

Klaster istarskih maslinara g.i.u.

ISTRA

Zaštićena oznaka izvornosti

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

PRIPREMILI:

Klaster istarskih maslinara g.i.u.

Miran Adamič

Milena Bučar Miklavčić

Angel Hlaj

Dino Pucer

Viljanka Vesel

SADRŽAJ

1. NAZIV PROIZVODA.....	1
2. OPIS PROIZVODA	1
2.1. Opća definicija proizvoda	1
2.3 Opis gotovog proizvoda.....	2
3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE	3
4. DOKAZ O PODRIJETLU	4
5. POSTUPAK PROIZVODNJE.....	4
6. POVEZANOST SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM PROIZVODNJE	5
6.1. Pojednosti o zemljopisnom području.....	5
6.2. Pojednosti o kakvoći i karakteristikama proizvoda	7
6.3. Uzročna veza između zemljopisnog područja i karakteristika proizvoda.....	8
7. NAZIV I ADRESA NADLEŽNOG TIJELA.....	9
8. PRAVILA OZNAČAVANJA.....	9

PRILOG 1. – Zemljovid područja proizvodnje

PRILOG 2. – Popis literature

1. NAZIV PROIZVODA

„Istra“

2. OPIS PROIZVODA

2.1. Opća definicija proizvoda

„Istra“ je ekstra djevičansko maslinovo ulje dobiveno izravno iz ploda masline (*Olea europaea* L.) isključivo mehaničkim postupcima i čija fizikalno-kemijska i senzorska svojstva odgovaraju onima navedenim u ovoj specifikaciji.

2.2. Opis sirovine

Maslinovo ulje „Istra“ smije se proizvoditi od plodova uzgojenih na zemljopisnom području iz točke 3. od sljedećih sorti maslina: buga (sinonim: črna), buža, črnica, drobnica, istarska belica (sinonimi: istrska belica, istarska bjelica, bianchera), karbonaca, mata, plominka, puntoža, rošinjola, štorta, žizolera, frantoio, leccino, maurino, moraiolo, pendolino i picholine (Pribetić, 2006.; Vesel, 2016.; Milotić i sur., 2005.; Poljuha i sur., 2008.).

Buga (sinonim: črna) – List je ravan, eliptično-kopljastog oblika. Broj cvjetova u cvatu je mali. Oblik ploda je jajolik i simetričan i ima najveći poprečni promjer u sredini. Zrioba ploda počinje po cijeloj površini. Oblik koštice je jajolik i ima najveći poprečni promjer je u sredini. Vršak koštice je zaobljen, a baza šiljasta. Površina koštice je hrapava.

Buža – Sorta s većim brojem biotipova i sinonima. Stablo je jakog bujnog rasta, rustikalno, ima gustu krošnju s tendencijom širokog rasta u visinu. Plod je srednji do velik, ovisno o biotipu, jajolik, blago asimetričan, a u potpunoj zrelosti je tamne boje.

Črnica – Stablo je jako bujnog rasta, izraženog razvoja debela, široke krošnje te čvrstih i dugih grana. Plod je srednji do velik na dugoj peteljci.

Drobnica – Stablo je srednje do slabo bujno i rijetko. Karakterizira ga izmjenična rodnost. Mali plodovi su okruglastog do jajolikog oblika, a u trenutku berbe još nisu u potpunosti obojeni.

Istarska belica (sinonimi: istrska belica, istarska bjelica, bianchera) – Stablo je srednje bujnog rasta, guste krošnje s tendencijom rasta u visinu. Grane su upravne, dugačke i čvrste, a rodne grančice ravne li blago povijene. Plod je jajolik, srednje velik, u zrio bi je svijetložute boje, ponekad s ljubičastim nahukom.

Karbonaca – Stablo je srednje bujno, uspravnog rasta. Krošnja je gusta s kopljastim zbijenim listovima. Plodovi su izduženog i blago asimetričnog oblika, srednje težine i dobre konzistencije. Rastu u grozdovima a tijekom zriobe rijetko do kraja promijene boju.

Mata – Stablo je srednje veličine, krošnja je srednje gusta i ima tipične dugačke izboje s malo lišća u donjem dijelu. Sorta se lako prepoznaje zbog tamnozelenog izgleda s obzirom da je gornja strana lista izrazito tamnozeleno boje. Plodovi su srednje veliki do veliki, jajolikog oblika i neravnomjernog dozrijevanja.

Plominka – Stablo je bujnog rasta s dugim i tankim granama. Lišće je na granama prilično metličasto razmješteno, a list je izdužen i tanak. Plod je jajolik ili okruglast s malim šiljkom, ljubičaste boje, isto kao i meso. Koštica je okruglasta ili lagano izdužena, zašiljena s obje strane. Udubina kod peteljke je izražena, a pupak istaknut.

Specifikacija

Puntoža – Stablo je bujnog rasta, jakog debela i grana. Krošnja je visoka, gusta s brojnim granama. Plod je manji od ploda Buže i naginje rastu u grozdićima na dugim peteljka. Na vrhu ploda ima bradavicu po čemu je sorta dobila ime.

Rošinjola – Stablo je srednje bujnosti, čak i u optimalnim agroekološkim uvjetima, a grane imaju raširen položaj i usmjerene su prema širem osvjetljenijem prostoru. Krošnja je kompaktna, okruglasta, gusta s brojnim grančicama kratkih internodija i puno lišća. Plod je simetričan, srednje mali, jajolikog oblika. U zriobi je tamnoljubičaste boje s brojnim pjegicama.

