

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2016/C 108/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag einzulegen.

EINZIGES DOKUMENT

„ISTARSKO EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE“

EU-Nr.: HR-PDO-0005-01358 — 30.7.2015

g. U. (X) g. g. A. ()

1. **Name(n)**

„Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Kroatien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.5. Fette (Butter, Margarine, Öle usw.)

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje“ ist ein natives Olivenöl extra, das ausschließlich mit mechanischen Verfahren direkt aus den Früchten des Olivenbaums (*Olea europaea* L.) gewonnen wird.

Beim Inverkehrbringen des Erzeugnisses muss es die folgenden physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften aufweisen:

- Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet in Prozent Ölsäure: $\leq 0,4\%$;
- Peroxidzahl: ≤ 6 mmol O₂/kg;
- K232: $\leq 2,25$;
- K270: $\leq 0,20$;
- Delta-K: $\leq 0,01$;
- Aroma: ein mittel bis stark ausgeprägtes Aroma von frischen Oliven, Früchten, Gemüse oder anderen grünen Pflanzen bzw. Pflanzenteilen wie etwa grünen Blättern, grünem Gras usw. (Fruchtigkeitsmedian, gemessen auf einer kontinuierlichen linearen Skala: $> 3,0$);
- Geschmack: ein Geschmack nach gesunden, frischen Oliven mit bitteren und scharfen Noten, die folgende Werte erreichen:
- Bitterkeit: mild, mittel oder stark ausgeprägt (Bitterkeitsmedian, gemessen auf einer kontinuierlichen linearen Skala: $\geq 2,0$);
- Schärfe: mild, mittel oder stark ausgeprägt (Schärfemedian, gemessen auf einer kontinuierlichen linearen Skala: $\geq 2,0$).

(¹) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Zur Herstellung des Erzeugnisses „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje“ können die folgenden Olivensorten verwendet werden: istarska belica, buža, karbonaca, črnica, žižolera, rošinjola, puntoža, leccino, frantoio, moraiolo, pendolino und picholine. Mindestens 80 % des Öls in einer bestimmten Menge von „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje“ müssen aus einer oder mehreren der vorstehenden Sorten gewonnen worden sein.

Andere Olivensorten können ebenfalls zur Herstellung von „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje“ verwendet werden, jedoch darf ihr Anteil 20 % nicht überschreiten.

Bei reinsortigen Ölen müssen mindestens 80 % des Öls von einer einzigen Olivensorte gewonnen worden sein.

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Alle Stufen der Herstellung von „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje“, angefangen vom Olivenanbau bis zur Olivenverarbeitung, müssen in dem geografischen Gebiet erfolgen, das unter Punkt 4 angegeben ist.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Das Öl muss innerhalb des unter Punkt 4 angegebenen geografischen Gebiets verpackt werden, um seine spezifischen Merkmale und seine besondere Qualität zu bewahren. Durch das Verpacken des Öls innerhalb des Erzeugungsgebiets wird die Gefahr minimiert, dass die Qualität des Erzeugnisses durch die Beförderung und das mehrfache Umfüllen, bei denen es Temperaturschwankungen, atmosphärischem Sauerstoff und Licht ausgesetzt sein kann, beeinträchtigt wird. Durch die Einschränkung, dass das Erzeugnis in dem Erzeugungsgebiet verpackt werden muss, ist es den zuständigen Kontrollbehörden außerdem möglich, die Konformitätsprüfungen in Anwesenheit der jeweiligen Erzeuger durchzuführen, die das Öl traditionell selbst abfüllen. Die Konformitätsbescheinigung und das Recht auf Verwendung einer Ursprungsbezeichnung sind für diese Erzeuger überaus wichtig, da hierdurch das Vertrauen der Verbraucher gestärkt wird und da sie hierdurch einen Wettbewerbsvorteil haben und letztlich einen größeren Gewinn erzielen.

Durch das Verpacken des Öls innerhalb des Erzeugungsgebiets werden die Rückverfolgbarkeit und die Qualitätskontrolle erheblich vereinfacht; diese außerhalb des Erzeugungsgebiets sicherzustellen bzw. durchzuführen, wäre schwierig.

3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Der Name des Erzeugnisses „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje“ muss sich durch die Schriftart sowie die Größe und Farbe der Buchstaben (Typografie) deutlich von der sonstigen Beschriftung abheben. Die Größe der Beschriftung mit Angaben zum Erzeuger darf 70 % der Größe der Ursprungsbezeichnung nicht überschreiten.

