

## Klaster istarskih maslinara g. i. z.

ISTRA

*Zaščitena označba porekla*

# SPECIFIKACIJA IZDELKA

**PRIPRAVILI:**

Klaster istarskih maslinara g. i. z.

Miran Adamič

Milena Bučar Miklavčič

Angel Hlaj

Dino Pucer

Viljanka Vesel

7. marec 2017

**KAZALO**

1. IME IZDELKA .....	1
2. OPIS IZDELKA .....	1
2.1. Splošna definicija izdelka .....	1
2.3 Opis končnega izdelka .....	2
3. GEOGRAFSKO OBMOČJE PROIZVODNJE .....	3
4. DOKAZILO O POREKLU .....	4
5. POSTOPEK PROIZVODNJE .....	4
6. POVEZANOST Z GEOGRAFSKIM OBMOČJEM PROIZVODNJE .....	5
6.1. Podrobnosti o geografskem območju .....	5
6.2. Podrobnosti o kakovosti in lastnostih izdelka .....	7
6.3. Vzročna zveza med geografskim območjem in lastnostmi izdelka .....	8
7. IME IN NASLOV PRISTOJNEGA ORGANA .....	9
8. PRAVILA OZNAČEVANJA .....	9

PRILOGA 1 – Zemljevid območja proizvodnje

PRILOGA 2 – Seznam literature

## 1. IME IZDELKA

»Istra«

## 2. OPIS IZDELKA

### 2.1. Splošna definicija izdelka

»Istra« je ekstra deviško oljčno olje, pridobljeno neposredno iz plodu oljke (*Olea europaea* L.), izključno z mehanskimi postopki, njegove fizikalno-kemične in senzorične lastnosti pa ustrezajo tistim, ki so navedene v tej specifikaciji.

### 2.2. Opis surovine

Oljčno olje »Istra« se sme proizvajati iz plodov, ki so bili vzgojeni na geografskem območju iz 3. točke iz naslednjih sort oljk: buga (sinonim: črna), buža, črnica, drobnica, istrska belica (sinonimi: istrska belica, istarska bjelica, bianchera), karbonaca, mata, plominka, puntoža, rošinjola, štorta, žizolera, frantoio, leccino, maurino, moraiolo, pendolino in picholine (Pribetić, 2006; Vesel, 2016; Milotić in sod., 2005; Poljuha in sod., 2008).

Buga (sinonim: črna) – List je raven, eliptično-kopjaste oblike. Število cvetov v cvetu je majhno. Oblika plodu je jajčasta in simetrična ter ima največji povprečni premer v sredini. Zorenje plodu se začne po celotni površini. Oblika koščice je jajčasta in ima največji povprečni premer v sredini. Konica koščice je zaobljena, baza pa šilasta. Površina koščice je hrapava.

Buža – Sorta z večjim številom biotipov in sinonimov. Drevo je zelo bujne rasti, rustikalno, ima gosto krošnjo, ki široko raste v višino. Plod je srednji do velik, odvisno od biotipa, jajčaste oblike, blago asimetričen, v popolni zrelosti pa je temne barve.

Črnica – Drevo je zelo bujne rasti, deblo je izrazito razvito, ima široko krošnjo ter trdne in dolge veje. Plod je srednji do velik na dolgem peclju.

Drobnica – Drevo je srednje do slabo bujno in redko. Zanj je značilna izmenična rodnost. Majhni plodovi so okrogle do jajčaste oblike in v času obiranja še niso popolnoma obarvani.

Istrska belica (sinonimi: istrska belica, istarska bjelica, bianchera) – Drevo je srednje bujne rasti, ima gosto krošnjo, ki raste v višino. Veje so pokončne, dolge in trdne, rodne vejice pa ravne ali rahlo upognjene. Plod je jajčaste oblike, srednje velik, zrel je svetlo rumene barve, včasih z vijoličnim odtenkom.

Karbonaca – Drevo je srednje bujno, pokončne rasti. Krošnja je gosta s kopjastimi zbitimi listi. Plodovi so podolgovati in rahlo asimetrične oblike, srednje težki in imajo dobro konsistenco. Rastejo v grozdih, med zorenjem pa redko popolnoma spremenijo barvo.

Mata – Drevo je srednje velikosti, krošnja je srednje gosta in ima tipične dolge brstiče z malo listja v spodnjem delu. Sorta je prepoznavna zaradi temnozelenega videza glede na to, da je zgornja stran lista izrazito temnozeleno barve. Plodovi so srednje veliki do veliki, jajčaste oblike in zorijo neenakomerno.

Plominka – Drevo je bujne rasti z dolgimi in tankimi vajami. Listje je na vejah precej metličasto razporejeno, list pa je podolgovat in tanek. Plod je jajčaste ali okrogle oblike z majhno konico, vijolične barve, enako je tudi meso. Koščica je okrogla ali rahlo podaljšana, zašiljena na obeh straneh. Vdolbina pri peclju je izrazita, popek pa poudarjen.

### Specifikacija

Puntoža – Drevo je bujne rasti, ima močno deblo in veje. Krošnja je visoka, gosta, s številnimi vejami. Plod je manjši od plodu buže in raste v majhnih grozdih na dolgih pecljih. Na vrhu plodu ima bradavico, po kateri je sorta dobila ime.

