

Udruga maslinara Krka „Drobnica“, Trg Svetog Kvirina 1, 51500 Krk

“Krčko maslinovo ulje”

OZNAKA IZVORNOSTI

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

Krk, prosinac 2014.

SADRŽAJ	Stranica
1. NAZIV	1
2. OPIS PROIZVODA	1
2.1. Opća definicija proizvoda	1
2.2. Opis sirovine	1
2.3. Opis gotovog proizvoda	2
3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE	2
4. DOKAZ O PODRIJETLU	2
5. POSTUPAK PROIZVODNJE	3
6. POVEZANOST PROIZVODA SA ZEMLJOPISnim PODRUČJEM	4
6.1. Posebnosti o zemljopisnom području	4
6.2. Pojedinosti o kakvoći proizvoda	7
6.3. Uzročno-posljetična povezanost između proizvoda i zemljopisnog područja	8
7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU	9
8. POSEBNA PRAVILA OZNAČAVANJA	9

PRILOZI

- Prilog 1. Zemljovid područja proizvodnje
- Prilog 2. Obrasci za sustav sljedivosti
- Prilog 3. Povijesni dokazi
- Prilog 4. Klimatološki dokazi
- Prilog 5. Znanstveni radovi i fizikalno-kemijska izvješća
- Prilog 6. Diplome i priznanja

1. NAZIV PROIZVODA

„Krčko maslinovo ulje“

2. OPIS PROIZVODA

2.1. Opća definicija proizvoda

„Krčko maslinovo ulje“ 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

Krčko maslinovo ulje proizvodi se od slijedećih autohtonih krčkih sorti maslina: Debela, Naška, Rošulja i Slatka (PRILOG 5.1: Škarica B., Žužić I., Bonifačić M., *Maslina i maslinovo ulje visoke kakvoće u Hrvatskoj*, vl. naklada, Rijeka, 1996; str. 188-192.) koje moraju biti zastupljene pojedinačno ili zajedno u najmanjem udjelu od 80%. Za proizvodnju „Krčkog maslinovog ulja“ mogu se koristiti i sorte koje nisu navedene u ovoj specifikaciji, nalaze se na definiranom zemljopisnom području iz točke 3. ove specifikacije, ali ne u udjelu većem od 20%. Taj udio od 20% nema većeg utjecaja na kvalitetu proizvoda.

Debela (sinonimi: Lošinjka, Krčka krupna) (PRILOG 5.2: Zec J., Sortiment maslina u Dalmaciji, *Biljna proizvodnja*, 1 (1955) str. 33.)

Plod je krupan i vrlo mesnat. Prosječna težina ploda je 4,6 g. Količina ulja u plodu dostiže i do 20 %. Ova sorta je otporna na vjetar, sušu i niske temperature. Koristi se za dobivanje ulja iako se može koristiti i za proizvodnju stolnih maslina.

Naška (sinonim Drobnica)

Plod je okruglast i izduženog oblika, prosječne težine 2 g. Koristi se za dobivanje ulja, količina ulja u plodu dostiže i do 19 %. Rađa redovito i dobar je opršivač za ostale sorte maslina. Osjetljiva je na hladnoću i buru.

Rošulja

Plod je srednje veličine, okrugao, prosječne težine 3,2 g s prosječnim postotkom ulja do 19,4 %. Osjetljiva je na buru.

Slatka (sinonim: Plominka)

Plod je mesnat i zašiljen, prosječne težine 2,8 g. Količina ulja u plodu je do 16 %. Rađa obilno, a plodovi se koriste za ulje i za jelo. Otporna je na mraz i hladnoću.

2.3. Opis gotovog proizvoda

U trenutku stavljanja na tržiste, proizvod s oznakom izvornosti „Krčko maslinovo ulje“ mora imati slijedeća fizikalno-kemijska i organoleptička svojstva utvrđena metodama propisanim važećim propisima:

- slobodne masne kiseline izražene kao oleinska : $\leq 0,5\%$
- peroksidni broj: $\leq 8 \text{ mmol O}_2/\text{kg}$
- K232: $\leq 2,25$
- K270: $\leq 0,20$
- miris: po svježem plodu masline, voću i po lišću/travi (medijan $\geq 1,0$)
- okus: na zdrav i svjež plod masline, prisutna gorčina i pikantnost, i to u slijedećim vrijednostima:
 - gorčina: medijan $\geq 2,0$;
 - pikantnost: medijan $\geq 2,0$.

