

ABC

○ ZAŠČITENI OZNAČBI POREKLA

zagotovljena vrhunska kakovost in sledljivost





EKSTRA DEVIŠKO OLJČNO Z ZAŠČITENO OZNAČBO OLJE SLOVENSKE ISTRE POREKLA

zagotovljena vrhunska

Evropska unija je leta 1992 vzpostavila enoten sistem zaščite kmetijskih pridelkov oziroma živil za države članice EU ter kasneje za tretje države, da bi potrošniku lahko zagotovila pristnost tradicionalnih lokalnih proizvodov. Zaščita kmetijskega pridelka ali živila pomeni, da so zaščiteni ime, način proizvodnje in receptura (Ministrstvo ..., 2015). Zelo pomemben element pri zaščiti proizvoda

je dokazovanje zgodovinske prisotnosti tega pridelka in vzročne povezanosti geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda. Pridelovalci se morajo vsako leto certificirati na podlagi potrjene specifikacije zaščitenega živila, ki opisuje posebne značilnosti proizvoda in natančno določa vse faze pridelave, predelave in pakiranja živila. Certificiranje pomeni, da neodvisna in akreditirana

kakovost in sledljivost

kontrolna organizacija preveri, če vsak pridelovalec ali skupina pridelovalcev upošteva vsa pravila, opredeljena v specifikaciji o zaščiti pridelka ali živila. Tako se za **EKSTRA DEVIŠKO OLJČNO OLJE SLOVENSKE ISTRE Z ZAŠČITENO OZNAČBO POREKLA** (EDOOSI ZOP) kontrolira vsak lot proizvedenega olja in vse dokumente, ki zagotavljajo sledljivost od oljčnika do ustekleničenega olja z označbo. Pravila pridelave, notranja kontrola in certifikacijski organ, predvsem pa znanje in trud pridelovalcev in

predelovalcev (torklarjev) zagotavljajo kakovost in pristnost pridelka. Tako so razmerje oljčnih sort, površina zemljišč, integrirana ali ekološka pridelava, postopek stiskanja, hranjenje olja, kemični in senzorični parametri kakovosti pod stalnim nadzorom, kar omogoča sledljivost kakovostnega končnega zaščitenega živila. **KUPEC IZDELKA Z OZNAČBO EDOOSI ZOP SE ODLOČI ZA NAKUP PRISTNEGA OLJČNEGA OLJA VRHUNSKE KAKOVOSTI.**



Zgodovina
SLOVENSKEGA OLJKARSTVA

OLJKA JE TIPIČNA SREDOZEMSKA KULTURA,
KI JE TRADICIONALNO PRISOTNA V SLOVENSKI ISTRI.



Oljka je tipična sredozemska kultura, ki je

TRADICIONALNO PRISOTNA V SLOVENSKI ISTRI.

Pridelovanje oljk v Istri sega v sam začetek gojenja oljk na severni obali Sredozemlja, kamor so oljko **600 LET PR. N. ŠT.** prinesli Feničani, k nam pa naj bi prišla v **4. STOLETJU PR. N. ŠT.**

z grškimi kolonizatorji. Grški zgodovinar Pausanij (Pausanias, 115–180) v svojem delu Opis Grčije v odstavku 10.32.19. omenja istrsko oljčno olje (Kovačič, 2000):

[10.32.19] Oljčno olje iz Titoreje ni tako polno, kot sta atiško ali sikijonsko, vendar v barvi in prijetnosti prekaša tako iberijsko kot tudi istrsko olje. Iz titorejskega olja varijo različna mazila, ki jih pošiljajo celo cesarju.

