do Panónie.

V druhej polovici 20. storočia sa pestovanie olív začalo rozvíjať rýchlejším tempom. S pomocou vedeckých a odborných ústavov sa vysadili nové olivové háje, rozšírilo sa zastúpenie odrôd olív a zaviedli sa nové výrobné techniky a nové techniky spracovania olív. Staroveká tradícia pestovania olív a nástup nových trendov postupne viedli k čoraz väčšej špecializácii istrijských pestovateľov a spracovateľov olív. Neuhastiteľná zvedavosť, sklon k inováciám a súťaživosť ich viedli k tomu, že onedlho začali využívať nové príležitosti a zdokonaľovali znalosti a zručnosti, ktoré sa odovzdávali z generácie na generáciu.

### Špecifickosť výrobku

Olivový olej „Istra“ je cenený pre svoju vysokú kvalitu a organoleptické vlastnosti, ktoré sú výsledkom mnohých faktorov. Tento olej má stredne silnú až intenzívnu arómu čerstvých olív, ktorá sa často prekrýva s rôzne intenzívnymi tónmi ovocia, zeleniny alebo zelenej vegetácie (napr. zelené listie, zelená tráva atď.). Chuť olivového oleja „Istra“ je harmonická, pripomína zdravé čerstvé olivy a obvyčajne je stredne trpká a pikantná.

Olej „Istra“ je bohatý na prchavé látky s C6 a C5, ktoré sa spájajú s jeho vôňami po zelených rastlinách, jeho trpkosťou a pikantnosťou. Trpkosť a pikantnosť oleja „Istra“ súvisí nielen s vysokým obsahom prchavých látok, ale aj s vysokým podielom fenolových látok, ktoré nielen zlepšujú organoleptické vlastnosti oleja, ale majú priaznivý vplyv aj na jeho výživové vlastnosti a stabilitu, pretože vďaka nim je odolnejší proti oxidácii.

Roky výskumu istrijských extra panenských olivových olejov vedecky dokázali ich výživovú hodnotu a potvrdili, že sú nielen bohaté na fenolové látky, ale majú aj vysoký obsah kyseliny olejovej. V priemere má olej „Istra“ vysoký obsah kyseliny olejovej (najčastejšie viac ako 74 %), zatiaľ čo podiel kyseliny linolovej je nižší ako 10 %. Toto špecifické chemické zloženie oleja „Istra“, t. j. vysoký pomer kyseliny olejovej a kyseliny linolovej (> 7) v spojení s vysokým obsahom fenolov, zvyšuje jeho oxidačnú stabilitu.

Ďalším charakteristickým znakom oleja „Istra“ je jeho veľmi nízky obsah voľných mastných kyselín a nízke peroxidové číslo.

### Príčinná súvislosť medzi oblasťou a výrobkom

Keďže Istrijský polostrov leží úplne na severnej hranici oblasti pestovania olív, mohlo by sa zdať, že miestne podmienky nebudú priatť pestovaniu olív. Istria je však už od čias Rímskej ríše známa ako ideálne miesto na pestovanie olív a výrobu vysokokvalitného olivového oleja. Túto skutočnosť priamo dokazuje aj veľká rôznorodosť odrôd olív, ktoré sa tu pestujú. Skutočnosť, že olej „Istra“ vždy spĺňa organoleptické a chemické kritériá stanovené v bode 3.2 bez ohľadu na jeho odrodové zloženie, naznačuje, že pôdno-klimatické podmienky na Istrijskom polostrove v značnej miere prispievajú ku kvalite a vlastnostiam olív, ktoré sa tu pestujú, ako aj k chemickým a organoleptickým vlastnostiam oleja.

Hlavným dôsledkom špecifických klimatických podmienok v oblasti Istrie je, že spomedzi všetkých mastných kyselín má v oleji „Istra“ vysoký podiel mononenasytená kyselina olejová. Je to spôsobené tým, že olivovníky sa chladnejšiemu podnebiu prispôbujú tak, že vytvárajú viac kyseliny olejovej [Pannelli a kol., 1993. In: O. Koprivnjak, I. Vrhovnik, T. Hladnik, Ž. Prgomet, B. Hlevnjak a V. Majetić Germek: *Obilježja prehrambene vrijednosti dječvčanskih maslinovih ulja sorti Buža, Istarska bjelica, Leccino i Rosulja, Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam* č. 7, (2012), s. 174]

Bohaté chemické zloženie prchavých látok v oleji „Istra“, ktoré ovplyvňuje arómy zelených rastlín (niektoré sa dokonca podieľajú na jeho trpkosti a pikantnosti), je spôsobené nielen odrodovým zložením olív a klimatickými podmienkami, ale aj výrobnými procesmi, ktoré používajú pestovatelia olív, t. j. zber práve dozretých olív a uplatňovanie osvedčených postupov pri uchovávaní a spracovaní plodov a uskladňovaní oleja. Odborné znalosti a zručnosti v oblasti pestovania olív a výroby a skladovania olivového oleja, ktoré počas generácií nazhromaždili a zdokonalili miestni pestovatelia a spracovatelia olív, teda zohrávajú kľúčovú úlohu pri zabezpečovaní kvality výrobku.

Skorý zber, ktorý prebieha, keď sú plody ešte zelené alebo strakaté a pevné, má výrazný vplyv na vlastnosti oleja. Tento výrobný postup sa stal základom práce istrijských pestovateľov olív. Skorý zber pomáha predchádzať nízkym teplotám, pri ktorých by mohli plody zamrznúť, a zabraňuje zamoreniu druhou a treťou generáciou olivových mušiek, ktoré by mohli závažne ovplyvniť kvalitu oleja. O skorom zbere sa navyše vie, že priamo zlepšuje chemické ukazovatele kvality a osobitné vlastnosti súvisiace s chuťou a vôňou oleja „Istra“. Spája sa s nízkymi hladinami voľných mastných kyselín, nízkym peroxidovým číslom, nízkymi hodnotami ukazovateľov K a vysokou intenzitou priaznivých organoleptických vlastností, pokiaľ ide o chuť a vôňu [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, zväzok 114 (2012), s. 1400].

Vzájomné pôsobenie rôznych uvedených miestnych prírodných a ľudských faktorov dodáva výrobku s CHOP „Istra“ jeho osobitý charakter (t. j. harmonickú chuť a rovnováhu medzi pikantnosťou, trpkosťou a ovocnosťou olivových plodov).

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie**

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

[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)

---