Es ist nur dann zulässig, den Namen des landwirtschaftlichen Betriebs oder des Familienbetriebs („stancija“, Plural „stancije“) usw. zu verwenden und den genauen Standort des Betriebs oder den Ortsnamen anzugeben oder Bezug auf die Abfüllung im Betrieb oder in einem Zusammenschluss von Betrieben im Erzeugungsgebiet zu nehmen, wenn das Erzeugnis ausschließlich aus Oliven gewonnen wurde, die in den Olivenhainen des betreffenden landwirtschaftlichen Betriebs geerntet wurden, d. h. in Olivenhainen an dem Standort, der auf der Kennzeichnung angegeben ist.

Dem Namen „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje“ dürfen keine anderen Begriffe als die in der Produktspezifikation angegebenen hinzugefügt werden. Die Kennzeichnung muss zutreffende, dokumentierte Aussagen enthalten, die als Hinweis auf die spezifischen Verfahren dienen, die von den einzelnen Erzeugern ggf. angewandt wurden, z. B. „reinsortig“, „von Hand geerntet“ usw.

Das Erntejahr muss ebenfalls auf der Kennzeichnung angegeben werden.

Beim Inverkehrbringen muss jede Packung einen Klebestempel tragen, auf dem das gemeinsame Symbol und die eindeutige Verpackungsnummer abgebildet sind, sodass die Rückverfolgbarkeit und die Konformität mit der Produktspezifikation sichergestellt sind.

Alle Verwender der Ursprungsbezeichnung, die das Erzeugnis im Einklang mit der betreffenden Spezifikation in Verkehr bringen, haben das Recht, den Stempel unter den gleichen Bedingungen zu verwenden.

Nachstehend ist das gemeinsame Symbol abgebildet:



Das gemeinsame Symbol besteht aus einer vertikalen Ellipse mit der Aufschrift „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje“, die auf dem äußeren Rand derselben angebracht ist. Im Inneren des Symbols ist die Halbinsel Istrien abgebildet, auf der das Erzeugungsgebiet umrissen ist. An der südlichen Spitze der abgebildeten Halbinsel ist ein stilisierter Öltropfen angebracht.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

„Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje“ darf nur in den Verwaltungsgrenzen der Gespanschaft Istrien und in einem Teil der Gespanschaft Primorje-Gorski kotar hergestellt werden. In der Gespanschaft Istrien darf „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje“ in dem Gebiet der folgenden Städte und Gemeinden hergestellt werden: Buje, Buzet, Labin, Novigrad, Pazin, Poreč, Pula, Rovinj, Umag, Vodnjan, Bale, Barban, Brtonigla, Cerovlje, Fažana, Funtana, Gračišće, Grožnjan, Kanfanar, Karojba, Kaštelir-Labinci, Kršan, Lanišće, Ližnjan, Lupoglav, Marčana, Medulin, Motovun, Oprtalj, Pićan, Raša, Sveta Nedjelja, Sveti Lovreč, Sveti Petar u Šumi, Svetvinčenat, Tar-Vabriga, Tinjan, Višnjan, Vižinada, Vrsar und Žminj. In der Gespanschaft Primorje-Gorski kotar darf „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje“ in dem Gebiet der folgenden Städte und Gemeinden hergestellt werden: Mošćenička Draga, Lovran, Opatija, Matulji und Kastav.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Besonderheit des geografischen Gebiets

Was die Geologie, die Topografie und im gewissen Umfang die klimatischen Bedingungen betrifft, so finden sich auf der Halbinsel Istrien drei unterschiedliche Regionen: die kleine Gebirgskette im Norden und Nordosten, der hügelige, mittlere Teil mit Flyschablagerungen und das Kalksteinplateau entlang der südlichen und westlichen Küste. Der südliche, der westliche und der mittlere Teil, in denen ein mediterranes Klima herrscht, sind für den Olivenanbau am wichtigsten. Zwar ist die Halbinsel Istrien am Rande des für den Olivenanbau geeigneten Breitenkreises gelegen, jedoch ist das Klima dort aufgrund ihrer Gestalt und Ausrichtung milder als in anderen Gebieten im selben Breitenkreis. Im Süden weist das Klima europäisch-mediterrane Merkmale mit einem stark maritimen Einfluss und sehr trockenen Sommern auf; die mittlere Jahrestemperatur beträgt dort rund 16 °C und die jährliche Niederschlagsmenge beträgt rund 820 mm. Die Gebiete im Westen und Nordwesten sind durch ein europäisch-mediterranes Klima geprägt: Dort sind die Sommer nicht so trocken, die mittlere Jahrestemperatur beträgt rund 14 °C und die jährliche Niederschlagsmenge beträgt im Maximum rund 1 000 mm.