3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE

Otok Krk smješten je u središtu Kvarnerskog zaljeva, dijelu sjevernog Jadrana Republike Hrvatske. Administrativno pripada Primorsko-goranskoj županiji.

Sve faze proizvodnje ulja iz točke 1. Specifikacije proizvoda odvijaju se isključivo na području otoka Krka i manjih otočića koji se nalaze unutar administrativnih granica otočnih jedinica lokalne samouprave: Grad Krk i općina: Baška, Vrbnik, Punat, Dobrinj, Malinska-Dubašnica i Omišalj .

Zemljovidni područja proizvodnje prikazani su u prilozima 1.1. i 1.2. (Prilog 1.1: Karta zemljopisnog područja proizvodnje „Krčkog maslinova ulja“ – Otok Krk,

Prilog 1.2: Karta zemljopisnog područja proizvodnje „Krčkog maslinova ulja“ –Hrvatska-Krk).

4. DOKAZ O PODRIJETLU

Podrijetlo „Krčkog maslinovog ulja“ dokazuje se primjenom sustava sljedivosti, odnosno jedinstvenog načina prikupljanja i zapisivanja podataka o proizvodnim aktivnostima od uzgoja maslina do stavljanja ulja na tržiste.

Sustav sljedivosti razlikuje tri vrste subjekta koji se mogu pojaviti u procesu proizvodnje maslinovog ulja: a) maslinar; b) uljara/skladište; c) punionica.

Svi navedeni subjekti moraju se nalaziti u zemljopisnom području definiranom u točki 3. ove specifikacije (PRILOG 2.1: Popis maslinara, PRILOG 2.2: Popis uljara, PRILOG 2.3: Popis skladišta/punionica ulja).

Svaki od navedenih subjekata vodi zapise o podacima potrebnim za dokazivanje podrijetla i sukladnosti sa zahtjevima iz ove specifikacije.

Najvažnije faze proizvodnje za koje je potrebno prikupiti podatke na temelju kojih se u svakom trenutku može pratiti sljedivost te utvrditi poštivanje svih zahtjeva ove specifikacije su: uzgoj i berba maslina, prerada maslina u ulje, skladištenje, punjenje ulja u ambalažu i stavljanje pakovine na tržiste.

Svaki pojedini subjekt u lancu proizvodnje „Krčkog maslinovog ulja“ odgovoran je za unutarnju kontrolu i vođenje samo one dokumentacije koja se odnosi na onu fazu procesa koja je pod njegovom odgovornošću.

Maslinar je dužan prijaviti podatke o maslinicima i zapisivati podatke o berbi. Maslinar prilikom predaje maslina na preradu dostavlja ispunjen “Tehnološki list-1” (PRILOG 2.4.). Uljara/skladište/ punionica je dužna zapisivati sve podatke o podrijetlu i načinu prerade maslina te o dobivenom ulju. Osnovni podaci o preradi maslina u ulje, pakiranju i isporuci upisuju se u “Tehnološki list-2” (PRILOG 2.5.).

5. POSTUPAK PROIZVODNJE

Održavanje maslinika/proizvodnja maslina

Obrada tla i rezidba maslina provodi se ručno ili lako prenosivom opremom. U maslinicima je dozvoljena maksimalana gustoća sadnje do najviše 250 maslina/ha navedenih u točki 2.2. ove specifikacije.

Berba

Masline namijenjene proizvodnji „Krčkog maslinovog ulja“ moraju se brati izravno sa stabla. Najčešće se to obavlja ručno, a dozvoljena je uporaba lako prenosnih strojeva i drugih pomagala, odnosno mreže ili platna na koje ubrane masline padaju. Zabranjeno je skupljanje maslina s tla.

Berba maslina namijenjenih proizvodnji „Krčkog maslinovog ulja“ mora biti završena do 15. prosinca.

