SPECIFIKACIJA PROIZVODA

DOKAZANA KVALITETA

Ekstra djevičansko maslinovo ulje

Rujan 2026.

Podnositelji zahtjeva:

Udruga maslinara i uljara Šibensko-kninske županije „ULTRA EKSTRA“

Put Gaćeleza 1

22211 Vodice

OIB: 48419351765

SADRŽAJ:

1. SEKTOR I VRSTA POLJOPRIVREDNOG I PREHRAMBENOG PROIZVODA….3

2. OPIS POSTUPKA PROIZVODNJE
2.1. Uzgoj maslina……...4
2.2. Proizvodnja ekstra djevičanskog maslinovog ulja…….. .4

3. POSEBNE KARAKTERISTIKE PROIZVODA
3.1. Podrijetlo glavnog sastojka (masline)……6
3.2. Zaštita okoliša ……..6
3.3. Način proizvodnje glavnog sastojka……...7
3.4. Brzina prerade glavnog sastojka…….....7
3.5. Kemijski sastav proizvoda……...7
3.6. Tretiranje pri transportu i skladištenju…….…8

4. OPIS SUSTAVA SLJEDIVOSTI KROZ CIJELI POSTUPAK OD BERBE DO PRERADE
4.1. Specifični tržišni uvjeti za Korisnike Sustava…….…..9
4.2. Posebni tržišni uvjeti za ekstra djevičansko maslinovo ulje……9
4.3. Priprema za tržište kod proizvođača ili skupine proizvođača……...…….…9
4.4. Označavanje i pakiranje…….…9
4.5. Vođenje evidencije……10

1. SEKTOR I VRSTA POLJOPRIVREDNOG I PREHRAMBENOG PROIZVODA

Specifikacija „Dokazana kvaliteta“ (u daljnjem tekstu: Specifikacija) propisuje ključne faze proizvodnje ekstra djevičanskog maslinovog ulja, posebne karakteristike proizvoda, obveznu dokumentaciju u pojedinim fazama proizvodnje te opis sustava sljedivosti.

Ekstra djevičansko maslinovo ulje koje ispunjava kriterije ove Specifikacije označava se znakom „Dokazana kvaliteta“ sukladno Pravilniku o nacionalnom sustavu kvalitete poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda „Dokazana kvaliteta“ (Narodne novine, broj 18/20, 93/21, 128/22 i 20/24);(u daljnjem tekstu: Pravilnik). Specifikacija se primjenjuje na monosortno ekstra djevičansko maslinovo ulje i na ekstra djevičansko maslinovo ulje dobiveno od više sorti (blend): autohtonih (udomaćenih) i introduciranih.

Ekstra djevičansko maslinovo ulje označeno znakom „Dokazana kvaliteta“ predstavlja proizvod s posebnim karakteristikama, koje se odnose na proizvodnju, kvalitetu i podrijetlo. Posebne karakteristike koje se odnose na proizvodnju ekstra djevičanskog maslinovog ulja definirane u ovoj Specifikaciji temelje se na objektivnim, mjerljivim i kriterijima sljedivosti.

Znak „Dokazana kvaliteta“ na ekstra djevičanskom maslinovom ulju, osigurava potrošačima vrhunsku kvalitetu proizvoda, dodatnu kontrolu proizvodnje ekstra djevičanskog maslinovog ulja, a istovremeno potvrđuje da je u potpunosti proizvedeno u državi navedenoj na znaku „Dokazana kvaliteta.“ Znak „Dokazana kvaliteta“ na ekstra djevičanskom maslinovom ulju odražava dodanu vrijednost proizvoda.

Specifikacija propisuje posebne karakteristike koje je potrebno ispuniti tijekom proizvodnje ekstra djevičanskog maslinovog ulja, a koje su propisane u točki 3. ove Specifikacije.

Ovom Specifikacijom proizvođači i skupina proizvođača uspostavljaju više tržišne standarde od propisanih, dodatnu transparentnost i sljedivost podrijetla tijekom cijelog proizvodnog procesa kao i jačanje povjerenja potrošača osiguravanjem redovitih i neovisnih kontrola svih dionika u lancu uključenih u Sustav.