Rošinjola – Drevo je srednje bujno, celo v optimalnih agroekoloških razmerah, veje pa imajo razširjen položaj in so usmerjene proti širšemu bolj osvetljenemu prostoru. Krošnja je kompaktna, okroglasta, gosta, s številnimi vejicami s kratkimi členki in veliko listja. Plod je simetričen, srednje majhen, jajčaste oblike. Zrel je temno vijolične barve s številnimi pegami.

Štorta – Drevo je zelo bujne rasti, ampak precej redko. Plodovi so srednje veliki do veliki, značilne podolgovate oblike in rahlo asimetrični, podobni koščici, ki se enostavno loči od mesa. Plodovi spreminjajo barvo od konice. Meso je okusno in primerne konsistence, razen ko so plodovi zaradi pomanjkanja padavin manjši in precej vlaknasti.

Žizolera – Drevo je zelo bujne rasti, izrazitega razvoja debela, ima široko krošnjo ter zakrivljene, čvrste in dolge veje. Plod je srednji do velik, jajčaste oblike, po videzu in barvi pa je podoben plodu žizule, po kateri je sorta tudi dobila ime.

Frantoio – Drevo je srednje bujne in široke rasti, ima krošnjo odprte oblike, vejice pa so redke, dolge in prožne. Lesne vejice rastejo vzravnan, imajo dolge členke in so bogate z listjem temnejše barve. Plod je srednje velikosti, ima jajčasto obliko in zaobljen vrh, vijolične barve.

Leccino – Drevo je bujne rasti, široko, izrazite porasti in razvoja debela v višino. Krošnja je okrogle oblike s trdnimi in dolgimi vejami, rodne veje pa so kratke in viseče. Plod je srednje velikosti, okrogle oblike, popolnoma zrel je vijolično-črne barve.

Maurino – Drevo je srednje bujno, s povešenimi rodnimi vejami. Sorta je cenjena zaradi zgodnje, redne ter visoke rodnosti. Plodovi dozorijo zgodaj – pred drugimi sortami, zaradi česar je ustrezna za večje nasade, v katerih se potem obira prva. Plodovi so manjši in okrogli, v času obiranja pa niso popolnoma obarvani (temno vijolični do črni).

Moraiolo – Drevo je slabo bujno, krošnja je vzravnanosti, združena, ko pa pride v fazo rodnosti, začne rasti v širino. Plod je okrogel in simetričen, v glavnem dozoreva neenakomerno in postopoma. Težko se loči od peclja, zato ni primeren za mehansko obiranje.

Pendolino – Drevo je srednje bujno, sklonjene, viseče rasti. Krošnja je gosta s kopjastimi zbitimi listi. Rodne vejice so dolge, viseče, prožne, sklonjene proti tlom. Plodovi so podolgovati, rahlo asimetrični, srednje težki.

Picholine – Drevo je srednje bujno, ima široko in gosto krošnjo. Rodne vejice so rahlo sklonjene z dolgimi členki. Plod je srednje velikosti, jajčaste oblike – podolgovat in asimetričen, na začetku dozorevanja je vinsko rdeče barve, ko je zrel, pa je črn.

V oljčnih nasadih kmetijskih gospodarstev, ki vzgajajo oljke za proizvodnjo oljčnega olja »Istra«, morajo biti navedene vrste oljk posamično ali v različnih razmerjih zastopane v deležu najmanj 80 %.

### **2.3 Opis končnega izdelka**

Oljčno olje »Istra« vsebuje najmanj 80% delež olja, pridobljenega iz sort oljk, navedenih v točki 2.2, ki so v olju lahko zastopane posamično ali v različnih razmerjih.

V trenutku, ko je dano na trgu, mora oljčno olje »Istra« imeti naslednje fizikalno-kemične in senzorične lastnosti:

- masni delež prostih maščobnih kislin, izraženih kot oleinska kislina:  $\leq 0,4$  %;
- peroksidno število:  $\leq 12$  mEq O<sub>2</sub>/kg;
- K232:  $\leq 2,25$ ;
- K270:  $\leq 0,20$ ;

### Specifikacija

- Delta-K:  $\leq 0,01$ ;
- vonj: najmanj srednje do intenzivno zaznaven vonj po svežem plodu oljke, sadju, zelenjavi ali po drugih zelenih rastlinah, kot je zeleno listje, zelene trave in podobno (mediana sadežnosti  $> 3,0$ );
- okus: po zdravem in svežem plodu oljke, prisotna grenkost in pikantnost, in sicer z naslednjimi vrednostmi:
  - grenkost: blago, srednje ali intenzivno zaznavna (mediana grenkosti  $\geq 2,0$ ),
  - pikantnost: blago, srednje ali intenzivno zaznavna (mediana pikantnosti  $\geq 2,0$ ).

Olje, proizvedeno iz samo ene sorte, mora vsebovati najmanj 80 % navedene sorte.

### 3. GEOGRAFSKO OBMOČJE PROIZVODNJE

Območje proizvodnje oljčnega olja »Istra« je omejeno na del istrskega polotoka.