Prerada maslina/skladištenje

Za ekstrakciju „Krčkog maslinovog ulja“ smiju se primjenjivati mehanički i fizikalni procesi, pranja, centrifugiranja, dekantacije i/ili filtracije.

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

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

Nakon prerade, ulje se mora skladištiti u zatvorenim spremnicima izrađenim od materijala koji je inertan u odnosu na ulje.

Spremnici u koje se sprema „Krčko maslinovo ulje“, moraju biti posebno označeni. Ako ima više spremnika na jednoj lokaciji, spremnik se treba označiti odgovarajućim rednim brojem.

Skladište u kojem se čuva ulje mora biti suho i prozračno, a temperatura u skladištu mora biti od 12 do 20 °C (PRILOG 2.6: Zapis o mjerenu temperature). Tijekom skladištenja ulje ne smije biti izloženo svjetlu.

U roku mjesec dana od prerade maslina u „Krčko maslinovo ulje“ (najčešće je to u prvom dijelu siječnja naredne godine), ulje se odvoja od taloga. Bistrenje ulja može se provesti i filtriranjem. Svako suvišno pretakanje i transport može negativno utjecati na fizikalno-kemijska i senzorska svojstva „Krčkog maslinovog ulja“.

Kontrola kvalitete i pakiranje ulja

Prije punjenja "Krčkog maslinovog ulja" u ambalažu moraju se obaviti analize kojima se provjerava da li ulje ima sve karakteristike koje su navedene u točki 2.3. specifikacije.

Dozvoljeno je staviti "Krčko maslinovo ulje" na tržiste u ambalažu pod uvjetom da materijal koji je u doticaju s uljem bude inertan u odnosu na ulje.

"Krčko maslinovo ulje" dozvoljeno je puniti u pakovine od 100 ml, 250 ml, 500 ml, 750 ml i 1l.

Pakiranje "Krčkog maslinovog ulja" u ambalažu mora se obavljati unutar zemljopisnog područja iz točke 3. ove specifikacije.

To uvelike olakšava kontrolu sljedivosti koja bi bila teže provediva izvan područja proizvodnje i održanja kvalitete koja bi transportom bila ugrozena.

"Krčko maslinovo ulje" je osjetljivo na vanjske utjecaje (svijetlo, temperature, zrak) i svako nepotrebno transportiranje i pakiranje van područja proizvodnje samo bi negativno utjecalo na njegova fizikalno-kemijska i organoleptička svojstva.

6. POVEZANOST PROIZVODA SA ZEMLJOPISnim PODRUČJEM

6.1. Pojedinosti o zemljopisnom području

Reljef otoka Krka ima sve karakteristike Dinarskog gorja u primorskom i otočnom pojasu. Tektonsko rasjedni oblici i ovdje se pružaju u pravcu sjeverozapad-jugoistok i predstavljaju glavni izvor reljefa koji pogoduje razvoju maslinarstva.

Hidrografska mreža je relativno slabo razvijena. Značajnija hidrografska čvorišta razvijena su na flišnim naslagama. Osim na flišnim naslagama postoji na vapnenačkoj podlozi jezero Ponikve. Jezero i Ponikve su najveći izvori pitke vode na otoku s kapacitetom od 150 l/s (PRILOG 4.2: Bogunović M., Husnjak S., Šimunić I., Pedološke značajke otoka Krka, Agronomski Glasnik, 1-2 (1999) 3-18).

Tla otoka Krka nazivamo zajedničkim imenom antropogena tla pod kojim podrazumijevamo rigolana tla pretežno maslinika, vinograda i voćnjaka.

Tla koja tvore pedološki pokrivač otoka Krka su vrlo raznolika. Utvrđena je prisutnost 11 osnovnih tipova tala i 27 nižih sustavnih jedinica koje se u prostoru pojavljuju u jednostavnijim i složenijim zemljишnim kombinacijama ili kartiranim jedinicama.