V času **RIMLJANOV** je bilo oljkarstvo na območju Slovenske Istre uveljavljena kmetijska panoga. Istrsko oljčno olje je bilo že takrat cenjeno, kakor poroča Plinij starejši (23–79, XV, 3) (Kovačič, 2000). Številni viri navajajo pomen oljčnega



olja v času **BENEŠKE REPUBLIKE** in nato pod **FRANCOSKO** vladavino. **PRVI ZAPISI SEGAJO V LETO 1281. OD 16. DO KONCA 18. STOLETJA** bi le težko našli kakšno poročilo koprskega podestata beneškim oblastem, ki ne bi na tak ali drugačen način omenjalo oljčnega olja. Oljčno olje je veljalo za strateško surovino in je beneškim oblastem prinašalo največji davčni prihodek. Proizvodnja oljčnega olja je bila do druge polovice **19. STOLETJA** osrednja gospodarska panoga v Slovenski Istri (Darovec, 1998).

Oljkarstvo se je ponovno začelo širiti po letu 1985 in površina oljčnih nasadov se je **5400 HA POVEČALA NA DANAŠNJIH 2000 HA.**



Upogled v specifikacijo
EDOOSI ZOP

EDOOSI ZOP MORA BITI PREDELANO IN PRIDOBLEJENO IZ PLODOV OLJKE IZKLJUČNO Z MEHANSKIMI POSTOPKI IN V POSEBNIH TEMPERATURNIH POGOJIH, KI NE SPREMEMIJO ZNAČILNOSTI OLJA.

EDOOSI ZOP mora biti predelano in pridobljeno iz plodov oljke izključno z mehanskimi postopki in v posebnih temperaturnih pogojih, ki ne spremenijo značilnosti olja. Predelava oljčnega olja mora potekati pri temperaturi, nižji od **27 °C**, med postopkom predelave pa ni dovoljeno dodajati nobenih dodatkov razen vode. Oljke morajo biti predelane **V 24 URAH** od dneva obiranja. Predelava oljk mora potekati v oljarnah na območju Slovenske Istre. Oljarne morajo biti vpisane v register živilskih obratov pri pristojnem ministrstvu in obratovati v skladu z veljavnimi predpisi. EDOOSI ZOP mora v prometu ustrezati veljavnim predpisom o značilnostih oljčnega olja in ustreznih analiznih metodah ter dodatnim kriterijem, ki

PARAMETRI KAKOVOSTI IN MEJNE VREDNOSTI ZA EDOOSI ZOP

PARAMETER	MEJNE VREDNOSTI
Kislost (vsebnost prostih maščobnih kislin, izražena kot vsebnost oleinske kisline) v ut. %	≤ 0,3
Peroksidno število v mmol O ₂ /kg	≤ 7
K ₂₃₂	≤ 2,3
K ₂₆₈	≤ 0,2
Vsebnost celokupnih biofenolov v mg/kg, z metodo HPLC	≥ 150
Vsebnost oleinske kisline (C18:1) v ut. %	≥ 72
Vsebnost linolne kisline (C18:2) v ut. %	≤ 8
Senzorična ocena	≥ 7,0
	MEDIANA SADEŽNOSTI
	> 2,0

zagotavljajo vrhunsko kakovost oljčnega olja Slovenske Istre.



Svet za oljkarstvo pri ministrstvu, pristojnem za kmetijstvo, lahko v tržnem letu, ki so ga zaznamovale posebne podnebne razmere, po pridobitvi mnenja izvajalca letnega monitoringa slovenskega oljčnega olja z odločbo odobri odstopanje od zgoraj opredeljenih meril.

Odstopanje ne sme presegati naslednjih vrednosti: najnižja dovoljena vsebnost **OLEINSKE KISLINE (C18:1) 70 UT. %** IN **NAJVIŠJA DOVOLJENA VSEBNOST LINOLNE KISLINE (C18:2) 10 UT. %**.

