

V

(Objave)

## DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Objava vloge v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2014/C 182/08)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta<sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo.

VLOGA ZA SPREMEMBO

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006****o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila<sup>(2)</sup>****VLOGA ZA SPREMEMBO V SKLADU S ČLENOM 9****„EKSTRA DEVIŠKO OLJČNO OLJE SLOVENSKE ISTRE“****Št. ES: SI-PDO-0105-01145 – 08.08.2013****ZGO ( ) ZOP (X).****1. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša:**

- ime proizvoda
- opis proizvoda
- geografsko območje
- dokazilo o poreklu
- metoda pridobivanja
- povezanost
- označevanje
- nacionalne zahteve
- drugo (navedite)

**2. Vrsta spremembe**

- sprememba enotnega dokumenta ali povzetka
- sprememba specifikacije registriranega ZOP ali ZGO, za katerega enotni dokument in povzetek nista bila objavljena

<sup>(1)</sup> UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

<sup>(2)</sup> UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

- sprememba specifikacije, pri kateri objavljenega enotnega dokumenta ni treba spremeniti (člen 9(3) Uredbe (ES) št 510/2006)
- začasna sprememba specifikacije zaradi obveznih sanitarnih ali fitosanitarnih ukrepov, ki so jih uvedli javni organi (člen 9(4) Uredbe (ES) št 510/2006)

### 3. Spremembe

#### 3.1. Opis proizvoda

V opisu proizvoda je dodan stavek: „Delež istrske belice mora biti najmanj 30 %“. Omenjeni stavek je napisan že v veljavni specifikaciji, medtem ko je bil v povzetku izpuščen.

Uvedeni so dodatni strožji parametri, ki zagotavljajo vrhunsko kakovost oljčnega olja, in sicer:

- kislost (vsebnost prostih maščobnih kislin) v ut. %, izraženih kot oleinska kislina:  $\leq 0,3$
- $K_{232} \leq 2,3$
- $K_{268} \leq 0,2$
- vsebnost celokupnih biofenolov v mg/kg, z metodo HPLC:  $\geq 150$
- senzorična ocena  $\geq 7$
- mediana sadežnosti nad 2.

#### 3.2. Metoda pridobivanja

Z namenom izboljšanja kakovosti končnega proizvoda se predpiše strožji kriterij za čas od obiranja do predelave, ki se s prejšnjih 48 ur skrajša na 24 ur.

#### 3.3. Označevanje

V povzetku in specifikaciji se črta stavek: „Za zagotavljanje sledljivosti bo društvo izdalo nalepke s serijskimi številkami v skladu z registrom pridelovalcev oljčnega olja z geografskim poreklom.“ Vsakemu proizvajalcu Ekstra deviškega oljčnega olja Slovenske Istre, ne glede na članstvo v društvu, je potrebno omogočiti, da proizvaja oljčno olje in se lahko tudi certificira. Proizvajalci Ekstra deviškega oljčnega olja Slovenske Istre, ki niso člani društva, pa morajo vsako oljčno olje označiti na način, ki nedvoumno zagotavlja sledljivost stekleničnega olja.

Pri označevanju je dodana tudi zahteva po označevanju letnika pridelave na embalaži.

ENOTNI DOKUMENT

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**

**o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila <sup>(3)</sup>**

**„EKSTRA DEVIŠKO OLJČNO OLJE SLOVENSKE ISTRE“**

**Št. ES: SI-PDO-0105-01145 – 08.08.2013**

**ZGO ( ) ZOP (X)**

#### 1. Ime

„Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre“

#### 2. Država članica ali tretja država

Slovenija

<sup>(3)</sup> Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

### 3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

#### 3.1. Vrsta proizvoda

1. 5. Olja in masti (maslo, margarina, olje itd.)

#### 3.2. Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke

Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre z zaščiteno označbo porekla je pridelano iz oljk, ki rastejo na območju Slovenske Istre.

Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre odlikuje visoka vsebnost oleinske kisline ( $\geq 72$ ) in nizka vsebnost linolne kisline ( $\leq 8,0$ ) ter visoka vsebnost antioksidantov.

Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre mora imeti ob pakiranju naslednje značilnosti:

Kislota (vsebnost prostih maščobnih kislin) v ut. %, izraženih kot oleinska kislina:

$\leq 0,3$

Peroksidno število v mmol O<sub>2</sub>/kg:  $\leq 7$

K<sub>232</sub>  $\leq 2,3$

K<sub>268</sub>  $\leq 0,2$

Vsebnost celokupnih biofenolov v mg/kg, z metodo HPLC:  $\geq 150$

Značilna je sadežna aroma, ki spominja na oljko in drugo sadje. Olje ne sme imeti senzoričnih napak in mora imeti skupno senzorično oceno  $\geq 7,0$  in mediano sadežnosti nad 2.

#### 3.3. Surovine (samo za predelane proizvode)

Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre mora biti pridelano iz oljk naslednjih sort: Istrska belica, Leccino, Buga, Črnica, Maurino, Frantoio in Pendolino, ostalih sort je lahko največ 20 %. Delež Istrske belice mora biti najmanj 30 %, razen za olja pridelana iz ene sorte, ki pa morajo vsebovati najmanj 80 % deklarirane sorte.