Najvrednija poljoprivredna tla su rigolana tla nastala na flišnim naslagama, a najrasprostranjenija su smeđa tla nastala na vapnencu i dolomitu, a sadrže različite, najčešće visoke sadržaje skeleta. Mnogi maslinici su zasađeni na crvenicama koje su većinom razvijene na čistim vapnencima. Dio maslinika nastao je i na kamenjarima u kojima se najčešće javljaju skeletna smeđa tla i crvenice. Na takvim površinama moglo se pristupiti sadnji maslini samo nakon krčenja i čišćenja kamena, ograđivanja suhozidima, terasiranjem i donošenjem plodnog tla (PRILOG 4.3: Program održivog razvitka otočne skupine 4 Krk, Košljun, Prvić, Plavnik, Primorsko-goranska županija, Zavod za održivi razvoj i prostorno planiranje, Rijeka,

lipanj 2005, str, 22-24.). Narod je živio od zemlje koju je sam stvorio otkidajući je od krša. Tako su stvarane posebne male „kazetice“, „škrape“, narodnim jezikom nazvane „škatule“ ili „particele“ na kojima su sađene masline.

Intenzivnim melioracijskim mjerama koje je krčki seljak tijekom vremena provodio stvoreno je plodno tlo za poljoprivredne kulture, naročito za maslinarstvo.

Otok Krk nalazi se u Cfs's'a klimatskom tipu prema Kopplenu (PRILOG 4.4: V. Vučetić, K. Šmalcelj; *Opća klimatska obilježja jadranske obale i otoka*, Državni hidrometeorološki zavod Republike Hrvatske, Zagreb, kolovoz 2009. str- 2-3.).

Prosječna godišnja temperatura zraka je 14,16°C. Najtoplji mjeseci u godini su od svibnja do rujna. Prosječna ljetna temperatura zraka je 22,8°C. Najhladniji mjeseci u godini su prosinac, siječanj i veljača. U tim mjesecima javljaju se i temperature ispod 0°C. Najhladniji mjesec je siječanj, a najtoplji srpanj.

Glavni vjetrovi su bura, jugo i maestral. Jugo je važan vjetar koji maslinama osigurava dovoljnu količinu vlage.

Oborine nisu pravilno raspoređene, najviše oborina ima tijekom jeseni, a najmanje tijekom ljeta. Prosječna količina oborina za područje grada Krka je između 1.070 i 1.090 mm, s time da pojedina područja, odnosno mikroklimati imaju oko 10-20% više ili manje oborina po 1 m². Najveća količina oborina javlja se u obliku kiše, a rijetko u obliku snijega (PRILOG 4.1: Par V. i sur., Strateški program održivog razvoja poljoprivrede grada Krka, Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Zagreb, rujan 2012, str. 6.).

Oborine u obliku snijega prosječno padnu tri dana u godini, pri čemu se snijeg zadržava na tlu prosječno samo jedan dan u godini (PRILOG 4.3: Program održivog razvitka otočne skupine 4 Krk, Košljun, Prvić, Plavnik, Primorsko-goranska županija, Zavod za održivi razvoj i prostorno planiranje, Rijeka, lipanj 2005, str. 23.).

Prema većini autora organizirana poljoprivreda počela je s kolonizacijom ovih područja od strane grka. Već stari grčki pisci bilježe da na otocima "Apsirtida", danas Kvarnerski otoci uključujući i otok Krk, rastu masline (PRILOG 3.1: Bolonić M., Žic-Rokov I., *Otok Krk kroz vjekove*, Kršćanska sadašnjost, Zagreb, 1977, 225).

U oporuci sastavljenoj 1277. godine na otoku Krku spominju se maslinici. U Krčkom statutu iz 13. stoljeća postoje propisi o branju maslina (PRILOG 3.1: Bolonić M., Žic-Rokov I., *Otok Krk kroz vjekove*, Kršćanska sadašnjost, Zagreb, 1977, str. 223).

U izvještaju providura Mafeja Giarda utvrdilo se da je godišnji prihod od desetine koja se ubirala na maslinama iznosio oko 200 dukata.

Liječnik dr. Ivan Cubich koji je bilježio sve što se događalo na otoku Krku sredinom 19. stoljeća, zabilježio je da se na Krku proizvelo 2598 barila maslinova ulja (oko 1700 hl), (PRILOG 3.1: Bolonić M., Žic-Rokov I., *Otok Krk kroz vjekove*, Kršćanska sadašnjost, Zagreb, 1977, str. 223).