Sudjelovanje u Nacionalnom sustavu kvalitete poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda „Dokazana kvaliteta“ (u daljnjem tekstu: Sustav) je dobrovoljno.

Prije ulaska u Sustav, svaki proizvođač i skupina proizvođača, treba procijeniti prednosti i obveze sudjelovanja u Sustavu kao što su razumijevanje Specifikacije, vođenje evidencija, čuvanje podataka i kontinuiranu provedbu vlastite unutarnje kontrole koja osigurava da su ispunjeni svi zahtjevi Specifikacije te omogućavanje kontrole od strane ovlaštenih delegiranih tijela. Proizvođač koji proizvodi više različitih ekstra djevičanskih maslinovih ulja (monosortnih ili blendova), mora sudjelovati u Sustavu sa svom količinom monosortnog ili blenda ekstra djevičanskog maslinovog ulja prema upisanim maslinicima koji su upisani u Sustav identifikacije zemljišnih parcela i sorte evidentirane u bazi podataka o maslinicima, proizvodnji maslina i ekstra djevičanskog maslinovog ulja.

2. OPIS POSTUPKA PROIZVODNJE

2.1. UZGOJ MASLINA

Proizvodnja ploda maslina se odvija na parcelama (maslinicima) koji su upisani u Sustav identifikacije zemljišnih parcela.

Autohtone sorte trebaju sačinjavati minimalno 50% od ukupno upisanih maslina što treba biti evidentirano u bazi podataka o maslinicima, proizvodnji maslina i ekstra djevičanskog maslinovog ulja.

Neke od najzastupljenijih sorti autohtonih maslina su Oblica (sa svim svojim sinonimima), Lastovka, Levantinka (Šoltanka), Drobnica, Istarska bjelica, Buža i dr.

Masline se uzgajaju sukladno agroekološkim uvjetima uzgoja maslina i na područjima pogodnima za uzgoj maslina, neovisno o mikroklimatskim uvjetima i tipu tla.

Agrotehnički zahvati i zaštita protiv bolesti i štetnika se odrađuju sukladno smjernicama i praćenju vegetacijskih uvjeta u proizvodnoj godini.

Rezidba maslina se odrađuje redovito s naglaskom na balans generativnih i vegetativnih pupova i grana. Uzgojni oblik se prilagođava uzgojnim uvjetima i sortimentu.

Orezane grane trebaju biti uklonjene iz maslinika ili usitnjene i korištene kao organski pokrivač u maslinicima.

Navodnjavanje nije obavezno, ali se preporuča zbog ujednačenog prinosa i kvalitete ploda masline što direktno utječe na količinu i kvalitetu ekstra djevičanskog maslinovog ulja.

Obrada tla se obavlja redovito isto kao i suzbijanje korova ovisno o tipu tla, nagibu, količini skeleta u tlu, zasićenosti vodom itd. Preporuka je da se suzbijanje korova prvenstveno unutar reda maslinika obavlja mehanički ali u koliko isto nije moguće provesti tada se mogu primjenjivati i druge mjere.

2.2. PROIZVODNJA EKSTRA DJEVIČANSKOG MASLINOVOG ULJA

Nakon berbe i transporta maslina u uljaru, kreće jedan od najkompleksnijih i najvažnijih postupaka u jednoj maslinarskoj godini – ekstrakcija ulja iz ploda.

Jedan od najosjetljivijih postupka u stvaranju vrhunskog ulja je sam način ekstrakcije ulja iz ploda masline. Suvremena tehnologija i moderni strojevi za ekstrakciju omogućili su nam dobivanje ekstra djevičanskog maslinovog ulja izvrsne kvalitete.

U takvim strojevima temperatura procesa proizvodnje nikad ne prelazi 27 ^{o}C, jer više temperature uništavaju važne polifenole u ekstra djevičanskom maslinovom ulju.