Štorta – stablo je vrlo bujnog rasta, ali prilično rijetko. Plodovi su srednje veliki do veliki, karakterističnog izduženog oblika i donekle asimetrični, slični koštici, koja se jednostavno odvaja od mesa. Plodovi mijenjaju boju od vrha. Meso je ukusno i primjerene konzistencije, osim kada su zbog nedostatka oborina manji i prilično vlaknasti.

Žizolera – Stablo je jako bujnog rasta, izraženog razvoja debela, široke krošnje te krivudavih, čvrstih i dugih grana. Plod je srednji do velik, jajoliko g oblika, a izgledom i bojom podsjećana plod žizule po kojoj je sorta i dobila ime.

Frantoio – Stablo je srednje bujnosti i širokog rasta, otvorenog oblika krošnje, a grančice su rijetke, duge i gipke. Drvne grančice rastu uspravno, imaju dugačke internodije i bogate su lišćem tamnije boje. Plod je srednje veličine, jajolikog oblika i zaobljenog vrha, ljubičaste boje.

Leccino – Stablo je bujnog rasta, široko, izraženog porasta i razvoja debela i visinu. Krošnja je okruglastog oblika s čvrstim i dugim granama, a rodne grane su kratke i viseće. Plod je srednje veličine, okruglastog oblika i u punoj zriobi je ljubičasto-crne boje.

Maurino – Stablo je srednje bujnosti, s obješenim rodnom granama. Sorta je cijenjena zbog rane te redovite i visoke rodnosti. Plodovi dozrijevaju rano – prije drugih sorti, zbog čega je prikladna za veće nasade u kojima se onda bere prva. Plodovi su manji i okruglasti, u trenutku berbe obično nisu u potpunosti obojeni (tamno ljubičasti do crni).

Moraiolo – Stablo je slabe bujnosti, krošnja je uspravnog rasta, skupljena, a dolaskom u rod naginje blagom rastu u širinu. Plod je okruglast, malen i simetričan, uglavnom dozrijeva nejednolično i postupno. Teško se odvaja od peteljke pa nije pogodan za mehaniziranu berbu.

Pendolino – Stablo je srednje bujnosti, povijenog, visećeg rasta. Krošnja je gusta s kopljastim zbijenim listovima. Rodne grančice su duge, viseće, gipke, savijene prema tlu. Plodovi su izduženi, blago asimetrični, srednje težine.

Picholine – Stablo je srednje bujnosti, široke guste krošnje. Rodne grančice su blago povijene s dugim internodijima. Plod je srednje veličine, jajoliko-izdužen i asimetričan, u početku dozrijevanja vinski crvene boje, a u potpunoj zriobi crn.

U maslinicima poljoprivrednih gospodarstava koja uzgajaju masline za proizvodnju maslinovog ulja „Istra“ navedene sorte maslina moraju pojedinačno ili u različitim omjerima biti zastupljene najmanje u 80% udjelu.

2.3 Opis gotovog proizvoda

Maslinovo ulje „Istra“ sadrži najmanje 80% udjela ulja dobivenog od sorti maslina navedenih u točki 2.2 koje u ulju mogu biti zastupljene pojedinačno ili u različitim omjerima.

U trenutku stavljanja na tržište maslinovo ulje „Istra“ mora imati sljedeća fizikalno-kemijska i senzorska svojstva:

- maseni udio slobodnih masnih kiselina izraženih kao oleinska : $\leq 0,4\%$
- peroksidni broj: ≤ 12 meq O₂/kg
- K232: $\leq 2,25$

Specifikacija

- K270: $\leq 0,20$
- Delta-K: $\leq 0,01$
- miris: najmanje srednje do intenzivno zamjetljiv miris po svježem plodu masline, voću, povrću ili po drugom zelenom bilju poput zelenog lišća, zelene trave i sl. (medijan voćnosti na kontinuiranoj linijskoj skali $> 3,0$)
- okus: na zdrav i svjež plod masline, prisutna gorčina i pikantnost, i to u slijedećim vrijednostima:
 - gorčina: blago, srednje ili intenzivno zamjetljiva (medijan na kontinuiranoj linijskoj skali $\geq 2,0$);
 - pikantnost: blago, srednje ili intenzivno zamjetljiva (medijan na kontinuiranoj linijskoj skali $\geq 2,0$).

Ulje proizvedeno od samo jedne sorte mora sadržavati najmanje 80% navedene sorte.

3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE

Područje proizvodnje maslinovog ulja „Istra“ ograničeno je na dio područja istarskog poluotoka.