U "Krčkom kalendaru" iz 1938. detaljno se opisuje situacija u maslinarstvu i uljarstvu otoka Krka. Ta proizvodnja se analizira s agronomskog, ekonomskog gledišta i preporučuju se mjere za usavršavanje ovog područja poljoprivrede. Već se tada preporuča brza prerada maslina i

odvajanje skladištenja i prerade maslina, od maslina koje se ne drže u vodi. (PRILOG 3.2: "Krčki kalendar 1938", Društvo krčkih Hrvata u Zagrebu, Zagreb, 1938 str. 41-47.).

Težište na podizanju kvalitete se takođe navodi i u članku objavljenom u "Krčkom kalendaru" iz 1939. Već tada se ukazuje na kvalitetu krčkih ulja zbog hladnijeg područja uzgoja, na potrebu kontrole parametara kvalitete i ponavlja se potreba da se napusti "običaj" držanja maslina u vodi (PRILOG 3.3: "Krčki kalendar 1939", Društvo krčkih Hrvata u Zagrebu, Zagreb, 1939 str. 83.).

Ivan Drpić poljoprivedni stručnjak, kako ga se spominje u knjizi "Otok Krk kroz vjekove", navodi da je na Krku 1938. godine bilo 250.000 stabla masline i to samo devet godina od velike pozebe maslina iz 1929. godine (PRILOG 3.1: Bolonić M., Žic-Rokov I., *Otok Krk kroz vjekove*, Kršćanska sadašnjost, Zagreb, 1977., str. 225).

Jedna od posebnosti otoka Krka je obilje podataka o "toševima"-mlinovima za masline.

Prvi „toš“ na otok Krku spominje se 1561. godine. Pripadao je bratovštini sv. Marije i sv. Ivana koja je osnovana 1262. godine. Stolni kaptol je iznajmio bratovštini konobu za držanje posuda za ulje, to potvrđuje izjava općine iz 1738. Krčki providur navodi da je na Krku 1770. godine bilo 13 „toševa“, dok je 1937. na otoku bilo 30 tradicionalnih „toševa“ i jedan hidraulički. (PRILOG 3.1: Bolonić M., Žic-Rokov I., *Otok Krk kroz vjekove*, Kršćanska sadašnjost, Zagreb, 1977, str. 240-242).

U zimskom periodu za vrijeme prerade maslina „toševi“ su bili središte društvenih zbivanja otoka. Zapisane su mnogobrojne anegdote i običaji vezani uz preradu maslina i „toševe“. Uvečer bi se skupljali mještani da se ugriju, druže i razmjene iskustva uz „toševe“.

Na dan prerade maslina u obiteljima iz Punta su se pekli „frite“ i pripremao bakalar s mladim uljem. U svakom „tošu“ su se nalazile tri posude za ulje za puntarske crkve. Svatko tko je mlio masline davao je malu količinu za potrebe crkvi (PRILOG 3.4: Krčki zbornik, Punat knjiga 2, sv. 24. posebno izdanje 18: ur. Alojzije RAGUŽIN, Povjesno društvo otoka Krka, Krk 1991. 251, 257, 259-261.)

Iz "Strateškog programa održivog razvoja poljoprivrede" grada Krka iz 2012. godine maslinarstvo otoka Krka raspolaže s fondom od 130.000 maslina. Prema prikupljenim podacima prosječni urod na otoku Krku kreće se 500-800 tona prerađenog ploda masline, odnosno 650-1000 hl maslinovog ulja (PRILOG 3.5: Par V. i sur., Strateški program održivog razvoja poljoprivrede grada Krka, Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Zagreb, rujan 2012, str. 15.).

6.2. Pojedinosti o kakvoći i karakteristikama proizvoda

Sortiment krčkih maslinika čine autohtone krčke sorte: Naška, Debela, Rošulja i Slatka. Kako je već prethodno navedeno u "Krčkom kalendaru" iz 1938. i 1939. već tada se preporučuju mjere za usavršavanje kvalitete krčkih maslinovih ulja.