Cijeli je proces zatvoren i faze unutar stroja slijede jedna za drugom bez prekida. Mljevenje maslina traje desetak minuta, ovisno o vrsti stroja i njegovom kapacitetu, dok se tiještenje maslina i ekstrakcija ulja obavlja u nekoliko postupaka.

Nakon mljevenja, tijesto se maslina miješa oko dvadesetak minuta do pola sata, i u tom se procesu molekule ulja udružuju kako bi nastalo ulje. Također, postupak miješanja je vrlo važan

jer se pri njemu stvara aromatski profil maslinovog ulja. Nakon toga kreće odvajanje dobivenog ulja od ostale smjese, takozvane komine masline u centrifugalnom separatoru.

Posljednja faza u preradi maslina je odvajanje ulja od biljne vode. Budući da se radi o dvjema tekućinama koje se ne miješaju, razdvajanje se obavlja brzo i jednostavno uz pomoć takozvanih vertikalnih centrifuga.

Posljednja faza u proizvodnji ekstra djevičanskog maslinovog ulja je filtriranje koje većina maslinara radi odmah nakon prerade pomoću celuloznih filtera, a neki se odlučuju to raditi na tradicionalan način kasnijim pretakanjem ulja nakon prirodnog taloženja.

3. POSEBNE KARAKTERISTIKE PROIZVODA

3.1. PODRIJETLO GLAVNOG SASTOJKA (MASLINE)

Sve faze proizvodnje maslina i prerade maslina u ekstra djevičansko maslinovo ulje moraju se odvijati u istoj državi.

3.2. ZAŠTITA OKOLIŠA

Zaštita okoliša je jedan od glavnih čimbenika proizvodnje ekstra djevičanskog maslinovog ulja i zbog toga je uvrštena u posebne karakteristike proizvoda. Zaštita okoliša se svodi na dva glavna čimbenika, a to je gnojidba maslina (kontrola onečišćenosti nitratima) i zaštita maslina od bolesti, štetnika i korova zbog kontrole uporabe pesticida.

Gnojidba maslina se obavlja u skladu s agroekološkim uvjetima i tipu tla te se obavlja u nekoliko termina i to kao osnovna jesenska gnojidba u tlo sa naglaskom na elemente fosfor i kalij, te manjom količinom dušika. Zatim kao proljetna prihrana dušičnim gnojivima i prihrana mikroelementima prema potrebi u tijeku intenzivne vegetacije. Folijarna prihrana se obavlja po potrebi i ovisno o uvjetima uzgoja, isto kao i antistres tretman aminokiselinama kad su prisutni stresni uvjeti uzgoja kao što su nagli pad temperatura ili toplotni udari u ljetnom periodu popraćeni jakim sunčevim zračenjem. Također, naglasak se stavlja na sadržaj humusa u tlu koji bi trebao biti minimalno 2 %.

Količina čistog dušika koji se unosi u tlo ne smije prelaziti više od 170 kg/ha, dok se minimum određuje kemijskom analizom tla koja se provodi svakih 6 godina. Kemijska analiza minimalno obuhvaća sadržaj dušika, fosfora, kalija, pH tla i sadržaj humusa.

Zaštita masline (lista i ploda) se obavlja redovito, ovisno o vremenskim i klimatskim uvjetima određene vegetacijske godine, za suzbijanje ekonomski najznačajnijih bolesti i štetnika kao što su:

- Paunovo oko
- Maslinova muha
- Maslinov moljac,

i za suzbijanje ostalih bolesti i štetnika koji se javljaju periodično ili nakon određenog stresnog razdoblja:

- Bakterijska infekcija masline
- Maslinina pipa (skorovača)
- Svrdlaš
- Štitaste uši
- Jasminov moljac
- Granotoč.

Za suzbijanje navedenih bolesti i štetnika se koriste samo dozvoljena i registrirana sredstava za zaštitu bilja. Subjekti su dužni voditi Evidenciju o gnojidbi maslina, te Evidenciju o korištenju sredstava za zaštitu bilja.

