

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2016/C 108/08)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”ISTARSKO EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE”**EU-nro: HR-PDO-0005-01358 – 30.7.2015****SAN (X) SMM ()****1. Nimi/nimet**

”Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Kroatia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**3.1 Tuotelaji**

Luokka 1.5. Rasvat (voi, margariini, öljyt jne.)

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista

Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje on oliivipuun (*Olea europaea* L.) hedelmistä yksinomaan mekaanisten menetelmien avulla saatu ekstra-neitsytoliiviöljy.

Kun tuote saatetaan markkinoille, sillä on oltava seuraavat fysikaalis-kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet:

— öljyhappona ilmaistu vapaiden rasvahappojen pitoisuus: $\leq 0,4$ prosenttia— peroksidiluku ≤ 6 mmol O₂/kg— K232 $\leq 2,25$ — K270 $\leq 0,20$ — delta-K $\leq 0,01$ — tuoksu: tuoreiden oliivien, hedelmien, vihannesten tai muun vihreän kasvillisuuden, kuten lehtien, ruohon jne. keskivoimakas tai voimakas tuoksu (hedelmäisyyden mediaani lineaarisella asteikolla $> 3,0$)

— maku: terveiden tuoreiden oliivien maku, jonka karvauuden ja pistävyyden arvot ovat seuraavat:

— karvaus: mietona, keskimääräisenä tai selkeänä aistittavissa oleva (mediaani lineaarisella asteikolla $\geq 2,0$);— pistävyys: mietona, keskimääräisenä tai selkeänä aistittavissa oleva (mediaani lineaarisella asteikolla $\geq 2,0$).

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.3 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje -oliiviöljyä voidaan valmistaa seuraaviin lajikkeisiin kuuluvista oliiveista: istarska belica, buža, karbonaca, črnica, žižolera, rošinjola, puntoža, leccino, frantoio, moraiolo, pendolino ja piccoline. Tietyissä määrässä Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje -oliiviöljyä on oltava yhtä tai useampaa näistä lajikkeista vähintään 80 prosenttia.

Tuotantoon saadaan käyttää myös muita lajikkeita, mutta niiden osuus saa olla enintään 20 prosenttia.

Yhdestä lajikkeesta valmistetussa öljyssä on oltava vähintään 80 prosenttia kyseistä lajiketta.

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Kaikkien Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje -oliiviöljyn tuotantovaiheiden oliivien viljelystä niiden jalostamiseen on tapahduttava 4 kohdassa yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

Öljy on pakattava 4 kohdassa yksilöidyllä maantieteellisellä alueella, jotta voidaan varmistaa sen erityisominaisuuksien ja laadun säilyminen. Tuotantoalueella tapahtuvalla pakkaamisella voidaan estää erityisesti oliiviöljyn laadun mahdollinen heikkeneminen kuljetuksen ja toistuvien säiliöstä toiseen siirtämisten aikana, jolloin öljy saattaa altistua lämpötilan vaihteluille, ilmakehän hapelle ja valolle. Lisäksi pakkaamisen rajaaminen tuotantoalueelle mahdollistaa sen, että viranomaiset voivat tarkastaa tuotteen vaatimustenmukaisuuden asianomaisten tuottajien läsnä ollessa, sillä tuottajat pullottavat perinteisesti itse tuottamansa öljyn. Vaatimustenmukaisuuden vahvistaminen ja oikeus käyttää alkuperänimitystä ovat erittäin tärkeitä näille tuottajille, koska ne lisäävät kuluttajien luottamusta, tarjoavat kilpailuedun ja johtavat viime kädessä tulotason paranemiseen.

Öljyn pakkaaminen tuotantoalueella helpottaa huomattavasti jäljitettävyyden ja laadun valvontaa, joka olisi vaikeampi varmistaa tuotantoalueen ulkopuolella.

3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Tuotenimi "Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje" on merkittävä kirjaimin, jotka erottuvat kokonsa, typografiansa ja värinsä perusteella selvästi kaikista muista merkinnöistä. Tuottajaa koskeva merkintä saa olla kooltaan enintään 70 prosenttia alkuperänimityksen merkinnästä.