Rezultati tih preporuka mogu se vidjeti i u radu Vojnovića i sur. (PRILOG 5.3: Vojnović D., Campisi B., Žužić I., Favretto L., A design aproach for improving the quality of olive oil mixtures, Pomologia Croatica, 2 (1999) 1-4, 53-62). U tom radu analizirana su organoleptička

svojstva čistih sortnih ulja i njihove smjese, a uzorci su prikupljeni s područja Istre i s otoka Krka. Ispitivana su četiri sortna ulja iz svakog područja. Iz Istre su to bila ulja dobivena od sorti Buža, Bjelica, Leccino i Karbonaca, a s otoka Krka Naška, Debela, Rošulja i Slatka.

Od svih sortnih ulja najviše ocjene organoleptičkih svojstava dobila su ulja Rošulje i Slatke, obje s otoka Krka, a smjese sortnih ulja s otoka Krka u kojima su prevladavale Rošulja i Slatka su bile među najviše ocjenjenim od svih pripremljenih smjesa iz oba zemljopisna područja.

U radu O. Koprivnjak i sur. (Prilog 5.4: Koprivnjak O., Procida G., Favretto L., Determination of Endogenous Aliphatic Hydrocarbons of Virgin Olive oil of four Autochthonous Cultivars from Krk Island (Croatia), *Food Technol. Biotechol.*, 35 (1997) 2, 125-131) analiziran je sadržaj alifatskih ugljikovodika u sortnim uljima s otoka Krka. Ponovo su analizirana sortna ulja napravljenih od autohtonih krčkih sorti Naška, Debela, Rošulja i Slatka. Utvrđeno je da sorta Naška ima potpuno različit sastav frakcije alifatskih ugljikovodika od drugih sorti s otoka Krka i što je zanimljivo taj sastav je potpuno različit od svih do sada poznatih podataka iz literature. Profil alifatskih ugljikovodika sorte Naška sličan je profilu španjolske sorte Empeltre. Ova činjenica može poslužiti i kao mogući temelj dokazivanja podrijetla ulja.

U radu Giacometti i Milin analizirana su ulja autohtonih krčkih sorti Debele, Naške, Rošulje, Slatke i istarskih sorti Buže, Karbonace, Bjelice i Leccina. Ispitivani su parametri kvalitete: kiselinski i peroksidni broj, K-brojevi i sadržaj ukupnih fenola. Uz to su napravljene analize sastava masnih kiselina pri čemu je utvrđen visoki sadržaj oleinske kiseline koji je iznosio 74,16-77,32%. Sadržaj ukupnih sterola je bio 1211,60-1850,42 mg/kg. Analizom sastava zasićenih masnih kiselina na položaju 2 triglicerida utvrđeno je da on iznosi 0,45%. Određen je i sadržaj skvalena i α -tokoferola te je srednja vrijednost bila 668,32 mg/kg za skvalen odnosno 10,25 mg/kg za α -tokoferol. (PRILOG 5.5: Giacometti J., Milin Č., Composition and quantitative characteristic of virgin olive oils produced in neothern Adriatic region, Republic of Croatia, *Grasas y Aceite*, 52 (2001) 6, 397-402.).

Ispitivanjem količine mononezasićenih masnih kiselina, tokoferola i ukupnih hidrofilnih fenola sorte Rošulja O. Koprivnjak i sur. utvrdili su da ova sorta daje ulja s visokim sadržajem navedenih spojeva i stoga ima visoku nutritivnu vrijednost. Količina mononezasićenih masnih kiselina za dvije godine ispitivanja 2010-2012. iznosila je 65,6-75,7 %, polifenola 310-465 mg/kg, odnosno 211-351 mg/kg za tokoferol. (Prilog 5.6: Koprivnjak O., Vrhovnik I., Hladnik T., Prgomet Ž., Hlevnjak B., Majetić Grmek V., Obilježja prehrambene vrijednosti djevičanskih maslinovih ulja sorti Buža, Istarska bjelica, Leccino i Rošulja, *Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam*, 7 (2012) 3-4, 172-178).

