

UDRUGA MASLINARA OTOKA ŠOLTE „Zlatna šoltanka“, Srednje selo, otok
Šolta, Trg vrtline 2

“Šoltansko maslinovo ulje”

OZNAKA IZVORNOSTI

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

Srednje selo, otok Šolta, ožujak 2016.

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	2
4. DOKAZ O PODRIJETLU	2
5. POSTUPAK PROIZVODNJE	3
5.1. Održavanje maslinika/proizvodnja maslina	3
5.2. Berba i transport maslina	3
5.3. Prerada maslina u ulje/skladištenje.....	3
5.4. Kontrola kvalitete i pakiranje ulja.....	4
6. POVEZANOST PROIZVODA SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM	4
6.1. Posebnosti zemljopisnog područja	4
6.2. Posebnosti proizvoda	6
6.3. Uzročno-posljedična povezanost između proizvoda i zemljopisnog područja	8
7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU	10
8. POSEBNA PRAVILA OZNAČIVANJA	10
PRILOZI	
Prilog 1. Zemljovid područja proizvodnje	
Prilog 2. Obrasci za sustav sljedivosti	
Prilog 3. Povijesni dokazi	
Prilog 4. Klimatološki podaci o području proizvodnje	
Prilog 5. Znanstveni radovi i fizikalno-kemijska izvješća	
Prilog 6. Diplome i priznanja	

1. NAZIV

“ŠOLTANSKO MASLINOVO ULJE”

2. OPIS PROIZVODA

2.1. Opća definicija proizvoda

Ekstra djevičansko maslinovo ulje pod nazivom “Šoltansko maslinovo ulje” je ulje koje se dobiva izravno iz ploda masline isključivo mehaničkim postupkom i čija fizikalno-kemijska i organoleptička svojstva odgovaraju svojstvima navedenim u ovoj specifikaciji.

2.2. Opis sirovine

“Šoltansko maslinovo ulje” proizvodi se od plodova autohtone sorte maslina Levantinke (sinonim: Šoltanka) (PRILOG 5.1. Zec, *Sortiment maslina u Dalmaciji*, 1951., str. 34.) koja mora biti zastupljena s najmanje 50% udjela. Druga sorta koja je dozvoljena za proizvodnju “Šoltanskog maslinova ulja” je Oblica. Udio Levantinke (sinonim: Šoltanka) i Oblice zajedno mora biti najmanje 95 %. Ostalih do 5% mogu biti druge sorte koje se uzgajaju u šoltanskim maslinicima i obzirom na mali postotak nemaju utjecaja na konačna svojstva proizvoda.

Levantinka (sinonim: Šoltanka)

Maslina sorte Levantinka (sinonim: Šoltanka) je uljna sorta. Razvija jako i razgranato stablo, kuglaste krošnje. List je velik, dugačak i širok, lice lista je intenzivno zelene boje, a naličje srebrenastosive.

Levantinka (sinonim: Šoltanka) je samooplodna, donosi redovit i obilan prinos, rađa u grozdovima, a u jednom grozu ima najčešće od tri do pet plodova.

Plod je srednje veličine, duguljast s malim vrškom, prosječno težak 4 g. Količina ulja u plodu obično se kreće od 16 do 22%. (PRILOG 5.2. *Maslina i maslinovo ulje A-Ž*, B. Zadro i S.Perica, Zagreb 2007, str. 177-178.)

Oblica

Maslina sorte Oblica uvrštava se u skupinu maslina mješovitih svojstava, plod se koristi i za dobivanje ulja i za konzerviranje. Plod masline sorte Oblica je okruglast, srednje krupan (oko 5 g), debela kožica se u punoj zrelosti lako odvaja od čvrstog i tamno obojenog mesa. Koštica, u prosjeku je teška 0,8 g, je elipsoidna, izdužena i asimetrična. Količina ulja u plodu obično se kreće od 17 do 22% (PRILOG 5.3. B.Škarica, I.Žužić i M.Bonifačić, *Maslina i maslinovo ulje visoke kakvoće u Hrvatskoj*, Rijeka1996., str. 193-194.).