Tilojen ja perheyritysten nimien sekä niiden sijaintipaikkojen käyttö on sallittua, samoin kuin sen mainitseminen, että öljy on pullotettu tilalla tai tuotantoalueella sijaitsevan tuotantoyritysten yhteenliittymän tiloissa, edellyttäen että öljy on valmistettu yksinomaan kyseisellä tilalla ts. ilmoitetussa sijaintipaikassa kasvavissa oliivitarhoissa viljeltyistä oliiveista.

Nimeen "Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje" ei saa liittää mitään muita määreitä, joita ei ole erikseen täsmennetty tuote-eritelmissä. Päälyysmerkinnöissä voidaan mainita täsmällisiä ja asiakirjatodisteisiin perustuvia väitteitä, joiden tarkoituksena on osoittaa yksittäisten tuottajien käyttämät erityismenetelmät, esimerkiksi: "lajikeoliiviöljy", "poimittu käsin" jne.

Etiketissä on myös ilmoitettava sadonkorjuuvuosi.

Markkinoille saatettaessa kussakin pakkauksessa on oltava leimattu merkki, jossa on yhteinen tunnus ja yksittäispakkauksen numero, joiden avulla varmistetaan tuotteen jäljitettävyyden ja tuote-eritelmän vaatimusten noudattaminen.

Oikeus merkin käyttöön myönnetään yhtäläisin edellytyksin kaikille nimityksen käyttäjille, jotka pitävät kaupan eritelmän mukaista tuotetta.

Yhteisen tunnuksen malli on esitetty jäljempänä.



Yhteinen tunnus muodostuu pystyasennossa olevasta soikiosta, jonka ulkoreunassa on teksti ”Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje”. Soikion sisällä on kuvattuna Istrian niemimaa, johon on merkitty tuotantoalueen rajat. Niemimaan alakärjestä putoaa tyylitelty oliiviöljypisara.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje -ekstra-neitsytoliiviöljyä on lupa tuottaa yksinomaan Istrian maakunnassa ja osassa Primorje-Gorski Kotarin maakuntaa. Istrian maakunnassa sitä voidaan tuottaa seuraavien kaupunkien ja kuntien alueella: 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 ja Žminj. Primorje-Gorski Kotarin maakunnassa sitä voidaan tuottaa seuraavien kaupunkien ja kuntien alueella: Mošćenička Draga, Lovran, Opatija, Matulji ja Kastav.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Alueen erityisyys

Istria jakautuu geologiansa, pinnanmuodostuksensa ja tietyssä määrin myös ilmastollisten erityispiirteidensä perusteella kolmeen erilliseen osaan. Niemimaan pohjois- ja koillislaidassa on pieni vuoristoinen alue, keskiosassa flyssikerrostumista muodostunut kukkulainen alue ja etelä- ja länsirannikkoa pitkin kulkee kalkkikivitasanko. Oliivinviljelyn kannalta tärkeimmät alueet sijaitsevat ilmastoltaan välimerellisessä etelä-, länsi- ja keskiosassa. Huolimatta siitä, että Istrian niemimaa sijaitsee oliivinviljelyyn soveltuvan alueen ääri rajoilla, sen ilmasto on alueen muodosta ja sijaintisuunnasta johtuen leudompi kuin maantieteellisesti muilla samoilla leveysasteilla sijaitsevilla alueilla. Siten Istrian eteläosan ilmastossa esiintyy Euroopan välimerellisen ilmaston piirteitä, ja meren vaikutus tuntuu voimakkaana. Kesät ovat hyvin kuivia, vuoden keskilämpötila on noin 16 °C ja vuotuinen kokonaissademäärä noin 820 mm. Länsi- ja luoteisosan ilmasto on tyypillisesti submediterraaninen; kesät eivät ole yhtä kuivia, vuoden keskilämpötila on noin 14 °C ja vuotuinen kokonaissademäärä noin 1 000 mm.