3.3. NAČIN PROIZVODNJE GLAVNOG SASTOJKA

Berba maslina se obavlja u vrijeme optimalne zrelosti ploda masline, koju svaki maslinar/uljar određuje prema stručnim metodama, ali i prema analizi ploda na sadržaj ulja koja se obavlja priručnim testovima ili u akreditiranim laboratorijima.

Berba se može obavljati ručno uz razna pomagala (tresače/berače) te je isključen strojni način berbe.

Kod klasične ručne berbe se plodovi direktno rukama ili uz mala ručna pomagala poput „češljeva“ beru u kašete ili u neke manje spremnike obješene oko vrata berača. Ova metoda je zastarjela i zahtjeva dosta radne snage koju je sve teže naći. Također se radi o najskupljoj i najsporijoj metodi berbe. Najčešći način berbe se obavlja uz pomoć pneumatskih, električnih ili motornih tresača/berača gdje se koriste i prostirke. Prostirke se postave na tlo u masliniku da prekriju što veću površinu te se onda tresačima/beračima plodovi masline otresaju na prostirku koja može biti plastična ili platnena. Subjekti su dužni voditi Evidenciju o vremenu berbe i količini ubranog ploda.

3.4. BRZINA PRERADE GLAVNOG SASTOJKA

Radi očuvanja kakvoće ploda i proizvodnje ekstra djevičanskog maslinovog ulja vrhunskih kemijskih i organoleptičkih svojstava, plodovi maslina moraju biti zdravi, neoštećeni i prerađeni u roku ne dužem od 12 sati od berbe.

U iznimnim okolnostima, kada preradu nije moguće obaviti u roku od 12 sati iz objektivnih razloga (ograničen kapacitet uljare, vremenske nepogode ili druge nepredvidive opravdane okolnosti), prerada se može obaviti najkasnije u roku od 24 sata od berbe, pod uvjetom da su plodovi od ubiranja do prerade bili skladišteni na način propisan ovom specifikacijom (točka 3.6.).

Subjekti su dužni voditi Evidenciju o vremenu prerade i količini prerađenog (dobivenog) ekstra djevičanskog maslinovog ulja.

3.5. KVALITETA EKSTRA DJEVIČANSKOG MASLINOVOG ULJA

U trenutku stavljanja na tržište ekstra djevičansko maslinovo ulje mora imati sljedeća kemijska svojstva: maseni udio slobodnih masnih kiselina: <0,5 %, peroksidni broj: < 12 mEq O2/kg. Ovi parametri će se kontrolirati u za to akreditiranim laboratorijima prije stavljanja ulja na tržište. Kemijska analiza i kategorija ekstra djevičanskog maslinovog ulja sa gore postavljenim parametrima mora biti potvrđena i analizom organoleptičkih svojstava maslinovog ulja za kategoriju ekstra djevičansko maslinovo ulje.

Subjekti su dužni voditi Evidenciju o svim provedenim kemijskim i organoleptičkim analizama ekstra djevičanskog maslinovog ulja.

3.6. TRETIRANJE PRI TRANSPORTU I SKLADIŠTENJU

Masline se nakon berbe prikupljaju u čiste, krute i prozračne kašete najvećeg kapaciteta 25 kg, koje omogućuju cirkulaciju zraka i sprječavaju gnječenje plodova. Do prerade plodovi se moraju čuvati u čistom, suhom, zasjenjenom i dobro prozračenom prostoru, zaštićeni od izravnog sunčevog zračenja, oborina, izvora topline i drugih izvora onečišćenja te stranih mirisa. Nije dopušten transport niti skladištenje plodova u plastičnim vrećama niti u drugim neodgovarajućim spremnicima koji onemogućuju izmjenu zraka ili uzrokuju gnječenje i kvarenje plodova. Ekstra djevičansko maslinovo ulje čuva se na temperaturi od 16 do 18 ^{o}C, u tamnom prostoru, u spremnicima od nehrđajućeg čelika, u koje je onemogućen ulazak kisika, tako je u potpunosti zaštićeno do punjenja u boce. Skladišni prostor mora biti čist, suh, bez stranih mirisa, izveden od materijala koji omogućuju učinkovito čišćenje i održavanje higijene te sprječavaju onečišćenje ili narušavanje kvalitete ulja.