Početna točka granice zemljopisnog područja proizvodnje maslinovog ulja „Istra“ nalazi se u luci Preluka, na granici Grada Rijeke i Opatije, sjeverno od autokampa Preluka. Dalje ide granicom Grada Rijeke i Opatije oko autokampa do tromeđe Opatije, Matulja i Kastva, sjeverno od autokampa. Dalje ide preko predjela Baredi do željezničke pruge, na tromeđi Matulja, Kastva i Rijeke. Granica nastavlja željezničkom prugom u smjeru Rijeke, granicom Gradova Kastva i Rijeke, a istočno od odmorišta Vrata Jadrana skreće prema sjeveru kroz Bačiće, Murine, istočno od Tuhtani i dolazi na tromeđu Rijeka, Viškovo i Kastav. Dalje ide granicom Viškova i Kastva kroz predio Duževo (trigonometar 281) dolazi na cestu Kastav – Viškovo ispod predjela Ranjevac. Nastavlja malo cestom prema Viškovu i skreće prema sjeveru, prolazi između naselja Jardasi i Kosi, te istočno od trigonometra 452 Sohi dolazi na tromeđu Viškovo, Kastav, Klana. Na tromeđi skreće prema zapadu, pa jugozapadu i preko Sohi, između predjela Prkačine i Plas, dolazi na Majeви vrh (kota 411), tromeđa Kastav, Matulji, Klana. Dalje nastavlja granicom Općine Matulji u smjeru sjevera do pod vrh Stanić (kota 465), gdje skreće malo prema zapadu pa opet prema sjeveru, prolazi istočno od Mučići, te kroz predio Kapužnjak, istočno od naselja Ružići i vrha Vela rebra (446), kroz predio Pišćevati breg, Turinskog dola, Raspravica, Popenac, preko kote 738, kroz predio Liskovac dolazi na vrh Visoč (756). Na Visoču granica skreće prema zapadu, prolazi sjeverno od predjela Klanac, preko teigonometra 547, kote 657, ide sjeverno od naselja Rupa, preko predjela Leščina do trigonometra 447, gdje skreće prema sjeveru. Prolazi zapadno od vrha Gradina (562), uz željezničku prugu do trigonometra 519 u predjelu Velika reber, gdje skreće prema zapadu, pa jugozapadu, prolazi kroz Barišća, Kališća (trigonometar 602) i dolazi do predjela Buričine. Na tom vrhu skreće prema zapadu, ide preko Komica (901), između predjela Jankovac i Osik, preko predjela Surinova glava, Strahovica (771), južno od Ravnog Kota, preko Ribnika (kote 1023) i trigonometra 1028,5, skreće na sjeverozapad preko Vinčarije, dolazi južno do Glavičorke (trigonometar 1083) gdje skreće kratko na zapad pa opet sjeverozapad do Lipice, ide dalje jugozapadno od kote 979 Lipica i kote 953 M. Plešivica i dalje idući prema sjeverozapadu dolazi do Malih Vrata (kota 695). Tu skreće na zapad do Jelovščine, pa prema jugozapadu pored trigonometra 851 M. Grižan ide prema jugoistoku i sjeverozapadno od Blažinovog vrha gdje naglo skreće prema zapadu, prolazi sjeverno od Stružnjaka i Gnojina (kote 781 i 776) nakon čega skreće prema jugozapadu i dolazi na cestu Jelovice – Podgorje. Dalje granica ide tom cestom prema sjeverozapadu kroz Podgorje, dalje cestom sjeverno od mjesta Praproće i Črnotiče, južno od kote 447 Gaber. Nastavlja cestom sjeverno od Kasteleca prema Sočerbu, a prije Sočerba ide preko trigonometra 447 do granice Republike Slovenije i Republike Italije.

Dalje granica ide tom granicom prema zapadu do morske obale kod mjesta San Bartolomeo i morskom obalom prema jugoistoku do početne točke u Luci Preluka.

Grafički prikaz područja proizvodnje maslinovog ulja „Istra“ nalazi se u Prilogu 1.

4. DOKAZ O PODRIJETLU

Podrijetlo maslinovog ulja „Istra“ zajamčeno je nadzorom svake faze proizvodnje te dokumentiranjem svih aktivnosti i kretanja proizvoda unutar i između subjekata uključenih u proizvodni lanac.

Subjekti u sustavu proizvodnje ulja sa zaštićenom oznakom izvornosti „Istra“ dužni su voditi dokumentaciju i bilježiti podatke o svim aktivnostima koje su bitne za postizanje svojstava propisanih u ovoj specifikaciji. Svaki pojedini subjekt odgovoran je za unutarnju kontrolu i vođenje samo one dokumentacije koja se odnosi na onu fazu procesa koja je pod njegovom nadležnošću.

Maslinar je dužan registrirati sve nasade i zapisivati podatke o berbi; uljara je dužna zapisivati sve podatke vezane uz preradu maslina i dobiveno ulje; punionica je dužna zapisivati podatke o stavljanju ulja u ambalažu i prodaji ulja.

Na taj način omogućena je kontrola sljedivosti proizvoda u svakoj fazi proizvodnje, od maslinika do pakovine koja se stavlja na tržište, kao i utvrđivanje sukladnosti proizvodnje i kvalitete ulja sa specifikacijom.

Nakon punjenja ambalaže, odnosno nakon stavljanja pakovina na tržište, sljedivost ulja se osigurava obilježavanjem pakovina posebnim markicama koje na sebi imaju jedinstven broj. Sadržaj markice propisan je u točki 8. specifikacije.

5. POSTUPAK PROIZVODNJE

Masline se moraju uzgajati u nasadima čija gustoća ne smije prelaziti 450 stabala/ha.

Masline namijenjene proizvodnji ekstra djevičanskog maslinovog ulja iz točke 1. moraju se brati izravno sa stabla, ručno ili korištenjem strojeva ili drugih pomagala, odnosno korištenjem mreža ili platna na koje ubrane masline padaju.

Ubrani plodovi prevoze se do skladišta ili pogona za preradu u sanducima s rupicama ili otvorima koji omogućuju pristup zraka. Masline se do prerade moraju čuvati u navedenoj vrsti sanduka.