Jo muinaiset roomalaiset totesivat Istrian niemimaan maaperä- ja ilmasto-olojen suotuisat vaikutukset oliivinviljelylle, ja niinpä oliivi ja oliiviöljy ovatkin olleet yli kahden vuosituhannen ajan sekä merkittävä taloudellinen tekijä että Istrian tunnusmerkki. Eräissä ruukkulöydöksissä on edelleen luettavissa teksti ”Olei Histrici” (Istrialainen oliiviöljy) tai ”Olei flos” (ensimmäisestä puristamisesta saatu öljy), mikä osoittaa, että jo siihen aikaan oli käytössä erityismenetelmä korkealaatuisen öljyn merkitsemiseksi. Istrian oliiviöljyä vietiin kauppareittejä pitkin Pohjois-Italiaan, Noricumiin ja Pannoniaan.

Oliivinviljelyalan kehitys Istriassa kiihtyi 1900-luvun jälkipuoliskolla, kun tieteellisten ja ammatillisten laitosten tuella istutettiin uusia oliivitarhoja, laajennettiin lajikevalikoimaa ja otettiin käyttöön uusia tuotanto- ja jalostusmenetelmiä. Vuosituhantinen oliivinviljelyperinne ja uudet kehityssuuntaukset johtivat Istrian oliivinviljelijöiden ja -jalostajien yhä syvempään erikoistumiseen. Voimakas tiedonhalu, innovaatiomyönteisyys ja kilpailuhenkisyys ohjasivat heitä käyttämään hyväkseen uusia mahdollisuuksia sukupolvien ajan kertyneiden tietojen ja taitojen kehittämiseksi.

Tuotteen erityisyys

Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje -oliiviöljy tunnetaan korkeasta laadustaan ja aistinvaraisista ominaisuuksistaan, jotka johtuvat useista eri tekijöistä. Öljylle on ominaista tuoreiden oliivien keskivoimakas tai voimakas tuoksu, johon sekoittuu usein voimakkuudeltaan vaihtelevia hedelmien, vihannesten tai muun vihreän kasvillisuuden, kuten lehtien, ruohon jne. vivahteita. Sen maku on tasapainoinen yhdistelmä tuoreita terveitä oliiveja sekä yleensä kohtuullista karvautta ja pistävyyttä.

Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje -oliiviöljy sisältää runsaasti haihtuvia C6- ja C5-yhdisteitä, jotka vaikuttavat vihreään aromiin ja maun karvauteen ja pistävyyteen. Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje -oliiviöljyn karvaus ja pistävyys eivät kuitenkaan johdu pelkästään haihtuvien yhdisteiden suuresta pitoisuudesta vaan myös öljyn korkeasta fenolipitoisuudesta; fenoliyhdisteet vaikuttavat öljyn positiivisten aistinvaraisten ominaisuuksien lisäksi myönteisesti myös sen ravintoarvoon ja stabiilisuuteen lisäämällä öljyn hapettumisenkestävyyttä.

Vuosien kuluessa Istrian ekstra-neitsytoliiviöljyille tehdyissä tieteellisissä tutkimuksissa on todettu niiden korkea ravintoarvo ja vahvistettu, että korkean fenoliyhdisteiden pitoisuuden lisäksi ne sisältävät myös runsaasti rasvahappoja. Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje -oliiviöljyn keskimääräinen rasvahappopitoisuus on korkea (tavallisesti yli 74 %) ja linoleenihappopitoisuus puolestaan alle 10 prosenttia. Tämä Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje -oliiviöljyn erityinen kemiallinen koostumus, ts. korkea öljy- ja linoleenihappopitoisuus (>7) sekä niiden runsas fenolipitoisuus lisäävät niiden hapettumisenkestävyyttä.

Toinen Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje -oliiviöljyn erityispiirre on sen alhainen vapaiden rasvahappojen pitoisuus ja alhainen peroksidiluku.