2.3. Opis gotovog proizvoda

U trenutku stavljanja na tržište "Šoltansko maslinovo ulje" mora imati slijedeća fizikalno-kemijska svojstva:

- udio slobodnih masnih kiselina mora biti $\leq 0,70$ %, peroksidni broj mora biti $\leq 7,0$ mmol O₂/kg. Specifična ekstinkcija u UV mora biti $K_{270} \leq 0,220$, $K_{232} \leq 2,50$ a $\Delta K \leq 0,010$,

i organoleptička svojstva:

- žuto-zelene boje, mirisa po listu masline i zelenom voću (zeleno voćnost), najčešće cvjetne i voćne arome. Od voćnih aroma najčešća je banana. Ugodne je gorčine i pikantnosti.

Ovo ulje je bez senzorskih mana, s medijanama voćnosti, gorčine i pikantnosti, svakom pojedinačno ≥ 1 pri čemu ukupni zbroj medijana pozitivnih senzorskih svojstava mora biti ≥ 5 .

3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE

Područje proizvodnje "Šoltanskog maslinovog ulja" obuhvaća područje otoka Šolte i sedam otočića ispred mjesta Maslinice: Polebrnjak, Saskinja, Balkun, Kamik, Šarac, Grmej i Stipanska, koje se podudara s područjem Općine Šolta (PRILOG 1.1. Karta zemljopisnog područja proizvodnje „Šoltanskog maslinova ulja“ – Splitsko dalmatinska županija-Šolta, PRILOG 1.2. Karta zemljopisnog područja proizvodnje „Šoltanskog maslinova ulja“ – Hrvatska-Šolta).

Šolta je otok srednjedalmatinskog otočja, smještena u Splitsko-dalmatinskoj županiji. Od kopna i otoka Čiova na sjeveru je dijeli Splitski kanal, od otoka Brača na istoku Splitska vrata, a od otoka Drvenika Velog na zapadu Šoltanski kanal.

4. DOKAZ O PODRIJETLU

Podrijetlo „Šoltanskog maslinovog ulja“ dokazuje se pomoću sustava sljedivosti. Sustav sljedivosti se prati kroz dokumentaciju podataka (obrazaca) svih subjekata koji su uključeni u proizvodnju „Šoltanskog maslinova ulja“. Putem tih obrazaca osigurana je kontrola sljedivosti proizvoda od maslinika do konačnog proizvoda koji se stavlja na tržište. U sustav sljedivosti su uključeni maslinari, uljare, skladišta i punionice.

Svi navedeni subjekti se nalaze 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).

Masline potječu iz maslinika koji su upisani u Popis maslinara (PRILOG 2.1.). Maslinar prilikom predaje maslina dostavlja ispunjen 1. dio Tehnološkog lista-1 (PRILOG 2.4.). Vjerodostojnost tih podataka ovjerava maslinar svojim potpisom.

Osnovni podaci o preradi maslina u ulje upisuju se u drugi dio Tehnološkog lista-1. Vjerodostojnost tih podataka ovjerava nadležna osoba u uljari svojim potpisom. Podaci o skladištenju i punjenju ulja unose se u Tehnološki list-2 (PRILOG 2.5.), a vjerodostojnost tih podataka ovjeravaju nadležne osobe u skladištu, odnosno punionici svojim potpisom.

Dobiveno ulje se analizira fizikalno-kemijskim i senzorskim metodama i samo ono koje udovoljava specifikaciji pakira se i prodaje kao oznaka izvornosti „Šoltansko maslinovo ulje”.

5. POSTUPAK PROIZVODNJE

5.1. Održavanje maslinika/proizvodnja maslina

U maslinicima je dozvoljena maksimalna gustoća sadnje do najviše 250 stabala/ha. U rezidbi, gnojidbi i zaštiti maslina od napada štetnika i biljnih bolesti koriste se postupci i sredstva koja su dozvoljena i uobičajena i na ostalom uzgojnom području maslina Hrvatske, a u ovisnosti o vrsti proizvodnje (konvencionalna, integrirana ili ekološka proizvodnja).

5.2. Berba i transport maslina

Masline se beru u periodu od 15. listopada do 1. prosinca, ovisno o stupnju zrelosti, a što ovisi o klimatskim uvjetima tekuće godine.