Začetna točka meje geografskega območja proizvodnje oljčnega olja »Istra« se nahaja v luki Preluka, na meji med mestoma Reka in Opatija, severno od avtokampa Preluka. Naprej gre ob meji mest Reka in Opatija okoli avtokampa do tromeje med Opatijo, Matulji in Kastvom, severno od avtokampa. Naprej gre čez predel Baredi do železniške proge, na tromeji med Matulji, Kastvom in Reko. Meja se nadaljuje ob železniški progii v smeri Reke, ob mejah mest Kastav in Reka, vzhodno od počivališča Vrata Jadrana pa zavije proti severu skozi Bačiče, Murine, vzhodno od Tuhtanov in pride na tromejo med Reko, Viškovim in Kastvom. Naprej gre ob meji med Viškovim in Kastvom skozi predel Duževo (trigonometer 281) in pride na cesto Kastav–Viškovo pod predelom Ranjevac. Nadaljuje kratek čas po cesti proti Viškovem in zavije proti severu, gre med naseljema Jardasi in Kosi ter vzhodno od trigonometra 452 Sohi pride na tromejo med Viškovim, Kastvom, Klano. Na tromeji zavije proti zahodu, potem proti jugozahodu in čez Sohi, med predeloma Prkačine in Plas, pride na Majeви vrh (kota 411), tromeja med Kastvom, Matulji in Klano. Naprej nadaljuje ob meji Občine Matulji proti severu do vznožja vrha Stanić (kota 465), kjer zavije rahlo proti zahodu in potem spet proti severu, gre vzhodno od kraja Mučiči ter skozi predel Kapužnjak, vzhodno od naselja Ružiči in vrha Vela rebra (446) skozi predele Piščevati breg, Turinski dol, Raspravica, Popenac, čez koto 738, skozi predel Liskovac pa pride na vrh Visoč (756). Na Visoču meja zavije proti zahodu in gre severno od predela Klanac, čez trigonometer 547, koto 657, gre severno od naselja Rupa, čez predel Leščina do trigonometra 447, kjer zavije proti severu. Gre zahodno od vrha Gradina (562), ob železniški progii do trigonometra 519 v predelu Velika reber, kjer zavije proti zahodu, potem proti jugozahodu, gre skozi Barišča, Kališča (trigonometer 602) in pride do predela Buričine. Na tem vrhu zavije proti zahodu, gre čez Komice (901), med predeloma Jankovac in Osik, čez predela Surinova glavica, Strahovica (771), južno od Ravnega Kota, čez Ribnik (kote 1023) in trigonometra 1028,5, zavije na severozahod čez Vinčarijo, pride južno do Glavičorke (trigonometer 1083), kjer zavije kratko na zahod in spet na severozahod do Lipice, gre naprej jugozahodno od kote 979 Lipica in kote 953 M. Plešivica in naprej proti severozahodu, dokler ne pride do Malih vrat (kota 695). Tukaj zavije na zahod do Jelovščine, potem proti jugozahodu poleg trigonometra 851 M. Grižan gre proti jugovzhodu in severozahodno od Blažinovega vrha, kjer ostro zavije proti zahodu, gre severno od Stružnjaka in Gnojina (kote 781 in 776), potem zavije proti jugozahodu in pride na cesto Jelovice–Podgorje. Naprej meja teče ob tej cesti proti severozahodu skozi Podgorje, naprej ob cesti severno od mest Praproče in Črnotiče, južno od kote 447 Gaber. Nadaljuje ob cesti severno od Kastelca proti Socerbu, pred Socerbom pa gre čez trigonometer 447 do meje med Republiko Slovenijo in Republiko Italijo.

Naprej gre meja ob tej meji proti zahodu do morske obale pri mestu San Bartolomeo in ob morski obali proti jugovzhodu do začetne točke v luki Preluka.

Grafični prikaz območja proizvodnje oljčnega olja »Istra« je v Prilogi 1.

#### **4. DOKAZILO O POREKLU**

Poreklo oljčnega olja »Istra« je zagotovljeno z nadzorom vsake faze proizvodnje ter z dokumentiranjem vseh aktivnosti in premikov izdelka znotraj in med subjekti, ki so vključeni v proizvodno verigo.

Subjekti v sistemu proizvodnje olja z zaščiteno označbo porekla »Istra« so dolžni voditi dokumentacijo in beležiti podatke o vseh aktivnostih, ki so pomembne za doseganje značilnosti, predpisanih v tej specifikaciji. Vsak posamezni subjekt je odgovoren za notranjo kontrolo in vodenje samo tiste dokumentacije, ki se nanaša na tisto fazo postopka, za katero je pristojen.

Oljkar je dolžan registrirati vse nasade in zapisovati podatke o obiranju; oljarna je dolžna zapisovati vse podatke v zvezi s predelavo oljk in pridobljenim oljem; polnilnica je dolžna zapisovati podatke o pakiranju olja v embalažo in prodaji olja.

Na ta način je omogočena kontrola sledljivosti izdelka v vsaki fazi proizvodnje, od oljčnega nasada do pakiranega izdelka, ki je dan na trg, pa tudi ugotavljanje skladnosti proizvodnje in kakovosti olja s specifikacijo.

Po polnjenju embalaže oziroma potem, ko je pakirani izdelek dan na trg, se sledljivost olja zagotovi z označevanjem pakiranj s posebnimi znamkicami, ki vsebujejo edinstveno številko. Vsebina znamkice je predpisana v 8. točki specifikacije.

#### **5. POSTOPEK PROIZVODNJE**

Oljke se morajo vzgajati v nasadih, katerih gostota ne sme presegati 450 dreves/ha.