Alueen ja tuotteen välinen syy-yhteys

Koska Istrian niemimaa sijaitsee aivan oliivinviljelyvyöhykkeen pohjoisrajalla, voisi kuvitella sen olosuhteiden olevan epäsuotuisat oliivinviljelylle. Kuitenkin jo roomalaisajalla tunnustettiin, että alue soveltuu ihanteellisesti oliivien ja korkealaatuisen oliiviöljyn tuotantoon. Istrian niemimaalla viljellyt monet oliivilajikkeet todistavat välillisesti, että alue soveltuu erittäin hyvin oliivinviljelyyn. Koska lajikekoostumuksesta riippumatta Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje -oliiviöljy täyttää aina 3.2 kohdassa vahvistetut aistinvaraiset ja kemialliset vaatimukset, voidaan päätellä, että Istrian niemimaan maaperä- ja ilmasto-olosuhteet vaikuttavat huomattavasti siellä tuotettujen oliivien laatuun ja erityispiirteisiin sekä öljyn kemiallisiin ja aistinvaraisiin ominaisuuksiin.

Istrian erityiset ilmasto-olojen tärkein vaikutus ilmenee kertatydyttymättömän öljyhapon suuressa osuudessa Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje -oliiviöljyn kokonaisrasvahappokoostumuksesta, koska oliivipuu reagoi kylmyyteen synteesillä, jossa syntyy enemmän öljyhappoa (Pannelli et al., 1993 teoksessa O. Koprivnjak, I. Vrhovnik, T. Hladnik, Ž. Prgommet, B. Hlevnjak, V. Majetić Germek: Obilježja prehrambene vrijednosti djevičanskih maslinovih ulja sorti Buža, Istarska bjelica, Leccino i Rosulja, Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam 7 (2012), s. 174).

Haittuvien yhdisteiden runsas osuus Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje -oliiviöljyn kemiallisessa koostumuksessa vaikuttaa vihreään aromiin ja joiltakin osin myös maun karvauteen ja pistävyyteen, ja se johtuu lajikevalikoiman ja ilmasto-olojen lisäksi myös oliivinviljelijöiden käyttämistä menetelmistä, kuten oliivien poimimisesta varhaisessa kypsymisvaiheessa ja hyvistä käytännöistä oliivien säilytyksen ja jalostamisen sekä öljyn varastoinnin aikana. Siksi paikalliset oliivinviljelijät ja jalostajat, jotka ovat sukupolvien ajan hankkineet ja hioneet oliivien viljelyyn sekä oliiviöljyn puristamiseen ja varastointiin liittyvää tietoa ja asiantuntemusta, vaikuttavat ratkaisevasti tuotteen laatuun.

Varhainen sadonkorjuu vaiheessa, jolloin oliivit ovat vielä vihreitä tai osittain vihreitä ja rakenteeltaan kiinteitä, vaikuttaa huomattavasti öljyn laatuun, ja siitä onkin tullut Istrian oliivinviljelijöiden yleisesti käyttämä tekninen menetelmä. Varhainen sadonkorjuu auttaa suojaamaan oliiveja negatiivisilta lämpötiloilta, jotka voivat aiheuttaa hedelmien jäätyksen, ja estämään toisen tai kolmannen sukupolven oliivikärpäsen hyökkäykset; nämä molemmat ilmiöt saattaisivat vaikuttaa hyvin haitallisesti öljyn laatuun. Lisäksi varhaisessa vaiheessa tapahtuva sadonkorjuu vaikuttaa suoraan positiivisesti istrialaisen öljyn kemiallisiin laatuindikaattoreihin ja sen maun ja aromin erityispiirteisiin, ja sen ansiota ovat myös öljyn alhainen vapaiden rasvahappojen pitoisuus, alhainen peroksidiluku ja K-arvo sekä maun ja tuoksun miellyttävän voimakkaat aistinvaraiset ominaisuudet (K. Brkić Bubola, O. Koprivnjak, B. Sladonja, D. Škevin, I. Belobrajić, Chemical and sensorial changes of Croatian monovarietal olive oils during ripening. European Journal of Lipid Science and Technology, 114 (2012), s. 1400).

Kaikkien näiden luonnollisten ja inhimillisten paikallistekijöiden yhteisvaikutuksen tuloksena SAN-tuote "Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje" on saanut sille ominaiset erityisominaisuudet ja tasapainoisen maun, jossa yhdistyvät verrattomalla tavalla pistävyys, karvaus ja oliivien hedelmäisyys.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

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