Krčki maslinari s uspjehom sudjeluju i na brojnim maslinarskim manifestacijama diljem Hrvatske. Rezultati ispitivanja „Krčkog maslinovog ulja“ u različitim laboratorijima su potvrdila visoku kvalitetu ulja.

2007. i 2009. godine na smotrama ekstra djevičanskih maslinovih ulja u Vodnjanu učestvuju i maslinari s otoka Krka. Izvještaji pokazuju da senzorski profil osim osnovnih senzorskih parametara gorčine i pikantnosti pokazuje prisutnost mirisa po plodu masline, voća i lišća/trave (PRILOG 6.2: Izvještaji o ispitivanju s 14. smotra ekstra djevičanskih maslinovih ulja Vodnjan, 2007 i 2009 godina).

Na različitim manifestacijama maslinovih ulja prepoznaju se karakteristična senzorska svojstva ulja otoka Krka, dobivenog od autohtonih krčkih sorti, što potvrđuju i rezultati sa 19. Smotre maslinovih ulja Istre i Kvarnera, koja je održana u Vodnjanu 2013. godine (PRILOG 6.3: Izvještaji o ispitivanju, 19. smotra maslinovih ulja Istre i Kvarnera).

Na 15. Noćnjaku, manifestaciji malinara i uljara, koja je održana u Tučepima 2013. godine, također sudjeluju maslinari otoka Krka i ponovno za ulje otoka Krka, dobiveno od autohtonih krčkih sorti maslina dobivaju visoka priznanja za prepoznatljiv senzorski profil, miris po plodu masline, voća i lišća/trave.

Pikantnost i gorčina (gorčina: medijan $\geq 2,0$; pikantnost: medijan $\geq 2,0$) pozitivne su osobine „Krčkog maslinovog ulja“, a posljedica su visokog sadržaja polifenola koji posjeduju i antioksidativna svojstva i štite ulje od kvarenja uslijed oksidacije.

„Krčko maslinovo ulje“ karakterizira dominantan mirisi po plodu masline, voća i lišća/trave zbog visokog sadržaja hlapljivih komponenti koje zaokružuju senzorski profil ovog ulja.

6.3. Uzročna veza između zemljopisnog područja i karakteristika proizvoda

Međusobno djelovanje lokalnih prirodnih faktora, autohtonih sorti, ljudskih čimbenika i povjesne tradicije dalo je proizvod pod nazivom „Krčko maslinovo ulje“ čije su osobine jedinstvene za cijelo područje otoka Krka.

Otok Krk je naš najsjeverniji otok i utjecaj kontineta na klimatske uvjete mediteranskog područja je tu najizraženiji, a poznato je da masline uzgojene u takvim područjima daju ulja s visokim sadržajem oleinske kiseline i polifenola koji štite „Krčko maslinovo ulje“ od kvarenja, te mu daju svježinu i aromatičnost.

Tijekom zime niske temperature, čak i pojava snijega, a ljeti visoke temperature, suša i škruti tereni stvaraju biološki stres na koji maslina odgovara stvaranjem, sekundarnih metabolita – polifenola, visokovrijednih komponenti koje daju specifičnost „Krčkom maslinovom ulju“.

Autohtoni sortiment otoka Krka, krčke sorte: Naška, Debela, Rošulja i Slatka daje dodatnu specifičnost „Krčkom maslinovom ulju“ obzirom da su otporne na niske temperature. Kako duž obale hrvatskog dijela Jadranskog mora postoji niz područja s pedoklimatološkim posebnostima koje su tijekom vremena uticali na razvoj i odabir sorti koje su se prilagodile tom području slično se dogodilo i na otoku Krku. Maslinari otoka Krka su kroz stoljeća selekcionirali sorte koje su se najbolje prilagodile ovom području.

Sorta Debela otporna je na vjetar, sušu i niske temperature, a daje velike količine ulja. Naška je također uljarica i dobar opašivač za ostale sorte. Rošulja uz visoki sadržaj ulja u plodu, daje ulje izuzetne kvalitete, dok je sorta Slatka otporna na mraz i hladnoću.