Prerada maslina mora se obaviti najkasnije u roku od 48 sati od njihove berbe.

Za ekstrakciju ulja smiju se koristiti isključivo mehanički procesi koji jamče dobivanje ulja bez izmjene kvalitativnih karakteristika koje su sadržane u plodu.

Tijekom procesa ekstrakcije ulja nije dozvoljena uporaba nikakvih aditiva osim vode, a temperatura maslinovog tijesta, ulja i dodane vode tijekom prerade mora biti niža od 27 °C.

Ulje se skladišti u hermetički zatvorenim spremnicima izrađenim od nehrđajućeg čelika ili od materijala koji je potpuno inertan u odnosu na ulje, te koji omogućuju jednostavno pranje i održavanje čistoće. Skladište mora biti suho i prozračno. Temperatura skladištenja mora biti od 12 do 20 °C.

Bistrenje ulja može se obaviti filtracijom odmah nakon prerade maslina, tj. prije pretakanja ulja u veće spremnike radi duljeg čuvanja ili prije punjenja u ambalažu. Ulje se može bistrirati i prirodnim taloženjem, nakon kojeg je potrebno što prije odvojiti ulje od taloga.

Prije punjenja ulja u ambalažu moraju se obaviti sve potrebne analize kojima se može provjeriti zadovoljava li ulje sve karakteristike koje su navedene u točki 2.3.

Ulje se stavlja na tržište u bocama od tamnog ili prozirnog stakla. Ako je staklo prozirno mora imati obveznu dodatnu zaštitu od svjetlosti u vidu kartonske, papirne, drvene ili metalne kutije ili omota. Dopušteno je korištenje i drugih vrsta ambalaže pod uvjetom da materijal u doticaju s uljem bude inertan.

Specifikacija

Pakiranje ulja u ambalažu mora se odvijati unutar zemljopisnog područja iz točke 3. radi očuvanja posebnih svojstava i kvalitete ulja. Naime, pakiranjem ulja unutar područja proizvodnje osigurava se najmanje moguće narušavanje kvalitete tijekom transporta i višestrukih pretakanja, koje može nastati uslijed izloženosti ulja temperaturnim oscilacijama, atmosferskom kisiku i svjetlosti. Osim toga, ograničavanjem pakiranja ulja unutar područja proizvodnje osigurano je da se provjere sukladnosti nadležnog certifikacijskog tijela obave u nazočnosti zainteresiranih proizvođača koji tradicionalno sami pakiraju ulje. Za njih je potvrđivanje sukladnosti i dobivanje prava korištenja oznaka izvornosti od vrlo velike važnosti jer im omogućuje jačanje povjerenja potrošača, stjecanje prednosti pred konkurencijom te naposljetku povećanje prihoda.

Pakiranje unutar područja proizvodnje ulja uvelike olakšava i kontrolu sljedivosti, odnosno kvalitete koja bi bila teško provediva izvan područja proizvodnje.

6. POVEZANOST SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM PROIZVODNJE

6.1. *Pojedinosti o zemljopisnom području*

Više od dvije tisuće godina masline i maslinovo ulje su za Istru ne samo važan gospodarski čimbenik, već i njezin zaštitni znak, jedan od njezinih (uz vinograde i vino) najpoznatijih i najuglednijih proizvoda. O istarskom maslinarstvu i proizvodnji ulja u doba Rimskog carstva svjedoče brojni zapisi, natpisi i arheološki nalazi, a jedan je od najstarijih kameni reljef iz 1. stoljeća prije Krista koji prikazuje berbu maslina i grožđa, nađen na području Poreča. O istarskom maslinovom ulju u svojim su djelima pisali mnogi antički pisci, od Plinija koji istarsko ulje izjednačava s onim iz Betike, do Pauzanije Periegeta i Marcijala (Križman, 1997.).

Na nekoliko lokaliteta u pronađeni su ostaci starorimskih pogona za proizvodnju amfora za čuvanje i transport maslinovog ulja, a na nekim su amforama ostali sačuvani natpisi „Olei Histrici“ i „olei flos“ – ova druga oznaka znači „ulje prvog tiještenja“ što bi odgovaralo današnjem pojmu „ekstra djevičansko“. Istarsko maslinovo ulje trgovinom dolazilo do sjeverne Italije, Norika i Panonije (Matijašić, 1998.).

U doba antike maslinarstvo i proizvodnja maslinovog ulja u Istri smješteni su uglavnom na veleposjede odnosno latifundije, u kasnoj antici prema arheološkim nalazima prerada maslina seli u gradove, a u srednjem vijeku maslinicima u Istri uglavnom gospodare benediktinski samostani, te gradovi i njihove samouprave. U mnogim srednjovjekovnim tekstovima, od gradskih Statuta do ugovora i popisa feudalnih ili crkvenih davanja, propisuju se odredbe, porezi i zabrane vezane uz trgovinu maslinovim uljem.

Mnogo je sačuvanih pisanih izvora o proizvodnji maslinovog ulja na području sadašnje Slovenske Istre u razdoblju od 13. do 17. stoljeća. U odredbama Koparskog statuta iz 1301. godine podrobno je opisan postupak proizvodnje ulja (Darovec, 1998.). Zanimljivo je da na području Kopra, u razdoblju između 1758. i 1795. godine, najveća proizvodnja ulja bila 1781., kada je proizvedeno 6.133 urne (stara mjerna jedinica za količinu maslinovog ulja). Iste je godine u Izoli proizvedeno 1.630 urni, a u Piranu 6.129 urni (sveukupno 13.892 urne, odnosno oko 900 tona s obzirom da jedna urna sadrži 64,9 litara) što iznosi više od sadašnje proizvodnje maslinovog ulja u Slovenskoj Istri.