Senzorične posebnosti

EKSTRA DEVIŠKEGA OLJČNEGA OLJA SLOVENSKE ISTRE Z ZAŠČITENO OZNAČBO POREKLA

Za EDOOSI ZOP je značilna bogata sadežna aroma, ki po vonju in okusu spominja na zdrave in sveže ter optimalno zrele plodove **OLJK, JABOLKA, SVEŽE MANDLJE, ARTIČOKO, PARADIŽNIK IN SVEŽE POKOŠENO TRAVO**. Širok spekter prijetne arome ima lahko olje, pridobljeno iz zdravih, v optimalni zrelosti obranih in popolnoma nepoškodovanih

plodov. Potrošnik lahko izbira med različnimi aromami ekstra deviškega oljčnega olja, od blagega vonja in sladkega okusa do pikantnega olja. Intenzivnost vonja in okusa določi skupina senzoričnih ocenjevalcev oljčnega olja in jo na ocenjevalnem listu označi z vrednostmi od **I** do **IO**. Na podlagi izračunane mediane (srednje vrednosti rezultatov ocenjevalcev) se olje označi kot »intenzivno«, če je mediana pozitivne značilnosti

višja od **6**, »srednje«, če je med **3** in **6**, »blago« za intenzivnosti, nižje od 3, in »zelo blago« za intenzivnosti, pri katerih je mediana značilnosti grenko in pikantno nižja ali enaka **2**. Oljčno olje, pridelano iz Istrske belice, je cenjeno zaradi visoke vsebnosti biofenolnih spojin, ki v našem telesu preprečujejo oksidacijske procese in ščitijo olje pred oksidativnim kvarom. Visoka vsebnost biofenolov pa vpliva

na grenkobo in pikantnost olja. Žal mnogi potrošniki žarkost olja zamenjujejo za pikantnost in celo tipičnost oljčnega olja. **OLJČNO OLJE SVEŽE AROME JE CENJENO** predvsem zato, ker povezovanje različnih arom omogoča neverjetne **KULINARIČNE UŽITKE**, ki jih z blagim, po navadi že starim oljem ne moremo doseči.

Primer aromograma olja iz

'ISTRISKE BELICE'



Zaščiteno označbo porekla (EDOOSI ZOP) lahko pridobi le tisto olje, ki nima senzoričnih napak. Olje z zaščiteno označbo porekla (EDOOSI ZOP) se sme prodajati le ustekleničeno in ustrezno označeno.

PO
VANILJI

SADEŽNO

GRENKO

PO
MANDLJU

PIKANTNO

PO
PARADIŽNIKU

PO
TRAVI

PO
ARTIČOKI



Sortni



Oljčna olje
IN ZDRAVJE



Posebnost oljčnega olja Slovenske Istre je **IZBRAN SORTIMENT**, kjer je določena zastopanost sorte 'Istrska belica'. Za olje iz 'Istrske belice', predelano v optimalni zrelosti, je značilna visoka vsebnost biofenolov (naravnih antioksidantov). Naravni antioksidanti so pomembni, ker olje ščitijo pred oksidativnim kvarom. **TAKO OLJE DLJE** (tudi do enega leta) **OHRANI SVEŽINO** in je stabilno, zato je tudi z vidika kakovosti zelo cenjeno. Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre z zaščiteno označbo porekla je pridelano

iz oljk, ki rastejo na območju Slovenske Istre. Olje mora biti pridelano iz oljk naslednjih sort:

- * 'Istrska belica', 'Leccino', 'Buga', 'Črnica', 'Maurino', 'Frantoio' in 'Pendolino' vsaj 80 %,
- * drugih sort, ki v prejšnji alineji niso našteje, je lahko največ 20 %,
- * 'Istrske belice' mora biti najmanj 30 %.

OLJE, PRIDELANO IZ ENE SORTE, MORA VSEBOVATI NAJMANJ 80 % DEKLARIRANE SORTE.

Varovalni učinki oljčnega olja so posledica **VISOKE VSEBNOSTI BIOFENOLOV (FENOLNIH SPOJIN), KI JIH VSEBUJE DEVIŠKO OLJČNO OLJE, IN URAVNOTEŽENE MAŠČOBNO-KISLINSKE SESTAVE. ŽE DOLGO JE ZNANO, DA OLJČNO OLJE:**

- * pospešuje izločanje želodčnih sokov in omogoča boljšo absorpcijo vitaminov, zlasti vitamina E,
- * je lahko prebavljivo,
- * omejuje razvoj ateroskleroze,
- * ugodno vpliva na trdnost in

normalen razvoj okostja in drugih tkiv v otroštvu,

- * upočasnjuje razvoj osteoporoze v starosti,
- * ohranja elastičnost kože (deluje tudi razkužilno, pospeši celjenje ran, opeklin).