Ulje se, nakon provođenja kemijske i organoleptičke analize, pakira u staklene pretpakovine i tako stavlja na tržište.

Zapremninu pretpakovine određuje proizvođač, ovisno o zahtjevima tržišta, ali i vlastitim standardima i željama.

4. OPIS SUSTAVA SLJEDIVOSTI KROZ CIJELI POSTUPAK OD BERBE DO PRERADE

4.1. SPECIFIČNI TRŽIŠNI UVJETI ZA KORISNIKE SUSTAVA

Korisnik Sustava mora udovoljavati svim odredbama ove Specifikacije te prije stavljanja ekstra djevičanskog maslinovog ulja na tržište, isto mora biti označeno znakom „Dokazana kvaliteta."

4.2. POSEBNI TRŽIŠNI UVJETI ZA EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE

Prije postupka označavanja ekstra djevičanskog maslinovog ulja znakom „Dokazana kvaliteta“ u skladištu, adresi korisnika Sustava te na mjestima proizvodnje, kontroliraju se slobodne masne kiseline i peroksidni broj koji moraju biti usklađeni s vrijednostima u točki 3.5. te organoleptika koja mora potvrditi da se radi o ekstra djevičanskom maslinovom ulju.

Učestalost uzorkovanja ekstra djevičanskog maslinovog ulja osigurava korisnik Sustava u skladu sa svojim unutarnjim kontrolama na način da su zadovoljeni propisani parametri iz Specifikacije.

Korisnici Sustava koji na tržište stavljaju ekstra djevičansko maslinovo ulje moraju ispunjavati sve tržišne uvjete navedene u Specifikaciji.

4.3. PRIPREMA ZA TRŽIŠTE KOD PROIZVOĐAČA ILI SKUPINE PROIZVOĐAČA

Na razini poljoprivrednog gospodarstva, proizvođač je dužan, uz Evidencije o sljedivosti proizvodnog procesa u kojoj moraju biti navedeni slijedeći podaci: proizvođač, adresa, ime parcele – naziv, identifikacija zemljišnih parcela, identifikacijski broj proizvodnog polja, datum berbe, starost nasada, zastupljenost autohtonih (udomaćenih) i introduciranih sorti, voditi i Evidenciju o sljedivosti gotovog proizvoda, gdje moraju biti navedeni podaci o sortama zastupljenim u ekstra djevičanskom maslinovom ulju, količini proizvedenog ekstra djevičanskog maslinovog ulja, te lokaciji skladištenja gdje je korisnik Sustava uskladištio svoj proizvod.

4.4. OZNAČAVANJE I PAKIRANJE

Označavanje znakom „Dokazana kvaliteta“, treba se obavljati isključivo u skladišnim prostorima, adresama korisnika Sustava i na mjestima proizvodnje prije stavljanja na tržište na način da se svaka pretpakovina označava pojedinačno. Pretpakovine nisu određene te ih korisnik Sustava odnosno proizvođač (ovisno o tržišnim zahtjevima) sam određuje.

4.5. VOĐENJE EVIDENCIJE

Svi dionici koji su uključeni u Sustav obvezni su voditi evidencije i zapise prema pojedinačnim kriterijima ove Specifikacije. Oblik zapisa na evidencijskim listovima nije propisan. Svi maslinici trebaju biti evidentirani u Sustavu identifikacije zemljišnih parcela. Subjekti (proizvođači) trebaju voditi sljedeće evidencije: Evidencija o gnojidbi maslina, Evidencija o korištenju sredstava za zaštitu bilja, Evidencija o vremenu berbe i količini ubranog ploda, Evidencija o vremenu prerade i količini prerađenog (dobivenog) ekstra djevičanskog maslinovog ulja, Evidenciju o svim provedenim kemijskim i organoleptičkim analizama ekstra djevičanskog maslinovog ulja, Evidencija o prodanim količinama i stanju na zalihama ekstra djevičanskog maslinovog ulja i Evidencija o temperaturi skladištenja.