Oljke, namenjene proizvodnji ekstra deviškega oljčnega olja iz 1. točke, se morajo obirati neposredno z dreves, ročno ali z uporabo strojev ali drugih pripomočkov oziroma z uporabo mrež ali platen na katere obrane oljke padajo.

Obrani plodovi se prevažajo do skladišča ali obrata za predelavo v zabojih z luknjicami ali z odprtinami, ki omogočajo dostop zraka. Oljke se morajo do predelave hraniti v navedeni vrsti zabojev.

Predelava oljk se mora opraviti najkasneje v roku 48 ur od njihovega obiranja.

Za ekstrakcijo olja se lahko uporabijo izključno mehanski postopki, ki zagotavljajo pridobivanje olja brez spremembe kakovostnih lastnosti plodu.

Med postopkom ekstrakcije olja ni dovoljena uporaba nobenih aditivov razen vode, temperatura oljčne drozge, olja in dodane vode med predelavo pa mora biti nižja od 27 °C.

Olje se skladišči v hermetično zaprtih posodah, ki so izdelane iz nerjavečega jekla ali iz materiala, ki je popolnoma inerten glede na olje ter omogoča enostavno pranje in vzdrževanje čistoče. Skladišče mora biti suho in zračno. Temperatura skladiščenja mora biti od 12 do 20 °C.

Bistrenje olja se lahko izvaja s filtracijo takoj po predelavi oljk oziroma pred prelivanjem olja v večje posode zaradi daljšega hranjenja ali pred polnjenjem v embalažo. Olje se lahko bistri tudi z naravnim usedanjem, po katerem je treba čim prej ločiti olje od usedline.

Pred polnjenjem olja v embalažo se morajo izvesti vse potrebne analize, s katerimi je mogoče preveriti, ali ima olje vse lastnosti, ki so navedene v točki 2.3.

Olje se da na trg v steklenicah iz temnega ali prozornega stekla. Če je steklo prozorno, mora imeti obvezno dodatno zaščito pred svetlobo, recimo kartonsko, papirno, leseno ali kovinsko škatlo ali oмот. Dovoljena je uporaba tudi drugih vrst embalaže pod pogojem, da bo material v stiku z oljem inerten.

## Specifikacija

Pakiranje olja v embalažo se mora izvajati znotraj geografskega območja iz 3. točke zaradi ohranitve posebnih lastnosti in kakovosti olja. S pakiranjem olja znotraj območja proizvodnje se namreč zagotavlja najmanjša možnost prizadetosti kakovosti med transportom in večkratnim prelivanjem, ki lahko nastane zaradi izpostavljenosti olja temperaturnim nihanjem, atmosferskemu kisiku in svetlobi. Poleg tega je z omejevanjem pakiranja olja znotraj območja proizvodnje zagotovljeno, da se preveritve skladnosti pristojnega certifikacijskega organa izvedejo v navzočnosti zainteresiranih proizvajalcev, ki tradicionalno sami pakirajo olje. Zanje sta potrjevanje skladnosti in pridobitev pravice uporabe označbe porekla zelo pomembna, ker jim omogočata krepitev zaupanja potrošnikov, pridobitev prednosti pred konkurenco ter povečanje prihodkov.

Pakiranje znotraj območja proizvodnje olja precej olajša tudi kontrolo sledljivosti oziroma kakovosti, ki bi bila težko izvedljiva zunaj območja proizvodnje.

## 6. POVEZANOST Z GEOGRAFSKIM OBMOČJEM PROIZVODNJE

### 6.1. Podrobnosti o geografskem območju

Več kot dva tisoč let so oljke in oljčno olje za Istro ne samo pomemben gospodarski dejavnik, ampak tudi njen zaščitni znak, eden od njenih (poleg vinogradov in vina) najbolj znanih in najbolj uglednih izdelkov. O istrskem oljkarstvu in proizvodnji olja v času Rimskega cesarstva pričajo številni zapisi, napisi in arheološke najdbe. Ena od najstarejših je kamniti relief iz 1. stoletja pred našim štetjem, ki prikazuje obiranje oljk in grozdja, najden na območju Poreča. O istrskem oljčnem olju so v svojih delih pisali številni antični pisci, od Plinija, ki je istrsko olje izenačil s tistim iz Betike, do Pavzanija Periegete in Marciala (Križman, 1997).

Na nekaterih območjih so bili najdeni tudi ostanki starorimskih obratov za proizvodnjo amfor za hranjenje in transport oljčnega olja. Na nekaterih amforah so ostali ohranjeni napisi »Olei Histrici« in »olei flos« – ta druga oznaka pomeni »olje prvega stiskanja«, kar bi ustrezalo današnjemu pojmu »ekstra deviško«. Istrsko oljčno olje je s trgovino prihajalo do severne Italije, Norika in Panonije (Matijašič, 1998).

V dobi antike sta se oljkarstvo in proizvodnja oljčnega olja v Istri v glavnem opravljala na veleposestih oziroma latifundijah. V pozni antiki pa se glede na arheološke najdbe predelava oljk seli v mesta. V srednjem veku z oljčnimi nasadi v Istri v glavnem gospodarijo benediktinski samostani ter mesta in njihove samouprave. V številnih srednjeveških besedilih, od mestnih statutov do pogodb in popisa fevdalnih ali cerkvenih dajatev, so bile predpisane določbe, davki in prepovedi v zvezi s trgovino z oljčnim oljem.