Der Umstand, dass der Boden und das Klima in Istrien günstig für den Olivenanbau sind, war bereits in der römischen Antike bekannt. Daher sind Oliven und Olivenöl seit mindestens 2 000 Jahren nicht nur ein wichtiger Wirtschaftsfaktor in Istrien, sondern prägend für die Halbinsel. Auf einigen der entdeckten Amphoren sind immer noch die Inschriften „Olei Histrici“ (istrisches Öl) und „Olei flos“ (Öl aus erster Pressung) erkennbar, was zeigt, dass es schon damals eigens eine Kennzeichnung für Qualitätsöl gab. Istrisches Olivenöl wurde über Handelswege nach Norditalien und in die römischen Provinzen Noricum und Pannonia verbracht.

In der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts begann sich der Olivenanbau in Istrien schneller zu entwickeln. Mit Hilfe wissenschaftlicher und berufsständischer Einrichtungen wurden neue Olivenhaine angelegt, das Sortiment wurde erweitert und es wurden neue Verfahren für die Erzeugung und Verarbeitung von Oliven eingeführt. Die überlieferte Tradition des Olivenanbaus und die aufkommenden, neuen Entwicklungen führten nach und nach zu einer immer stärkeren Spezialisierung der istrischen Olivenerzeuger und -verarbeiter. Angetrieben von ihrer unstillbaren Neugier, ihrer Innovationsfreudigkeit und ihrem Sinn für den Wettbewerb machten sie die neue Gelegenheit bald zunutze, um die Kenntnisse und Fertigkeiten zu perfektionieren, die von Generation zu Generation weitergegeben worden waren.

Besonderheit des Erzeugnisses

„Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje“ wird für seine gute Qualität und organoleptischen Eigenschaften geschätzt, die das Erzeugnis auszeichnen und das Ergebnis einer ganzen Reihe von Faktoren sind. Das Öl hat ein dezentes bis intensives Aroma von frischen Oliven, das häufig einhergeht mit olfaktorischen Sinneseindrücken von Früchten, Gemüse oder anderen grünen Pflanzen oder Pflanzenteilen (z. B. grünen Blättern, grünem Gras usw.) — in unterschiedlicher Intensität. „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje“ hat einen harmonischen Geschmack, der an gesunde, frische Oliven erinnert und in der Regel bittere und scharfe Noten in mittlerer Ausprägung aufweist.

„Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje“ weist einen hohen Gehalt an flüchtigen Stoffen (C6, C5) auf, die mit den grünen Aromen sowie den bitteren und scharfen Noten im Zusammenhang stehen. Allerdings hängen die bitteren und scharfen Noten von „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje“ nicht allein von dem hohen Gehalt an flüchtigen Stoffen ab, sondern auch von dem hohen Anteil an Phenolen, die nicht nur die organoleptischen Eigenschaften des Öls verstärken, sondern sich auch noch positiv auf die ernährungsphysiologischen Eigenschaften und die Stabilität auswirken, da das Öl hierdurch oxidationsbeständig ist.

Des Weiteren ist in jahrelanger wissenschaftlicher Forschung der Nährwert der istrischen nativen Olivenöle extra erwiesen worden, und es ist bestätigt worden, dass sie nicht nur viele Phenole enthalten, sondern auch noch einen hohen Gehalt an Ölsäure aufweisen. Im Durchschnitt hat „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje“ einen hohen Gehalt an Ölsäure (meistens mehr als 74 %), wohingegen der Anteil an Linolensäure in der Regel unter 10 % liegt. Diese spezifische chemische Zusammensetzung des „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje“, d. h. der hohe Anteil an Öl- und Linolensäure (> 7) in Verbindung mit dem hohen Gehalt an Phenolen, erhöht die Oxidationsbeständigkeit des Erzeugnisses.