#### 3.4. Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

—

#### 3.5. Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Pridelava, obiranje, skladiščenje in stiskanje oljk, predelava, skladiščenje olja, vzorčenje in nadzor kakovosti pred stekleničenjem Ekstra deviškega oljčnega olja Slovenske Istre morajo potekati na opredeljenem geografskem območju iz točke 4.

#### 3.6. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

Pakiranje Ekstra deviškega oljčnega olja Slovenske Istre mora potekati znotraj geografskega območja, da bi se zagotovil boljši nadzor nad oljem z zaščiteno označbo porekla in da se ne bi značilnosti nepredpakiranega olja, med njegovim prevozom in stekleničenjem poslabšale. Neprimerni pogoji prevoza (tresenje, neustrezne temperature, izpostavljenost sončni svetlobi in kisiku iz zraka) ter neustrezno shranjevanje lahko zelo vplivajo na zniževanje kakovosti olja, predvsem pa na vsebnosti biofenolov in na aromatičnost olja. S stekleničenjem izven območja bi lahko s pogostejšim črpanjem, prevozom in pretovarjanjem ter daljšo izpostavljenostjo neustreznim klimatskim pogojem izgubile posebne značilnosti oljčnega olja, ki so zahtevane v točki 3.2.

Dovoljena je uporaba steklene ali kovinske embalaže z največ petimi litri prostornine. Embalaža mora biti opremljena s sistemom odpiranja, ki ga po odprtju ni več mogoče zapečatiti.

Olja različnih letnikov ni dovoljeno mešati.

### 3.7. Posebna pravila za označevanje

Embalaza mora biti označena na način, ki nedvoumno zagotavlja sledljivost stekleničenega olja. Ime „Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre“ mora biti navedeno v vidnem polju. Označen mora biti letnik pridelave.

Glede na to, da je zahtevana temperatura predelave pod 27 °C, je dovoljeno označiti: „hladno stiskanje“ oziroma „prvo hladno prešanje“.

## 4. Kratka opredelitev geografskega območja

Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre se proizvaja na geografskem 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 Kraškimi robom.

## 5. Povezanost z geografskim območjem

### 5.1. Posebnosti geografskega območja

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.

Za geografsko območje so značilni različni vetrovi: burja (suh, mrzel veter, ki piha ob jasnem nebu z vzhodne jadranske obale proti morju), jugo (topel, vlažen veter, ki piha iz smeri vzhod-jugovzhod do jug-jugovzhod), maestral (prizemni veter, ki piha z morja), burin, levant, tramontana in lebič.

Povprečna letna količina padavin v Slovenski Istri doseže (vključno s snegom) 1 000 mm. V vegetacijskem obdobju od aprila do septembra koprsko območje prejme okoli 500 mm padavin.

V Slovenski Istri prevladujejo karbonatni fliši, na katerih so evtrična rjava tla (stopnja nasičenosti z bazami je več kot 50 %).

Večina zemljišč oljčnikov v Slovenski Istri onemogoča strojno obiranje oljk, zato je posebnost ročno obiranje oljk neposredno z dreves tako, da se zagotavlja čim večjo nepoškodovanost plodov in s tem tudi višjo kakovost oljčnega olja.

### 5.2. Posebnosti proizvoda

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 (30 %).

Za Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre je značilna sadežna aroma, ki spominja na oljko in drugo sadje, blage do srednje intenzitete. Mediana intenzitete sadežnosti je nad 2. Prav tako je za Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre značilen grenak in pikanten okus.

### 5.3. Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO)

Slovenska Istra ima za gojenje oljk ugodno geografsko lego, saj tu morje s svojim značilnim mediteranskim podnebjem sega najseverneje in omogoča uspešno rast udomačenim sortam, ki oblikujejo značilno aromo olja in imajo zaradi visokega deleža Istrske belice visoko vsebnost antioksidantov-biofenolov. H karakterizaciji oljk prispeva tudi posebnost zemlje, saj v Slovenski Istri prevladujejo karbonatni fliši, na katerih so evtrična rjava tla, na takih tleh pa oljka zelo dobro uspeva.

Posebnosti so pogojene s podnebnimi pogoji, sortimentom, takojšnjo predelavo (čas skladiščenja obranih plodov ne sme biti daljši kot 24 ur od dneva obiranja), tehnologijo predelave (hladno stiskanje oljk, kjer temperatura ne sme preseči 27 °C) in varstvom pred škodljivci (integrirana ali tem zahtevam podobna pridelava ali ekološka 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).

Tradicija pridelave oljčnega olja na področju Slovenske Istre sega daleč v preteklost, saj že grški zgodovinar Pavzani (Pausanias, 180 pr.n.š. do 115 pr.n.š.) v svojem delu Opis Grčije v odstavku 10.32.19 omenja istrsko oljčno olje. O pridelavi olja na tem območju pa je ohranjenih tudi precej virov od leta 1201 do 17. stoletja in vse do danes, ki kažejo, kako se je pridelovanje oljčnega olja Slovenske Istre razvijalo skozi stoletja. Tradicionalne metode in znanje, pridobljeno skozi stoletja, tudi danes pripomorejo k visoki kakovosti oljčnega olja s tega področja.

### **Sklic na objavo specifikacije**

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006<sup>(4)</sup>)

[http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna\\_in\\_kakovostna\\_hrana\\_in\\_krma/zasciteni\\_kmetijski\\_pridelki/Specifikacije/EDOOSI.pdf](http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/EDOOSI.pdf)

---

<sup>(4)</sup> Glej opombo 3.