Masline donesene na preradu moraju biti, zdrave, neoštećene (nagnječene i sl.) i odvojene po sortama. Ubrani plodovi se transportiraju na način da se izbjegnu oštećenja. Transport maslina vrši se u gajbicama ili plastičnim vrećama, ali ni pod kojim uvjetima nije dozvoljeno držanje maslina u plastičnim vrećama.

Prerada maslina u ulje obavlja se isti dan, a najkasnije u roku od 48 sati od berbe. Za to vrijeme masline se čuvaju u gajbicama ili u tankom sloju (10-15 cm) na podu dobro prozračenih prostorija.

Zabranjena je upotreba mrežastih vreća (oštećuju plod) i držanje maslina u vodi ili moru.

5.3. Prerada maslina u ulje, skladištenje

Plodovi se, po dolasku u uljaru odvajaju od zaostalog lišća i peru. Nakon toga se masline melju, a dobivena pasta miješa u miješačima, pri čemu temperatura paste ne smije preći 27⁰C. Iz paste se, centrifugalnim postupkom, odvoji ulje koje se sprema u spremnike od nehrđajućeg čelika koji se nalaze u skladišnom prostoru uljare/punionice. Spremnici u koje se sprema ulje za proizvodnju "Šoltanskog maslinovog ulja", moraju biti posebno označeni. Ako ima više spremnika na jednoj lokaciji, spremnik se označi i odgovarajućim rednim brojem. Ulje se do punjenja čuva pri temperaturi od 10-20⁰C (PRILOG 2.6. Zapis o mjerenju temperature). Nakon prerade maslina u ulje, potrebno je ulje odvojiti od taloga u roku od 4-5 tjedana. Bistrenje ulja se može provesti i filtriranjem.

5.4. Kontrola kvalitete i pakiranje ulja

Kontrola kvalitete ulja se vrši na temelju analize fizikalno-kemijskih i organoleptičkih svojstava koji su propisani specifikacijom da bi se utvrdila sukladnost proizvoda sa specifikacijom.

Pakiranje ulja u ambalažu mora se provesti unutar zemljopisnog područja iz točke 3. ove specifikacije zbog očuvanja kvalitete ulja i lakše kontrole slijedivosti. Svako suvišno pretakanje i transport može negativno utjecati na fizikalno-kemijska i senzorska svojstva maslinova ulja.

"Šoltansko maslinovo ulje" se mora puniti u ambalažu od tamnog stakla najvećeg obujma od 1 litre.

6. POVEZANOST PROIZVODA SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM

6.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Prirodni čimbenici

Površina Šolte je 57,9 km². Iz priložene pedološke karte Dalmacije tla na otoku Šolti imaju značajke krškog mediteranskog podneblja (PRILOG 4.1. *UNDP/FAO YUG82/002*, 1986., Annex 1, fig. 7.). Ona su odraz spleta vapnenečko-dolomitnih matičnih stijena, brežuljkasto brdovitog terena i klime. Ona su pod jakim utjecajem vegetacije, podneblja i čovjeka. U spletu navedenih pedogenetskih čimbenika na Šolti (PRILOG 4.2. M.A.Mihovilović, Otok Šolta monografija, vlastita naklada, Zagreb 1990, str. 100.) su se razvila tla svojstvena za krško mediteransko područje, crvenice i rigolana tla.

Prema Koeppenovoj podjeli (PRILOG 4.1. *UNDP/FAO YUG82/002*, 1986., Annex 1, fig. 2. i PRILOG 4.3. V. Vučetić, K. Šmalcelj; *Opća klimatska obilježja jadranske obale i otoka,*

Državni hidrometeorološki zavod Republike Hrvatske, Zagreb, 2009.), Dalmacija ima umjereno toplu klimu. Srednja temperatura najhladnijeg mjeseca sječnja iznosi 7,8 ° C.

Ovaj tip klime se na hrvatskoj jadranskoj obali dijeli u četiri podtipa: Cfw'w''a, Cfs's''a, Cfs'a i Csa.