Ein herausragendes Merkmal des „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje“ ist sein sehr geringer Gehalt an freien Fettsäuren und die niedrige Peroxidzahl.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem Gebiet und dem Erzeugnis

Da die Halbinsel Istrien an der äußersten nördlichen Grenze der Region gelegen ist, in der Oliven angebaut werden, möchte man meinen, dass die Bedingungen dort für den Olivenanbau nicht günstig sind. Jedoch ist Istrien anerkanntermaßen seit der Römerzeit ein idealer Standort zur Erzeugung von Oliven und hochwertigem Olivenöl. Ein direkter Nachweis hierfür ist die große Vielfalt der Olivensorten, die dort angebaut wird. Die Tatsache, dass „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje“ unabhängig von der Sortenzusammensetzung stets die in Punkt 3.2 beschriebenen organoleptischen und chemischen Kriterien erfüllt, ist ein Hinweis darauf, dass die Bodenverhältnisse auf der Halbinsel Istrien erheblich zu der Qualität und den Eigenschaften der dort angebauten Oliven sowie zu den chemischen und organoleptischen Eigenschaften des Öls beitragen.

Die besonderen klimatischen Bedingungen in Istrien haben im Wesentlichen zur Folge, dass der Anteil an einfach ungesättigter Ölsäure an allen Fettsäuren im „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje“ besonders groß ist. Dies rührt daher, dass sich die Olivenbäume an das kältere Klima anpassen, indem sie mehr Ölsäure produzieren (Pannelli u. a., 1993, in O. Koprivnjak, I. Vrhovnik, T. Hladnik, Z. Prgomet, B. Hlevnjak und V. Majetić Germeč: Obilježja prehrabene vrijednosti djevičanskih maslinovih ulja sorti Buža, Istarska bjelica, Leccino i Rosulja, Hrvatski časopis za prehrabenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam Nr. 7, (2012), S. 174).

Die vielseitige chemische Zusammensetzung der flüchtigen Stoffe im „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje“, die sich auf die grünen Aromen auswirken und von denen einige sogar die bitteren und scharfen Noten des Öls hervorrufen, ist nicht nur auf das Sortiment und die klimatischen Bedingungen zurückzuführen, sondern auch auf die Verarbeitungsmethoden der Olivenerzeuger, denn sie ernten die Oliven, wenn sie gerade reif sind, und wenden gute Methoden zur Lagerung und Verarbeitung der Früchte sowie zur Lagerung des Öls an. Daher spielen die Fachkenntnisse und Fertigkeiten des Olivenanbaus sowie der Ölherstellung und -lagerung, die sich die örtlichen Olivenerzeuger und -verarbeiter über die Generationen hinweg angeeignet haben und die sie perfektioniert haben, eine wichtige Rolle dabei, die Qualität des Erzeugnisses sicherzustellen.

Eine frühe Ernte, die stattfindet, wenn die Früchte noch grün oder gefleckt und fest sind, wirkt sich sehr auf die Eigenschaften des Öls aus. Diese Erzeugungsmethode ist zu einer tragenden Säule des Olivenanbaus in Istrien geworden. Abgesehen davon, dass mit einer frühen Ernte verhindert wird, dass die Früchte niedrigen Temperaturen ausgesetzt sind und möglicherweise erfrieren, beugt sie auch dem Befall durch die zweite und dritte Generation der Olivenfliege vor, die sich beide sehr nachteilig auf die Qualität des Öls auswirken könnten. Außerdem bewirkt eine frühe Ernte bekanntermaßen eine direkte Verbesserung der chemischen Qualitätsindikatoren und der spezifischen Merkmale des Geschmacks und des Aromas des „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje“; es besteht ein Zusammenhang zwischen der frühen Ernte und dem geringen Gehalt an freien Fettsäuren, der niedrigen Peroxidzahl und den niedrigen K-Werten sowie der starken Intensität positiver organoleptischer Eigenschaften, was den Geschmack und das Aroma betrifft (K. Brkić Bubola, O. Koprivnjak, B. Sladonja, D. Škevin, I. Belobrajčić: Chemical and sensorial changes of Croatian monovarietal olive oils during ripening, European Journal of Lipid Science and Technology, Band 114 (2012), S. 1400).

Das Zusammenspiel der diversen lokalen, natürlichen und menschlichen Faktoren, die vorstehend genannt wurden, verleihen dem Erzeugnis mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje“ seine Besonderheit, nämlich einen harmonischen Geschmack sowie eine Ausgewogenheit zwischen Schärfe, Bitterkeit und Fruchtigkeit der Oliven.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der genannten Verordnung)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/ISTARSKO%20ED%20MASLINOVO%20ULJE/2015-12-23-IEDMU%20%20Izmljenjena%20Specifikacija%20proizvoda.pdf>