Ohranjenih je veliko pisnih virov o proizvodnji oljčnega olja na območju sedanje Slovenske Istre v obdobju od 13. do 17. stoletja. V določbah Koprškega statuta iz leta 1301 je natančno opisan postopek proizvodnje olja (Darovec, 1998). Zanimivo je, da je bila v obdobju med letoma 1758 in 1795 na območju Kopra največja proizvodnja olja leta 1781, ko je bilo proizvedenih 6133 urn (stara merska enota za količino oljčnega olja). Istega leta je bilo v Izoli proizvedenih 1630 urn, v Piranu pa 6129 (skupno 13.892 urn oziroma okoli 900 ton, glede na to, da ena urna vsebuje 64,9 litra), kar je več od sedanje proizvodnje oljčnega olja v Slovenski Istri.

V 19. stoletju posveča oljkarstvu v Istri pozornost več piscev, polihistorjev in intelektualcev takratnega časa. Objavljajo nasvete o gojenju oljk in o izboljšanju tehnologije njihove predelave. Zgodovinarji in potopisci tega časa, poleg tega, da govorijo o oljčnih nasadih kot okrasu istrske krajine, pišejo tudi o slavi istrskega oljčnega olja, posebno z območja Rovinja (Yriarte, 1999). Na koncu 19. in na začetku 20. stoletja za istrsko oljkarstvo in oljarstvo skrbijo šolani znanstveniki in znanstvene institucije. Iz tega časa pa izvira tudi kapitalno delo o istrskem oljkarstvu »Elaiografia Istriana« prof. Carla Huguesa iz leta 1902, v katerem so bile prvič klasificirane sorte oljk, ki se vzgajajo na istrskih tleh (Hugues, 1999). Na prehodu iz 19. v 20. stoletje postaja oljčno olje zaščitni znak bolj

## Specifikacija

lüksuzne istrske gastronomije, še posebej v avstro-ogrskih restavracijah v Pulju, ki so bile namenjene vojnim častnikom. Na velik pomen oljk in oljčnega olja v Istri nakazuje tudi bogastvo ljudske književnosti, v kateri se na tak ali drugačen način omenjata. Na primer »Sladko je kot olje« ali uganka »Visoko kot planina, ima iztrebke kot koza, grenko kot pelin, sladko kot med« (rešitev: oljka in olje). Vpliv oljke je viden tudi v cerkvenih običajih, kot je recimo pletenje oljčne palme (Koštial, 2002).

Iz etnografskih zapisov s konca 19. in začetka 20. stoletja lahko izvemo o vlogi oljk in oljčnega olja v prehrani ali v ljudskih običajih, verovanjih in tradiciji Istre (Kocković, 2005). Samo v Istri se, za razliko od sosednjih hrvaških, slovenskih in italijanskih regij, praznik cvetna nedelja (nedelja pred veliko nočjo) imenuje uličnica po istrskem narečnem nazivu za oljko – ulika. V Istri je oljčno olje tradicionalno bolj kot kjer koli drugje prisotno v različnih verskih obredih in običajih – na primer na praznik sv. Blaža 3. februarja je drugje navada, da se ta dan pri maši blagoslovi grlo s prižganimi svečami v obliki križa, v Vodnjanu pa se po tradiciji ta blagoslov grla izvaja z maziljenjem z oljčnim oljem.

Hude zime leta 1781, 1855, 1929, 1931 in 1939 ter težka gospodarska situacija so znatno izčrpale nasade oljk. Prvi povojni poskusi obnove oljčnih nasadov na območju Slovenske Istre so bili izvedeni leta 1952 (Modun, 1953). Leta 1955 je bilo v sklopu akcije sajenja oljk na območju Kopra uvoženih 28.800 sadik, največ sorte leccino (Kmetijski vestnik št. 2, 1955). Pri obnovi oljčnih nasadov in pri preučevanju najbolj ustreznih sort za sajenje novih nasadov je sodeloval tudi dr. Stanko Kovačič (1955), ki je opisal stanje oljkarstva na območju Slovenske Istre. V tem dokumentu navaja, da so bile takrat najbolj zastopane naslednje sorte: navadna belica (drobnica ali comuna), črnica (karbona), buga in žlahтна belica (istrska belica), preučevali pa so tudi sorti mata ter smartela.

Po drugi svetovni vojni intenzivna proizvodnja oljk najprej preide v roke narodnoosvobodilnih odborov, po letu 1960 pa v roke kmetijsko-prehrambnih kombinatov. Po tržnogospodarskem prestrukturiranju po letu 1990 se je večina proizvodnje skoncentrirala v podjetjih, nastalih s privatizacijo nekdanjih kombinatov.

S sajenjem velikih plantažnih nasadov v 80-ih letih 20. stoletja pride v Istri do znatnega uvajanja italijanskih in francoskih sort (SOUR Plava laguna, 1986). V zadnjih tridesetih letih je na območju Slovenske Istre viden napredek v oljkarstvu. Dokaz za to je povečanje zasajene površine s 450 ha na več kot 2100 ha oljčnih nasadov, s čimer se je oljka utrdila na drugem mestu med sadnimi vrstami v Sloveniji (Vesel in Jug, 2017).