Csa je u Hrvatskoj klima dalmatinske obale s otocima. Otok Šolta se nalazi u uskom pojasu koji se naziva „centralni rajon srednjeg područja istočnojadranske eumediteranske zone“. To je klimatsko-vegetacijsko područje na našoj obali s posebnim mikroekološkim uvjetima koje odlikuje najniža količina kiše i najviša srednja godišnja temperatura (PRILOG 5.10. M.A.Mihovilović, *Otok Šolta-monografija*, vlastita naklada, Zagreb 1990, str. 103-105.). Osnovne značajke klime otoka Šolte su blage zime i suha ljeta s tri puta više oborina u najkišnijem mjesecu godine u odnosu na najsušniji ljetni mjesec. Količina oborine u najsušnijem mjesecu je manja od 40 mm. Ljeta su vruća, suha i vedra. Otok Šolta ima srednju godišnju temperaturu zraka od 16°C i srednju količinu oborina od 847 mm i pripada srednje toplom i suhom području. Tijekom godine ima od 110-120 kišnih dana. Najviše kiše pada u kasnu jesen i početkom zime, kada vlada jaka ciklonalna aktivnost, te tijekom proljeća u ožujku i travnju, a najmanje oborina ima u srpnju. Otok Šolta se nalazi u najsunčanijem dijelu Hrvatske s 2713 sunčanih sati godišnje s dnevnim prosjekom od oko 7,4 sata.

Vjetrovi koji pušu na Šolti su bura, jugo i maestral. Bura je suh, hladan i mahovit vjetar, najčešće se javlja zimi i u rano proljeće i najzastupljeniji je vjetar na području otoka Šolte.

Jugo je vlažan, topao i jednoličan vjetar, a nastaje na prednjoj strani sredozemne ciklone i praćeno je velikom količinom oborina. Ono je po zastupljenosti drugi vjetar otoka Šolte, ali po snazi/brzini puhanja je jači u odnosu na buru.

Zbog različite brzine grijanja mora i kopna u ljetnom periodu javlja se vjetar maestral, koji puše iz zapadnog/jugozapadnog smjera (zamorac) i rijetko kada prelazi u jak vjetar.

Ljudski čimbenici

Kako su maslinici otoka Šolte uglavnom podignuti na teško dostupnim krševitim terenima koji nisu prikladni za drugu poljoprivrednu proizvodnju, obradu maslinika i branje maslina proizvođači i danas provode uglavnom na tradicionalan način koji se prenosi generacijama: zemlja se prekopava ručno, motikom i „mašklinom“ (kramp – tradicionalno ručno oruđe), a korov se odstranjuje rukama i kosi također tradicionalnim oruđem srpom ili kosom. Plodovi maslina se skidaju sa stabala trešnjom grana i češljanjem grana rukama tako da padaju na mreže, plastične folije ili plahte raširene ispod krošanja.

Za obradu zemljišta dozvoljeni su lako prenosni strojevi: motokultivatori, kosilice i sl. Za ručno branje plodova dozvoljeno je korištenje plastičnih češljeva i ručnih tresaća.

Jedna od specifičnosti koju šoltanski maslinari primjenjuju za povećanje uroda maslina na otoku Šolti je metoda navrtanja odnosno cjepljenja. To je jedan od načina vegetativnog razmnožavanja u kojem se jedna grana sorte Oblice navrće sa granom sorte Levantinke (sinonim: Šoltanka).

6.2. Posebnosti proizvoda

Ispitivanja hlapivih sastojaka (opis metode v. PRILOG 5.4. M. Servili i sur., Air Exposure Time of Olive Pastes During the Extraction Process and Phenolic and Volatile Composition of the Virgin Olive Oil JAACS, 80 (2003) 685-695.), sastava polifenolnih spojeva (opis metode v. PRILOG 5.5. COI/T.20/Doc No 29, November 2009.) i senzorski profil maslinovih ulja sorti Levantinke (sinonim: Šoltanka) i Oblice i njihovih smjesa provedene su tijekom dvije godine. Temeljem tih analiza izrađeni su parametri kvalitete „Šoltanskog maslinova ulja“ (vidi točku 2.3. Opis gotovog proizvoda). Rezultati analiza se nalaze u prilogu 5.6. ove specifikacije.