Tijekom 19. stoljeća maslinarstvu u Istri pažnju posvećuje više pisaca, polihistora i intelektualaca ondašnjeg doba, objavljujući savjete o uzgoju maslina i o unapređenju tehnologija njihove prerade. Povjesničari i putopisci toga doba osim što svjedoče o maslinicima kao ukrasu istarskog krajobraza pišu i o čuvenosti istarskog maslinovog ulja, posebno s područja Rovinja (Yriarte, 1999.). Krajem 19. i početkom 20. stoljeća o istarskom maslinarstvu i uljarstvu brinu školovani znanstvenici i znanstvene institucije, a iz toga doba potječe i kapitalno djelo o istarskom maslinarstvu „Elaiografia Istriana“ prof. Carla Huguesa iz 1902. godine, u kojoj su prvi put klasificirane sorte maslina koje se uzgajaju na istarskom tlu (Hugues, 1999.) Na prijelazu 19. u 20. stoljeće maslinovo ulje postaje zaštitni znak

Specifikacija

luksuznije istarske gastronomije, pogotovo u austrougarskim restoranima u Puli namijenjenima vojnim časnicima. Na veliki značaj masline i maslinovog ulja u Istri ukazuje i bogatstvo narodne književnosti, u kojoj se na ovaj ili onaj način spominje. Primjerice, „Slatko je kao ulje“ ili zagonetka „Visoko kao planina, ima brabonjke kao koza, gorko kao pelin, slatko kao med“ (rješenje: maslina i ulje). Utjecaj masline vidljiv je i u u crkvenim običajima poput pletenja maslinove palme (Koštial, 2002.).

Iz etnografskih zapisa s kraja 19. i početka 20. stoljeća saznajemo i o ulozi maslina i maslinovog ulja u prehrani, ali i narodnim običajima, vjerovanjima i tradicijama Istre (Kocković, 2005.) Samo u Istri se, za razliku od susjednih hrvatskih, slovenskih i talijanskih regija, blagdan Cvjetne nedjelje (nedjelja koja prethodi Uskrsu) naziva Uličnica, po istarskom dijalektalnom nazivu za maslinu – ulika. U Istri je maslinovo ulje tradicionalno više nego drugdje prisutno i u različitim vjerskim obredima i tradicijama – primjerice, na blagdan Sv. Blaža 3. veljače drugdje je uobičajeno da se taj dan na misi blagoslovi grlo u križ položenim zapaljenim svijećama, no u Vodnjanu se po tradiciji taj blagoslov grla izvodi pomazanjem maslinovim uljem.

Jake zime 1781., 1855., 1929., 1931. i 1939. godine te teška gospodarska situacija značajno su iscrpile nasade maslina. Prvi poslijeratni pokusi obnove maslinika na području Slovenske Istre provedeni su 1952. godine (Modun, 1953.). U sklopu akcije sadnje maslina 1955. godine, na području Kopra je uvezeno 28.800 sadnica, najviše sorte Leccino (Kmetijski vestnik br. 2, 1955.). U obnovi maslinika i u proučavanju najpogodnijih sorti za sadnju novih nasada sudjelovao je i dr. Stanko Kovačić (1955.), koji je opisao stanje maslinarstva na području Slovenske Istre. U tom dokumentu navodi da su tada bile najzastupljenije sljedeće sorte: navadna belica (drobnica ili comuna), črnica (karbona), buga i žlahtna belica (istrska belica), a proučavali su također i sorte mata te smartela.

Poslije Drugog svjetskog rata intenzivna proizvodnja maslina prelazi u ruke najprije Narodno-oslobodilačkih odbora, a od 1960-tih godina Poljoprivredno-prehrambenih kombinata, da bi se nakon tržišno-gospodarskog restrukturiranja nakon 1990. većina proizvodnje koncentrirala u poduzećima nastalima privatizacijom negdašnjih kombinata.

Sadnjom velikih plantažnih nasada 1980-tih godina u Istri dolazi do značajnije introdukcije talijanskih i francuskih sorti (SOUR Plava laguna, 1986.). U posljednjih tridesetak godina je na području Slovenske Istre vidljiv napredak u maslinarstvu. Dokaz tomu je povećanje zasađene površine s 450 ha na više od 2.100 ha maslinika, čime se maslina učvrstila na drugom mjestu među voćnim vrstama u Sloveniji (Vesel i Jug, 2017.).

Od sredine 1990-ih godina programom poticanja sadnje dugogodišnjih nasada Istarska županija je razvoj maslinarstva usmjerila i na obiteljska poljoprivredna gospodarstva, pa je u dvadesetak godina broj stabala maslina u Hrvatskoj Istri utrostručen, a u tom je razdoblju otvoreno i dvadesetak novih uljara. U posljednjih tridesetak godina u Istri se ustalilo desetak lokalnih i regionalnih smotri s ocjenjivanjem maslinovog ulja, osnovano je više maslinarskih udruga i zadruga, a pokrenuti su programi edukacije.