Od sredine 90-ih let prejšnjega stoletja je Istrska županija s programom spodbude sajenja dolgoletnih nasadov razvoj oljkarstva usmerila tudi na družinske kmetije, zato se je v dvajsetih letih število oljk v Hrvaški Istri potrojilo. V tem obdobju je bilo odprtih tudi dvajset novih oljarn. V zadnjih tridesetih letih se je v Istri ustanovilo okoli deset lokalnih in regionalnih festivalov za ocenjevanje oljčnega olja, ustanovljenih je bilo več oljkarskih združenj in zadrug, zagnani pa so bili tudi izobraževalni programi.

Z razvojem turizma v Istri od 60-ih let prejšnjega stoletja je istrsko oljčno olje, poleg vina, istrskega pršuta, sira in tartufov, postalo turistično-gastronomski zaščitni znak Istre, neizbežen v turistično-gostinski ponudbi in pri promociji oziroma oglaševanju istrskega turizma.

Območje Istre se po svojih geoloških, reliefnih ter do neke mere podnebnih posebnostih deli na štiri območja:

1. Predgorski in gorski del Učke in Čičarije, hriboviti severni in severovzhodni rob polotoka z redkim rastjem in pustimi kraškimi površinami.
2. Severozahodni del, ki obsega del Čičarije, slavnliško Podgorje, planoto Socerbskega, Podgorskega in Rakitovskega krasa, Kraški rob ter Koprške hribe (Koprsko gričevje), ki jih sestavljajo flišni hribočki med Dragonjo in Rižano ter Tržaškim zalivom. Prevladuje karbonatni fliš, na katerem se nahajajo evtrična rjava tla (stopnja zasičenosti z bazami je večja od 50 %).



---

Specifikacija

3. Osrednji hribovski flišni del s strmimi pobočji in globoko urezanimi dolinami leži jugozahodno od bele Istre. Njegove značilnosti so nižja pobočja fliša, ki so sestavljena iz neprepustnega laporja, gline in peščenjaka.
4. Poreško-puljska plošča, tj. apnenčasta planota ob morski obali na južnem in zahodnem delu polotoka z vodoprepustnimi apneno-dolomitnimi skalami, prekritimi z jerovico, rahlo valovitimi reliefnimi oblikami z useki rečnih dolin in večjimi ravnimi kompleksi med hribčki.

Rahlo valovite reliefne oblike se dvigajo proti osrednjemu delu polotoka in na severovzhodu, na planinskem masivu Čičarije in Učke, dosegaajo najvišjo točko.

Za gojenje oljk so pomembni severozahodni, zahodni, južni in osrednji deli istrskega polotoka, ki imajo sredozemsko podnebje. Južni del ima bolj izrazito sušno poletno obdobje, letno povprečno temperaturo okoli 16 °C in skupno letno količino padavin okoli 820 mm. Zahodni in severozahodni del imata manj izrazito sušno poletno obdobje, letno povprečno temperaturo okoli 14 °C in skupno letno količino padavin okoli 1000 mm (Pribetić, 2007).

## **6.2. Podrobnosti o kakovosti in lastnostih izdelka**

Oljčno olje »Istra« je cenjeno in prepoznavno po svoji visoki kakovosti in senzoričnih lastnostih, ki nastanejo zaradi številnih dejavnikov. Dejavniki, ki na to najbolj vplivajo, so: uvajanje novih tehnoloških rešitev v predelovanje in hrambo olja; zgodnejši roki obiranja, ki so značilni za istrsko območje in ki se za določene sorte začnejo že v drugi polovici septembra; geografski položaj, ki se šteje za robno severno območje, ki je še ugodno za gojenje oljk; ter specifičen sortiment, ki ga istrski oljkarji že od davnine bogatijo z izbiro oljk, ki v teh posebnih razmerah lahko bogato rodijo in dajo kakovostna olja.

Za oljčno olje »Istra« je značilen srednje do intenzivno izražen in prepoznaven vonj po svežem plodu oljke, ki se pogosto meša z bolj ali manj izraženimi sadnimi notami oziroma z aromami zelenjave (artičoka, radič, rukola in podobno) ali zelenih rastlin (zeleno listje, zelena trava in podobno). Okus oljčnega olja »Istra« je skladen in spominja na zdrav in svež plod oljke, z v glavnem srednje izraženo grenkostjo in pikantnostjo, medtem ko je lahko pri nekaterih vrstah olja grenkost oziroma pikantnost intenzivnejša oz. blažja. Takšen senzorični profil oljčnega olja »Istra« potrjujejo znanstvene raziskave (Brkić Bubola in sod., 2012a) in številni rezultati analiz olja. Značilna vonj in okus oljčnega olja »Istra« sta povezana z njegovo kemično sestavo. Oljčno olje »Istra« je bogato s hlapljivimi snovmi C6 in C5, ki vplivajo na njegove zelene arome ter na grenek in pikanten okus (Brkić Bubola in sod., 2012; Koprivnjak in sod., 2012a, Majetić Germek in sod., 2013).