Ispitivanjem hlapivih komponenti uzoraka maslinovog ulja sa otoka Šolte utvrđena je prisutnost velikog broja fenolnih spojeva koji su odgovorni za miris po listu masline i zelenom voću tzv. zelena voćnost (greenly fruity). Najzastupljeniji su E-2-heksenal i Z-3-heksenol. Za miris po voću i banani odgovoran je heksil acetat, koji je kao i prethodno spomenuti spojevi, nađen u svim ispitivanim uzorcima. HPLC analizom sastava ukupnih polifenola utvrđena je, uz hidroksitirozol i tirozol, i prisutnost derivata oleuropeina i ligstrozida koji su odgovorni za pikantnost i gorčinu šoltanskih maslinovih ulja. (PRILOG 5.6. *Izveštaj o ispitivanjima maslinovih ulja*, I.Ljubenković, PMF-Split)

I drugi autori su u monosortnim maslinovim uljima od odabranih hrvatskih autohtonih sorti Levantinke (sinonim: Šoltanka) i Oblice potvrdili visok sadržaj polifenola (prirodnih antioksidansa) koji maslinovo ulje štite od kvarenja i dugo ga održavaju svježim i aromatičnim (PRILOG 5.7. M. Žanetić i sur.; Influence of polyphenolic compounds on the oxidative stability of virgin olive oils from selected autochthonous varieties, *Journal of Food, Agriculture and Environment*, 11(1), 2013, 126-131.).

Za sortu Levantinke (sinonim: Šoltanka) utvrđena je usklađenost mirisno-okusnih svojstava, dok je za sortu Oblice utvrđena izraženost voćnog mirisa uz smanjenu gorčinu i pikantnost (PRILOG 5.8. M. Žanetić i sur.; Ispitivanje fenolnih spojeva i senzorski profil dalmatinskih

djevičankih maslinovih ulja, *Pomologia Croatica : glasilo Hrvatskog agronomskog društva*. 17 (2011), 1-2; 19-30.

Ispitivanjem kemijskog sastava dalmatinskih maslinovih ulja utvrđeno je da se sadržaj oleinske kiseline kreće od 56,5-84,3% za sortu Oblicu, a za sortu Levantinku (sinonim: Šoltanka) od 63,6-76,7%. Sastav triglicerida pokazao je da sorta Levantinka (sinonim: Šoltanka) ima 46,11% trioleina, a sorta Oblica 39,38%, dok je sadržaj ukupnih sterola bio viši i kretao se od 1603-2233 mg/kg za sortu Oblicu u odnosu na sortu Levantinku (sinonim: Šoltanka) kod koje je iznosio od 1502-1635 mg/kg (PRILOG 5.9. M. Žanetić i sur., Chemical composition of Dalmatian virgin olive oils from autochthonous olive cultivars Oblica, Lastovka and Levantinka, *Rivista italiana delle sostanze grasse*. 86 (2010) ; 24-33).

Kako je otok Šolta bio posjed grada Splita tako je tijekom mletačke vladavine od 1409.-1797., a posebno za vrijeme turskog zauzimanja Klisa od 1537-1674. šoltanska poljoprivreda bila izvor opskrbe grada Splita. Sa Šolte se dobavljalo vino, ulje, žito, suho voće i sočivo (PRILOG 3.2. M.A.Mihovilović, *Otok Šolta-monografija*, vlastita naklada, Zagreb 1990, str. 158.).

“Do druge polovice 19. stoljeća za proizvodnju maslinovog ulja koristili su se kameni mlinovi “toči”. Početkom 20. stoljeća stižu i prve hidrauličke preše. Između dva svjetska rata na Šolti je radilo više uljara s jednom ili više preša.

Godine 1962. poljoprivredna zadruga Grohote kupuje moderno postrojenje i podiže novu zgradu uljare. Godine 1984. dopunjuje postrojenje novom prešom, pa je kapacitet prerade udvostručen i bio je 15 t/dan. U to vrijeme se u rodnoj godini prerađivalo do 800 tona maslina. Neposredno nakon drugog svjetskog rata na Šolti je bilo 59.470 maslina s proizvodnjom od 300-1000 hl ulja” (PRILOG 3.2. M.A.Mihovilović, *Otok Šolta-monografija*, Zagreb 1990, str. 34, 165).