S razvojem turizma u Istri od 1960-tih godina, istarsko maslinovo ulje uz vino, istarski pršut, sir i tartufe postaje turističko-gastronomski zaštitni znak Istre, nezaobilazan u turističko-ugostiteljskoj ponudi, ali i u promociji odnosno propagandi istarskog turizma.

Područje Istre se, prema svojim geološkim, reljefnim te donekle klimatskim specifičnostima, dijeli na četiri područja:

1. Pretplaninski i planinski dio Učke i Čićarije, brdoviti sjeverni i sjeveroistočni rub poluotoka, oskudnog biljnog pokrova i ogoljelih kraških površina;
2. Sjeverozapadni dio koji obuhvaća dio Čićarije, Slavniško Podgorje, visoravan Sočerbškog, Podgorskog i Rakitovskog krasi, Krški rub te Koparska brda (Koparsko gričevje) koje čine flišni

Specifikacija

brežuljci između Dragonje i Rižane te Trščanskog zaljeva. Prevladava karbonatni fliš na kojima se nalaze eutrična smeđa tla (stupanj zasićenosti bazama je veći od 50%);

3. Središnji brdski flišni dio, sa strmim padinama i duboko usječenim dolinama, pruža se jugozapadno od bijele Istre. Karakteriziraju ga niža pobrđa fliša, koja se sastoje od nepropusnih lapora, gline i pješčenjaka;
4. Porečko- puljska ploča tj. vapnenačka zaravan uz morsku obalu na južnom i zapadnom dijelu poluotoka, vodopropusnih vapneno-dolomitnih stijena prekrivenih crvenicom, blago valovitih reljefnih oblika s usjecima riječnih dolina i većim ravnim kompleksima između brežuljaka.

Blago valoviti reljefni oblici uzdižu se prema središnjem dijelu poluotoka, da bi na sjeveroistoku, na planinskom masivu Čićarije i Učke dostigli najvišu točku.

Za uzgoj maslina značajni su sjeverozapadni, zapadni, južni i središnji dijelovi istarskog poluotoka, koji se odlikuju sredozemnom klimom. Južni dio ima izraženije sušno ljetno razdoblje, godišnji prosjek temperatura oko 16°C i ukupnu godišnju količinu padalina oko 820 mm. Zapadni i sjeverozapadni dio imaju manje izraženo sušno ljetno razdoblje, godišnji prosjek temperatura oko 14°C i ukupnu godišnju količinu padalina oko 1000 mm (Pribetić, 2007.).

6.2. Pojediniosti o kakvoći i karakteristikama proizvoda

Maslinovo ulje „Istra“ cijenjeno je i prepoznatljivo po svojoj visokoj kvaliteti i senzorskim karakteristikama na čije stvaranje utječe cijeli niz čimbenika. Čimbenici s najvećim utjecajem jesu usvajanje novih tehnoloških rješenja u preradi i čuvanju ulja, raniji rokovi berbe koji su karakteristični za istarsko područje i koji za određene sorte počinju već u drugoj dekadi rujna, zemljopisni položaj koji se smatra rubnim sjevernim područjem povoljnim za uzgoj maslina, te specifičan sortiment kojeg istarski maslinari od davnina obogaćuju izborom maslina koje u ovim posebnim uvjetima uzgoja mogu bogato roditi i dati kvalitetna ulja.

Maslinovo ulje „Istra“ karakterizira srednje do intenzivno izražen i prepoznatljiv miris po svježem plodu masline koji se često miješa s više ili manje izraženim voćnim notama, odnosno aromama povrća (artičoka, radič, rokula, i sl.) ili zelenog bilja (zeleno lišće, zelena trava i sl.). Okus maslinovog ulja „Istra“ je skladan i asocira na zdrav i svjež plod masline s uglavnom srednje izraženom gorčinom i pikantnosti, dok kod nekih sortnih ulja gorčina odnosno pikantnost može biti intenzivna odnosno blaga. Ovakav senzorski profil maslinovog ulja „Istra“ potvrđuju znanstvena istraživanja (Brkić Bubola i sur., 2012.a) i brojni rezultati analiza ulja. Karakterističan miris i okus maslinovog ulja „Istra“ povezani su s njegovim kemijskim sastavom. Maslinovo ulje „Istra“ bogato je C6 i C5 hlapivim tvarima koje utječu na njihove zelene arome, te na gorki i pikantni okus (Brkić Bubola i sur., 2012.; Koprivnjak i sur., 2012.a, Majetić Germek i sur., 2013.).

Gorčina i pikantnost maslinovog ulja „Istra“ nisu samo povezane sa značajnim sadržajem hlapivih tvari nego i visokim udjelom fenolnih tvari koje, osim na pozitivne senzorske karakteristike, utječu i na nutritivna svojstva ulja kao i na njegovu stabilnost čineći ga otpornim na oksidaciju (Bendini i sur., 2007.). Maslinovo ulje „Istra“ bogato je fenolnim tvarima, s koncentracijama koje se kreću između 100 i 700 mg/kg (Koprivnjak i sur., 2002.; Koprivnjak i sur., 2012.b; Brkić Bubola i sur., 2012.a; Brkić Bubola i sur., 2012.b, Bučar-Miklavčič i sur., 2016.a; Bučar-Miklavčič i sur., 2016.b; Miklavčič Višnjavec i sur., 2015.).