Grenkost in pikantnost oljčnega olja »Istra« nista povezani samo z znatno vsebino hlapljivih snovi, ampak tudi z visokim deležem fenolnih snovi, ki poleg na pozitivne senzorične lastnosti vplivajo tudi na hranilne lastnosti olja pa tudi na njegovo stabilnost, saj ga naredijo odpornega proti oksidaciji (Bendini in sod., 2007). Oljčno olje »Istra« je bogato s fenolnimi snovmi v koncentracijah, ki se gibljejo med 100 in 700 mg/kg (Koprivnjak in sod., 2002; Koprivnjak in sod., 2012b; Brkić Bubola in sod., 2012a; Brkić Bubola in sod., 2012b, Bučar Miklavčič in sod., 2016a; Bučar Miklavčič in sod., 2016b; Miklavčič Višnjevca in sod., 2015).

Z večletnimi raziskavami istrskih ekstra deviških oljčnih olj je bila znanstveno dokazana tudi njihova prehranska vrednost ter je bilo ugotovljeno, da poleg bogastva fenolnih snovi vsebujejo tudi visok delež oleinske kisline. Povprečen delež oleinske kisline v istrskih ekstra deviških oljčnih oljih je visok, najpogosteje nad 74 %, giblje pa se od 66 do 80 %, odvisno od sorte oljke, iz katere je bilo olje pridobljeno, ter od podnebnih razmer v raziskovanem letu. Povprečni delež linolenske kisline je nizek in se giblje od 5 do 10 % (Koprivnjak in sod., 2012b; Škevin in sod., 2003; Brkić Bubola in sod., 2012b). Kljub raznolikosti pedoklimatskih in vzgojnih razmer je sestava maščobnih kislin v istrskih oljčnih oljih precej homogena (Koprivnjak in sod., 1998). Takšna specifična kemična sestava oljčnega olja »Istra«,

---

Specifikacija

visoko razmerje oleinske in linolenske kisline (>7) v kombinaciji z visokim deležem fenolnih snovi, prispeva k njegovi oksidacijski stabilnosti (Koprivnjak in sod., 2012b; Butinar in sod., 1999; Bučar Miklavčič, 2000; Butinar in sod., 2000.; Butinar in sod., 2001a; Butinar in sod., 2001b; Mazi in sod., 2004.; Butinar in sod., 2004a; Butinar in sod., 2004b; Bešter in sod., 2007) oziroma k sposobnosti oljčnega olja »Istra«, da obdrži svojo visoko kakovost dalj časa.

Pomembni lastnosti oljčnega olja »Istra« sta tudi zelo nizka vrednost deleža prostih maščobnih kislin in nizka vrednost peroksidnega števila (Koprivnjak in sod., 2002; Brkić Bubola in sod., 2012b; Škevin in sod., 2003; Valenčič in sod., 2007; Bučar Miklavčič in sod., 2012; Bešter in sod., 2012; Gams Petrišič in sod., 2012; Butinar in sod., 2006.; Bešter in sod., 2007).

O visoki kakovosti istrskih ekstra deviških oljčnih olj, še posebej pa o izjemnosti njihovih senzoričnih lastnosti, priča vrsta vrhunskih priznanj in nagrad, osvojenih na znanih mednarodnih tekmovanjih. Istrska olja se v zadnjih nekaj letih navajajo tudi v vodičih najboljših svetovnih oljčnih olj »L'extravegine« (Oreggia, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009) in »Flosolei« (Oreggia in Marinelli, 2010, 2011, 2012, 2013) v katerih so v konkurenci med več sto olji z vsega sveta redno razglašena za najboljša v eni od kategorij.

### **6.3. Vzročna zveza med geografskim območjem in lastnostmi izdelka**

Tla in podnebne razmere na posameznem območju imajo velik vpliv na kmetijstvo, še posebej na izbor kultur in načina njihovega gojenja. V primeru oljke je podnebje zagotovo najpomembnejši agroekološki dejavnik, ki vpliva na njeno gojenje, zaradi česar se lahko samo redko goji nad 45. paralelo severne geografske širine. Istra leži med 44° 45' in 45° 35' severne geografske širine oz. na sami severni meji gojenja oljk. Zato bi lahko pomislili, da so razmere za gojenje oljk na območju Istre zelo neugodne. Vendar pa je bilo to območje že v času Rimljanov prepoznano kot idealno za gojenje oljk in proizvodnjo visokokakovostnega olja.

O veliki ustreznosti istrskega polotoka za gojenje oljk neposredno priča tudi veliko število sort, ki se gojijo na tem območju. V številnih oljčnih območjih se namreč goji zelo omejeno število sort oljk, ki so bile v letih izbrane kot najustreznejše za posamezno območje gojenja. V Istri je število sort sčasoma raslo, sortiment oljk pa se je na nekaterih njenih delih v 20. stoletju precej spremenil, zadnja uvedba novih sort se je zgodila pred 50 leti. V severozahodnem delu Istre so bile številne domače sorte kljub uvedbi tujih sort nadomeščene predvsem z istrsko belico, medtem ko je med na novo uvedenimi sortami najpogostejša sorta leccino (Vesel in sod., 2017). Glede na to, da večina istrskih olj, ne glede na sorto, poseduje osnovne vrednosti senzoričnih in kemičnih parametrov, navedenih v tej specifikaciji, lahko sklepamo, da imajo na kakovost in lastnost proizvedenih oljk oziroma na kemične in senzorične lastnosti olja velik vpliv pedoklimatske lastnosti istrskega polotoka.