Naziv “Šoltansko ulje” spominje se u prilogu M.A. Mihovilovića gdje autor navodi “da šoltansko ulje dobiva prve nagrade po izložbama i sajmovima diljem Europe te postaje tražena roba”. (PRILOG 6.2. M.A.Mihovilović, *Otok Šolta-monografija*, vlastita naklada, Zagreb 1990, str. 159.). Naziv „Šoltansko maslinovo ulje“ se koristi i danas u svakodnevnom govoru (PRILOG 3.4. Zadruga Eko Rast Šolta, Kušaonica Kapja i Bokun, Otpremnice i računi iz 2011., 2013. i 2014.).

Sorta Levantinka (sinonim: Šoltanka) čuva se kao ishodni materijal u dva kolekcijska nasada (Institut za jadranske kulture i melioraciju krša Split i Stanica za južne kulture Dubrovnik). U Hrvatskoj je registrirano 179 matičnih stabala sorte levantinke u šest matičnih nasada. Prema

broju matičnih stabala ova sorta je na trećem mjestu iza Oblice i Lastovke. Preporuča se kao vodeća sorta za proizvodne nasade na područjima s klima boljeg boniteta, te na terenima gdje je moguće navodnjavanje (PRILOG 5.11. UNDP-Projekt COAST, Poljoprivredna bioraznolikost Dalmacije, lipanj 2009, str. 20-21.).

Sorta Levantinka (sinonim: Šoltanka) je uvrštena na sortnu listu Republike Hrvatske, te je na popisu svjetskih sorata maslina koje vodi Međunarodno vijeće za maslinovo ulje (COI) u Madridu. Kako je prethodno navedeno upisana je u sortnu listu FAO, kao autohtona hrvatska sorta.

Uzorak sorte Levantinke (sinonim: Šoltanka) čuva se u Svjetskoj kolekciji genofonda masline «Alameda del Obispo» pri Sveučilištu u Cordobi (Španjolska), te u svjetskoj kolekciji genofonda masline Instituta u Sfaksu, (Tunis). Od 2007. godine čuva se i u svjetskoj kolekciji masline pri Institute National Marrakech, (Maroko).

Zadnjih desetak godina maslinari otoka Šolte dobivaju mnogobrojna priznanja za maslinova ulja na raznim smotrama i manifestacijama (PRILOG 6.1. Nagrade i priznanja za OPG-ove i tvrtke uključene u zaštitu izvornosti). Samo na manifestaciji Noćnjak 2013. od 14 predanih uzoraka maslinovih ulja sa otoka Šolte 8 je dobilo zlatnu medalju, 3 srebrnu i 1 brončanu, a jedno maslinovo ulje sa Šolte proglašeno je najboljim uljem sljubljenih sorti (Levantinka/Oblica) u regiji. To sve ukazuje na posebnu kvalitetu maslinovih ulja proizvedenih na otoku Šolti.

6.3. Uzročno-posljedična povezanost između proizvoda i zemljopisnog područja

Prvo poznato ime za otok Šoltu je Olinta (Olynthia) što na grčkom znači smokva koja još nije sazrela, a otok Šolta se spominje u Statutu grada Splita iz 1312. godine. Ujedno je prvi put u navedenom dokumentu spomenuta veza otoka Šolta i masline gdje je propisano da se „u splitskom polju ili distriktu, ili na otoku Šolti mora zasaditi četiri sadnice maslina na svakom vritu“ (PRILOG 3.1. Statut grada Splita, Vladimir Rismondo ur; Književni krug, Split, 1985, str. 315.)

Kvaliteta “Šoltanskog maslinovog ulja” proizlazi iz slijedećih čimbenika koji definiraju uzročno-posljedičnu povezanost: klime, zastupljenosti autohtonih sorata, iskustva koje posjeduju poljoprivrednici u proizvodnim postupcima i povijesne tradicije maslinarstva.

Klimatološki uvjeti definiranog zemljopisnog područja koje obilježavaju vruća, suha i vedra ljeta te blage zime dobro pogoduju rastu maslina sorti Levantinke (sinonim: Šoltanka) i Oblice pa se podtip klime Csa koji prevladava na otoku Šolti naziva još i klimom masline. Vrlo je važan i utjecaj vjetrova na šoltanske maslinike, a koji su prisutni na otoku Šolti. Zbog

hladnog i suhog vjetra - bure odnosno zahvaljujući suhim i hladnim masama zraka koje donosi bura, napadi štetnika i biljne bolesti ne stvaraju značajnije štete u šoltanskim maslinicima. Vlažan i topao vjetar jugo pojavljuje se u ljetnim mjesecima te je naročito važan i poželjan zbog toga jer maslinama osigurava potrebnu količinu vlage. Vjetar maestral koji puše tijekom svibnja i lipnja važan je u periodu cvjetanja i oprašivanja maslina, kada maslina cvate i dolazi do zametanja plodova.