Višegodišnjim istraživanjima istarskih ekstra djevičanskih maslinovih ulja znanstveno je dokazana i njihova prehrambena vrijednost, te se utvrdilo da, pored što su bogata fenolnim tvarima, sadrže i visok udio oleinske kiseline. Prosječan udio oleinske kiseline u istarskim ekstra djevičanskim maslinovim uljima je visok, najčešće iznad 74%, a kreće se od 66-80% ovisno o sorti od koje je ulje dobiveno te klimatskim uvjetima u istraživanoj godini. Prosječni udio linoleinske kiseline je nizak i kreće se od 5-10% (Koprivnjak i sur., 2012.b; Škevin i sur., 2003.; Brkić Bubola i sur., 2012.b). Unatoč

Specifikacija

raznolikosti pedoklimatskih i uzgojnih uvjeta, sastav masnih kiselina u istarskim maslinovim uljima je dosta homogen (Koprivnjak i sur., 1998.). Ovakav specifični kemijski sastav maslinovog ulja „Istra“, visoki omjer oleinske i linoleinske kiseline (>7) u kombinaciji s visokim udjelom fenolnih tvari, doprinosi njegovoj oksidacijskoj stabilnosti (Koprivnjak i sur., 2012.b; Butinar i sur., 1999.; Bučar-Miklavčič, 2000.; Butinar i sur., 2000.; Butinar i sur., 2001.a; Butinar i sur., 2001.b; Mazi i sur., 2004.; Butinar i sur., 2004.a; Butinar i sur., 2004.b; Bešter i sur., 2007.) odnosno pridonosi sposobnosti maslinovog ulja „Istra“ da zadrži svoju visoku kvalitetu duže vremena.

Značajna karakteristika maslinovog ulja „Istra“ jest i jako niska vrijednost udjela slobodnih masnih kiselina kao i niska vrijednost peroksidnog broja (Koprivnjak i sur., 2002.; Brkić Bubola i sur., 2012.b; Škevin i sur., 2003.; Valenčič i sur., 2007.; Bučar-Miklavčič i sur., 2012.; Bešter i sur., 2012.; Gams Petrišić i sur., 2012.; Butinar i sur., 2006.; Bešter i sur., 2007.).

O visokoj kvaliteti istarskih ekstra djevičanskih maslinovih ulja, a posebice o izuzetnosti njihovih senzorskih svojstava, svjedoči niz vrhunskih priznanja i nagrada osvojenih na poznatim međunarodnim natjecanjima. Istarska ulja se u posljednjih nekoliko godina navode i u vodiču najboljih svjetskih maslinovih ulja „L'extravergine“ (Oreggia, 2005., 2006., 2007., 2008., 2009.) i „Flosolei“ (Oreggia i Marinelli, 2010., 2011., 2012., 2013.) u kojem su, u konkurenciji više stotina ulja iz cijelog svijeta, redovito proglašavana najboljim u jednoj od kategorija.

6.3. Uzročna veza između zemljopisnog područja i karakteristika proizvoda

Tlo i klimatski uvjeti na pojedinom području imaju veliki utjecaj na poljoprivredu, posebice na izbor kultura i način njihovog uzgoja. U slučaju masline klima je sigurno najznačajniji agroekološki čimbenik koji utječe na njen uzgoj zbog čega se samo u rijetkim slučajevima može uzgajati iznad 45. paralele sjeverne geografske širine. Istra se smjestila između 44°45' i 45°35' sjeverne geografske širine, tj. na samoj sjevernoj granici uzgoja maslina. Moglo bi se stoga pomisliti da su uvjeti za uzgoj masline na području Istre vrlo nepovoljni. To je područje međutim još u doba Rimljana prepoznato kao idealno za uzgoj maslina i proizvodnju visokokvalitetnog ulja.

O velikoj pogodnosti istarskog poluotoka za uzgoj maslina neizravno svjedoči i veliki broj sorti koje se uzgajaju na tom području. Naime, u mnogim se maslinarskim krajevima uzgaja vrlo ograničen broj sorti maslina koje su tijekom vremena izabrane kao najprikladnije za to područje uzgoja. U Istri se s vremenom broj sorti povećavao te se u nekim njenim dijelovima sortiment maslina u 20. stoljeću značajno promijenio, a najrecentnija introdukcija se dogodila prije 50-ak godina. U sjeverozapadnom dijelu Istre mnoge su se domaće sorte, usprkos introdukciji inozemnih sorti, nadomjestile prije svega istarskom belicom, dok je među introduciranim sortama najzastupljenija sorta leccino (Vesel i sur., 2017.). S obzirom da većina istarskih ulja, bez obzira na sortu, posjeduju osnovne vrijednosti senzorskih i kemijskih parametara navedenih u ovoj specifikaciji može se zaključiti da na kvalitetu i osobine proizvedenih maslina, odnosno na kemijska i senzorska svojstva ulja veliki utjecaj imaju pedo-klimatske osobine istarskog poluotoka.

Rezultat specifičnosti klimatskih prilika u Istri jest i visok udio zastupljenosti jednostruko nezasićene oleinske kiseline u ukupnom sastavu masnih kiselina maslinovog ulja „Istra“, jer maslina reagira na hladnije uvjete uzgoja na način da povećava sintezu oleinske kiseline (Pannelli i sur., 1993.).