Jedno od posebnosti otoka Krka je izrazita krševitost maslinika zbog čega korištenje poljoprivredne mehanizacije nije moguće, tako da se gotovo svi radovi obavljaju ručno, od obrade zemlje do berbe maslina. Ono malo plodne zemlje nanešeno je mukotrpnim radom krčkih težaka, a višak kamena je sakupljen u brojne gomile i suhozide kojima su ograđeni maslinici. Narod je živio od zemlje koju je sam stvorio otkidajući je od krša. Tako su stvarane

posebne male „kazetice“, „škrape“, narodnim jezikom nazvane „škatule“ ili „particele“ na kojima su sađene masline.

Povijest uzgoja maslina na otoku Krku počinje od grčke kolonizacije ovog područja. Kroz srednji vijek postoje takođe brojni zapisi koji su vezani uz maslinarstvo.

Briga o kvaliteti maslinovog ulja na otoku Krku počela se voditi odavno. Već na početku prošlog stoljeća se organiziraju pokazni maslinici koji rade na usavršavanju uzgoja maslina, dok se istovremeno radi na podizanju kvalitete kroz usavršavanje prerade i skladištenja „Krčkog maslinovog ulja“.

Koliko je maslinarstvo bilo važno u životu stanovnika otoka Krka pokazuju brojni zapisi o „toševima“-mlinovima za masline. Veliki dio društvenog života u zimskom periodu povezan je uz preradu maslina. Prerada maslina je nekada zbog malog kapaciteta prerade trajala dugo, čitavu zimu. Uz „toševe“ bi se mještani grijali, družili i razmjenjivali iskustva. Kako nekada, tako i danas u najnovijim planovima razvoja grada Krka velika pažnja posvećuje se razvoju maslinarstva i uljarstva.

Kao plod tog dugogodišnjih npora su i mnogobrojna priznanja koja krčki maslinari dobivaju na manifestacijam diljem Hrvatske. U stručnim i znanstvenim radovima koji se bave fizikalno-kemijskim i senzorskim ispitivanjima sortnih hrvatskih ulja, „Krčko maslinovo ulje“ redovito dobiva visoke ocjene. Autohtoni sortiment uz dugu tradiciju dao je „Krčko maslinovo ulje“ koje je sa svojim svojstvima prepoznato i od struke i na raznim maslinarskim i uljarskim manifestacijama. Jednu od tih manifestacija organiziraju od 2008. godine i sami krčki maslinari, već tradicionalnu „Drobnica fest“ (PRILOG 6.1: Drobnica fest).

7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU

Naziv: Ministarstvo poljoprivrede, Republika Hrvatska

Adresa: Ulica grada Vukovara 78, 10000 Zagreb

www.mps.hr

8. POSEBNA PRAVILA OZNAČAVANJA

Uz naziv „Krčko maslinovo ulje“ nije dozvoljeno navođenje drugih termina osim onih predviđenih ovom specifikacijom.

Dozvoljena je uporaba imena, tvrtki, žigova ako nisu takvi da mogu dovesti u zabluđu potrošača.

Uporaba imena gospodarstava, te navođenje njihove posebne lokacije, navođenje toponima, kao i navođenje punjenja na gospodarstvu ili udruženju gospodarstava koje se nalazi na području proizvodnje, dozvoljeno je samo ako je proizvod dobiven isključivo od maslina ubranih u maslinicima koji su u sastavu gospodarstva, odnosno maslinicima koji se nalaze na području definiranom u točki 3. specifikacije.

Prilikom stavljanja u promet bilo koje vrste pakovine, deklaracija proizvoda mora sadržavati naziv „Krčko maslinovo ulje“, a koja veličinom, vrstom i bojom slova (tipografijom) mora biti jasnije istaknuta od bilo kojeg drugog natpisa.

Pakovina mora na sebi imati i znak. Izgled znaka prikazan je na slici 1.



Slika 1. Znak za Krčko maslinovo ulje

Pravo na uporabu ovog znaka pod jednakim uvjetima imaju svi korisnici oznake koji na tržište stavljuju proizvod koji je sukladan Specifikaciji proizvoda.