Številne raziskave dokazujejo, da oljčno olje odlično varuje pred artritisom, koronarnimi boleznimi in rakom na dojki. Varovalni učinek enkrat nenasičene maščobne kisline (oleinske kisline) je, da preprečuje oksidacijo škodljivega holesterola LDL, ki pospešuje nastanek ateroskleroze. Za deviško oljčno olje se lahko po Uredbi (EU) št.

432/2012 uporablja zdravstvena trditev: Polifenoli v oljčnem olju prispevajo k zaščiti lipidov pred oksidativnim stresom.

Oljčno olje naj se ne uporablja kot dodatek k prehrani, pač pa z njim nadomestimo druge maščobe.

Oljčno olje IN CVRENJE



EDOOSI ZOP je zelo primerno za cvrenje. Maščobnokislinska sestava zagotavlja obstojnost pri temperaturi cvrenja, vsebnost antioksidantov pa ima varovalne učinke na naš organizem in varuje olje pred oksidativnim kvarom.

EKSTRA DEVIŠKO OLJČNO OLJE SLOVENSKE ISTRE Z ZAŠČITENO OZNAČBO POREKLA (EDOOSI ZOP) JE PRVI SLOVENSKI PROIZVOD, KI JE VPISAN V EVROPSKI REGISTER ZAŠČITENIH OZNAČB POREKLA IN ZAŠČITENIH GEOGRAFSKIH OZNAČB. Vnos v register je potrjen v Uredbi Komisije (ES) št. 148/2007.



VIRI

Bučar-Miklavčič M., Dujc V., Hlaj A., Munda V., Bajda B., Jenko B., Valencič V., Volk S., Čalija D., 2013. Specifikacija za Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre - zaščiteni označba porekla (dopolnitev specifikacije). 13 str.

Darovec D., 1998. Proizvodnja oljčnega olja kot osrednja gospodarska panoga Slovenske Istre v preteklosti. Glasnik ZRS Koper. Št. 5, str. 36-49.

Kovačič V., Tassaux F., 2000. Od masline do amfore. Poreč: Pucko otvoreno učilište, Zavičajni muzej Poreštine. 36 str.

MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO, GOZDARSTVO IN PREHRANO, 2015. Certificirani proizvajalci zaščitenih kmetijskih pridelkov in živil [spletni vir]. [Datum dostopa 31. 8. 2015] Dostopno na http://www.mkgp.gov.si/si/delovna_podrocja/kmetijstvo/zascita_kmetijskih_pridelkov_oziroma_zivil/certificirani_proizvajalci_zascitenih_kmetijskih_pridelkov_in_zivil/.

ABC

O ZAŠČITENI OZNAČBI POREKLA

Avtorji publikacije: Inštitut za oljkarstvo · Fotografije: Jaka Jeraša
Podlaga na naslovnici: bigStockphoto · Lektoriranje: Alkemist d. o. o.
Oblikovanje in prelom: Barbara Filipič in Žiga Okorn
Naklada: 1000 · jesen 2015



Projekt delno financira Evropska unija
Instrument za predpristopno pomoč



REPUBLIKA SLOVENIJA
SLUŽBA VLADE REPUBLIKE SLOVENIJE ZA RAZVOJ
IN EVROPSKO KOHEZIJSKO POLITIKO



a new vision for the future



Labs d.o.o.

»Ta publikacija je bila izdelana s finančno pomočjo Jadranskega čezmejnega programa IPA. Za vsebino te publikacije je odgovorno izključno Znanstveno-raziskovalno središče Univerze na Primorskem in zanjo v nobenem primeru ne velja, da odraža stališča programskih teles Jadranskega čezmejnega programa IPA.«