Posebnost i kvaliteta „Šoltanskog maslinova ulja“ temelji se na sortimentu šoltanskih maslinika, jer na otoku Šolti sorte Levantinka (sinonim: Šoltanka) i Oblica zajedno čine više od 95% sortimenta šoltanskih maslinika, a sorta Levantinka (sinonim: Šoltanka) zastupljena je sa 50-60% i na otoku Šolti je najviše rasprostranjena (PRILOG 5.11. UNDP-Projekt COAST, Poljoprivredna bioraznolikost Dalmacije, lipanj 2009; str. 20-21). „Šoltansko maslinovo ulje“ odlikuje voćna aroma s blagim mirisom banane, male gorčine i pikantnosti.

Zbog teško dostupnih krševitih terena na kojima su podignuti maslinici otoka Šolte treba naglasiti znanje i iskustvo proizvođača koji i danas te maslinike obrađuju ručno ili malim tradicionalnim oruđima. Ručnom berbom omogućena je selekcija plodova već u samom masliniku te se samo zdravi i najbolji plodovi prikupljaju za proizvodnju „Šoltanskog maslinovog ulja“ kako bi se osigurala ujednačena kvaliteta ulja. Isto tako proizvođači na otoku Šolti primjenjuju metodu navrtanja odnosno cijepljenja sorte Oblice sa sortom Levantinke (sinonim: Šoltanka) čime nastaju tzv. mješovita stabla. Na taj način se poboljšava rodnost stabala Oblice i povećava urod maslina.

U župskoj smotri sv. Stjepana navodi se „da je Šolta pravi rasadnik maslina Levantinki, Grkinja ili kako ih na kopnu nazivlju – Šoltanke, te se imenično nabrajaju maslinari koji je osobito dobro uzgajaju.“ (PRILOG 5.12. Župska smotra sv. Stjepana, Nada, Grohote, 1979.). Kvaliteta šoltanskih maslina prepoznata je odavno, tako u pismu napisanom u Nečujmu (mjesto na Šolti) Marko Marulić (1450-1524), svom prijatelju Frani Božičeviću, spominje „masline sočne“ (PRILOG 5.10. M.A.Mihovilović, *Otok Šolta-monografija*, vlastita naklada, Zagreb 1990, str. 248.).

„Na početku 19. st. na otoku se proizvodilo samo oko 64 hl maslinova ulja, što je doista bilo malo za one uvjete koje je pružala Šolta. No proizvod je bio odlične kakvoće. Krajem 19. st. se redovito, prosječno proizvodilo ovdje daleko više od 4.000 – 5.000 hl ulja; najveća

proizvodnja je dostigla 6.000 hl toga proizvoda, što znači da je ovdašnje maslinarstvo tada doživljavalo svoj vrhunac, maksimalnu proizvodnju, koja je uvelike nadmašivala potrebe otoka za tim artiklom.

Najviše svojih proizvoda Šolta je prodavala u Splitu, a manje količine u Hrvatskom primorju i Istri, odnosno Trstu“ (PRILOG 3.3. Š. PERIČIĆ, Prilog poznavanju gospodarskih prilika otoka Šolte u 19. st., Geografski glasnik, 47, 1985, 105-120).

Godine 1985. osnovano je “Društvo maslinara Šolte” s ciljem okupljanja maslinara te razvoja maslinarstva na otoku Šolti (PRILOG 3.2. M.A.Mihovilović, *Otok Šolta-monografija*, Zagreb 1990, str. 246).

Šoltanski maslinari su uz veliki trud, dugu tradiciju maslinarstva, te stoljećima stjecano iskustvo i znanje, naučili proizvoditi maslinovo ulje specifičnih svojstava.

7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU

Naziv: Ministarstvo poljoprivrede

Adresa: Ulica grada Vukovara 78, 10000 Zagreb

www.mps.hr

8. POSEBNA PRAVILA OZNAČIVANJA