Rezultat specifičnosti podnebnih razmer v Istri je tudi visok delež prisotnosti enkrat nenasičene oleinske kisline v skupni sestavi maščobnih kislin oljčnega olja »Istra«, saj se oljka na hladnejše razmere za gojenje odziva s povečano sintezo oleinske kisline (Pannelli in sod., 1993).

Bogata kemična sestava hlapljivih snovi v oljčnem olju »Istra«, ki vplivajo na zelene arome, nekatere od njih pa tudi na grenak in pikanten okus, je odvisna od sortimenta in podnebnih razmer na območju Istre ter od obiranja oljk v zgodnjih fazah zrelosti pa tudi od dobre proizvodne prakse pri hrambi in predelavi plodu in skladiščenju olja. Velik vpliv na kakovost izdelka z zaščiteno označbo porekla »Istra« imajo namreč tudi lokalni oljkarji in predelovalci, ki so skozi generacije pridobivali in izpopolnjevali znanja in veščine gojenja oljk ter proizvodnje in skladiščenja olja. Znano je, da so istrski oljkarji zelo radovedni in naklonjeni inovacijam, med seboj pa radi tekmujejo s kakovostjo olja. Zato se danes večina oljkarjev v Istri trudi proizvesti olje zelo visoke kakovosti in zato pri gojenju in predelavi oljk uporabljajo najnovejše tehnične in tehnološke dosežke (Koprivnjak, 2010a).

## Specifikacija

Eden izmed pomembnih dejavnikov, ki vpliva na kakovost olja in je neposredno odvisen od tehnologije proizvodnje, je čas obiranja oz. stopnja zrelosti plodu v času obiranja. Zaradi geografskega položaja Istre, ki leži na robnem severnem območju gojenja oljk, so pogoste negativne temperature v fazi dozorevanja plodov (Benčić, 2000). Zmrzovanje plodov pa pripelje do porasta deleža prostih maščobnih kislin in degradacije zaželenih senzoričnih lastnosti olja. Zato so istrski oljkarji, da bi se izognili zgodnjemu jesenskemu mrazu in ohranili kakovost olja v plodu oljke, že pred leti uvedli prakso zgodnjega obiranja oljk v času, ko so plodovi še zeleni ali pisani in imajo trdno konsistenco.

Zgodnji roki obiranja danes predstavljajo eno od prvin elaiotehnike, ki se uporablja na območju Istre in ki neposredno pozitivno vpliva na kemične kazalce kakovosti in specifične lastnosti okusa in vonja teh olj oz. na nizek delež prostih maščobnih kislin, nizko vrednost peroksidnega števila in K-števil ter visoko intenziteto pozitivnih senzoričnih lastnosti okusa in vonja (Brkić Bubola in sod., 2012b; Brkić Bubola in sod., 2012c; Škevin in sod., 2003). Z obiranjem oljk v zgodnjih fazah zrelosti se izognemo tudi napadu druge ali tretje generacije oljčne muhe, ki negativno vpliva na kakovost oljčnega olja oz. povzroča in pospeši hidrolitično in oksidativno kvarjenje olja (povečan delež prostih maščobnih kislin, vrednosti peroksidnega števila in K-števil), hkrati pa se v olju pojavijo pomanjkljivosti, ki vplivajo na zmanjšanje senzorične kakovosti olja (Koprivnjak in sod., 2010b).

Povezava vseh navedenih lokalnih in človeških dejavnikov pripelje do prepoznavnih lastnosti izdelka z zaščiteno označbo porekla »Istra« oz. do skladnega okusa ter uravnotežene note pikantnosti, grenkosti in sadne arome plodu oljke.

## 7. IME IN NASLOV PRISTOJNEGA ORGANA

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

## 8. PRAVILA OZNAČEVANJA

Ob zaščiteni označbi porekla »Istra« je dovoljena uporaba imena kmetijskih gospodarstev ali navajanje lokacije oljčnega nasada, vendar samo, če je izdelek pridobljen izključno iz oljk, proizvedenih na gospodarstvu oz. v oljčnih nasadih, ki se nahajajo na predmetni lokaciji.

Prav tako je dovoljeno navajanje sortne sestave olja, če je navedena trditev dokazljiva z dokumentacijo. Pri navajanju sortnih olj je dovoljena uporaba uradnih sinonimov sort, navedenih v točki 2.2 te specifikacije.

Pri dajanju na trg katere koli vrste pakiranja se mora ime izdelka »Istra« po velikosti, vrsti in barvi črk (tipografijo) jasno razlikovati od katerega koli drugega napisa.

Pri označevanju izdelka se mora navesti tudi letnica obiranja.

V trenutku, ko se pošilja na trg, mora vsako pakiranje imeti na sebi tudi znamkico s skupnim znakom in edinstveno številko pakiranja. Pravico do uporabe znamkice imajo pod enakimi pogoji vsi uporabniki zaščitene označbe porekla »Istra«, ki na trg dajejo izdelek, skladen s to specifikacijo.

Skupni znak ima dve različici: hrvaško (slika 1) in slovensko (slika 2). Skupni znak je navpično postavljena stilizirana oljka v temnem krogu. Iz središča oljke prihaja kapljica olja. Pod kapljico olja z velikimi tiskanimi črkami piše ISTRA. Na hrvaški različici znaka piše nad črko A v napisu ISTRA z manjšimi črkami ZOI, medtem ko v slovenski različici znaka piše ZOP.

Specifikacija



Slika 1



Slika 2