Bogat kemijski sastav hlapivih tvari u maslinovom ulju „Istra“ koje utječu na zelene arome, a neke od njih i na gorki i pikantni okus, uvjetovan je sortimentom i klimatskim uvjetima na području Istre, ali i berbom maslina u ranijim stupnjevima zrelosti te dobrom proizvođačkom praksom pri čuvanju i preradi ploda i skladištenja ulja. Naime, veliki utjecaj na kvalitetu proizvoda sa zaštićenom oznakom izvornosti „Istra“ imaju i lokalni maslinari i prerađivači koji su generacijama stjecali i usavršavali znanja i vještine uzgoja maslina te proizvodnje i skladištenja ulja. Poznato je da su istarski maslinari vrlo znatiželjni i skloni inovacijama, a međusobno se vole nadmetati kvalitetom ulja. Zbog toga danas

Specifikacija

većina maslinara u Istri nastoji proizvesti ulje vrlo visoke kvalitete pa zbog toga u uzgoju i preradi maslina primjenjuju najsuvremenija tehnička i tehnološka dostignuća (Koprivnjak, 2010.a).

Jedan od značajnih čimbenika koji utječe na kvalitetu ulja, a koji je izravno uvjetovan tehnologijom proizvodnje, jest vrijeme berbe, odnosno stupanj dozrelosti ploda u doba berbe. Naime, zbog geografskog položaja Istre, koja je smještena na rubnom sjevernom području uzgoja masline, česta je pojava negativnih temperatura u fazi dozrijevanja plodova (Benčić, 2000.), a smrzavanje plodova dovodi do porasta udjela slobodnih masnih kiselina i degradaciju poželjnih senzorskih osobina ulja. Stoga su, u cilju izbjegavanja ranih jesenskih mrazeva i očuvanja kvalitete ulja u plodu masline, istarski maslinari već dulji niz godina uveli praksu ranije berbe maslina, u doba kada su plodovi još zeleni ili prošarani i čvrste konzistencije.

Raniji rokovi berbe danas predstavljaju jednu od karakteristika elaiotehnike koja se primjenjuje na području Istre i koja neposredno pozitivno utječe na kemijske pokazatelje kvalitete i specifične karakteristike okusa i mirisa ovih ulja, odnosno utječe na nizak udio slobodnih masnih kiselina, nisku vrijednost peroksidnog broja i K-brojeva te visoke intenzitete pozitivnih senzorskih karakteristika okusa i mirisa (Brkić Bubola i sur., 2012.b; Brkić Bubola i sur., 2012.c; Škevin i sur., 2003.). Branjem maslina u ranijim stupnjevima zrelosti izbjegava se i napad druge ili treće generacije maslinine muhe koji negativno utječe na kvalitetu maslinovih ulja, odnosno uzrokuje i ubrzava hidrolitičko i oksidativno kvarenje ulja (povećani udio slobodnih masnih kiselina, vrijednosti peroksidnog broja i K – brojeva), a ujedno uzrokuje i pojavu mana ulja koje utječu na smanjenje senzorske kvalitete ulja (Koprivnjak i sur., 2010.b).

Interakcija svih navedenih lokalnih prirodnih i ljudskih čimbenika rezultira prepoznatljivim svojstvima koje posjeduje proizvod sa zaštićenom oznakom izvornosti „Istra“ odnosno rezultira njegovim skladnim okusom te uravnoteženom notom pikantnosti, gorčine i voćne arome ploda masline.

7. NAZIV I ADRESA NADLEŽNOG TIJELA

Ministarstvo poljoprivrede, Ulica grada Vukovara 78, 10000 Zagreb, Republika Hrvatska
Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Dunajska 22,1000 Ljubljana, Republika Slovenija

8. PRAVILA OZNAČAVANJA

Uz zaštićenu oznaku izvornosti „Istra“ dozvoljena je uporaba imena poljoprivrednih gospodarstava ili navođenje lokacije maslinika, ali samo ako je proizvod dobiven isključivo od maslina proizvedenih na gospodarstvu, donosno u maslinicima koji se nalaze na istaknutoj lokaciji.

Dozvoljeno je također navođenje sortnog sastava ulja, ako se navedena tvrdnja može dokumentacijski potkrijepiti. Kod navođenja sortnih ulja dozvoljena je uporaba službenih sinonima sorti navedenih u točki 2.2. ove specifikacije.

Prilikom stavljanja na tržište bilo koje vrste pakovine, naziv proizvoda „Istra“ mora se veličinom, vrstom i bojom slova (tipografijom) jasno razlikovati od bilo kojeg drugog natpisa.

Prilikom označavanja proizvoda mora se navesti i godina berbe.

U trenutku stavljanja na tržište svaka pakovina mora na sebi imati i markicu koja na sebi sadrži zajednički znak i jedinstven broj pakovine. Pravo na uporabu markica, pod jednakim uvjetima, imaju svi korisnici zaštićene oznake izvornosti „Istra“ koji na tržište stavljaju proizvod koji je sukladan ovoj specifikaciji.

Zajednički znak ima dvije inačice: hrvatsku (slika 1.) i slovensku (slika 2.). Zajednički znak je okomito postavljena stilizirana maslina smještena u tamnom krugu. Iz središta masline izlazi kap ulja. Ispod

Specifikacija

kapi ulja velikim tiskanim slovima piše ISTRA. U hrvatskoj inačici znaka iznad slova A, u natpisu ISTRA, manjim slovima piše ZOI, dok u slovenskoj inačici znaka piše ZOP.



Slika 1.



Slika 2.